

Hey there! A few words about our menu:

We live and create with the seasons, allowing Lithuania's nature to shape what finds its way into our kitchen. We draw inspiration from local produce, childhood memories, and the changing rhythms of the natural world.

Our culinary philosophy is rooted in simplicity and respect for every ingredient. We celebrate the character of Lithuanian cuisine through seasonality, local traditions, and a contemporary approach. Each plate brings these elements together, allowing nature and flavour to tell their own story.

For us, gastronomy is a dialogue between bistro culture and Lithuania's nature – one that evolves with the seasons.



Snacks

Donut | dill / whipped butter | 6

Starters

Koji Waffle | trout roe / whipped sour cream / dill | 13

Tarte tatin | leeks / yoghurt / greens | 12

Chicken liver pâté | sea buckthorn / caramelised onions / brioche bun | 14

Crudo | arctic char / pear ponzu / shiso | 15

Rainbow trout | fermented plum / beetroot / nasturtium | 16

Beef tartar | shiitake / buckwheat / hazelnuts | 17

Layered beef tongue | beef / celeriac purée / fennel | 20

Mains

Roast beef | jus sauce / black currant beer | 32

Veal patty | potato purée / Robert sauce / salad | 24

Dumplings | buckwheat / porcini mushroom / almond milk | 18

Zander | leek burre blanc / trout roe | 28

Sides

Layered potatoes | dill emulsion | 8

Brussel sprouts | fermented gooseberries / hazelnut dukkah | 7

Beetroots | heirloom beetroots / goat cheese / apple glaze | 7

Red cabbage sauerkraut | black currant sauce | 6

Potato purée | 6

Sweet treats

Crème brûlée | parsnip / whipped cream / currant jam | 9

Ant hill cake | reduced milk foam / sea buckthorn ice cream / poppy seeds | 10

Ice cream | jerusalem artichoke or dill | 6

* Information about dishes which may contain allergens or substances causing intolerances and GMO, ask your serving staff.

10% service charge will be added to the groups of 8 guests or more

Gerą dieną! Šis tas apie mūsų meniu:

Gyvename ir kuriame metų laikų ritmą, įkvėpimo semdamiesi iš Lietuvos gamtos, vietos ūkių gėrybių ir vaikystės prisiminimų.

Mūsų virtuvės filosofija remiasi paprastumu bei pagarba ingredientui. Puoselėjame lietuviško skonio savitumą, jį atskleiddami per sezoniškumą, vietos tradicijas ir šiuolaikišką požiūrį. Visa tai susitinka vienoje lėkštėje, kurioje gamta ir skoniai pasakoja savo istoriją.

Tai gastronomija, kurioje bistro kultūra tampa gyvu dialogu su Lietuvos gamta ir jos sezonais.



Užkandžiai

Mielinė spurga | krapai / plaktas sviestas | 6

Įžanga

Koji vafelis | ikrai / plakta grietinė / krapai | 13

Tarte Tatin | porai / jogurtas / žaluma | 12

Vištienos kepenėlių pâté | šaltalankiai / karamelizuoti svogūnai / brioche bandelė | 14

Crudo | arktinė palija / kriaušių ponzu / perilė | 15

Vaivorykštinis upėtakis | fermentuota slyva / burokėlis / nasturtė | 16

Jautienos tartaras | danteniai / griekiai / lazdyno riešutai | 17

Liežuvio šimtalapis | jautiena / salierų kremas / pankoliai | 20

Rimti reikalai

Rostbifas | sodrus kaulų sultinio padažas / juodųjų serbentų alus | 32

Veršienos kotletas | bulvių kremas / Roberto padažas / salotos | 24

Virtinukai | griekiai / baravykai / migdolų pienas | 18

Sterkas | porų beurre blanc / upėtakio ikrai | 28

Pastiprinimui

Sluoksniuotos bulvytės | krapų emulsija | 8

Briuselio kopūstai | fermentuoti agrastai / lazdyno riešutų dukkah | 7

Burokėliai | spalvoti burokėliai / ožkos sūris / obuolių glazūra | 7

Rauginti raudonieji kopūstai | juodųjų serbentų padažas | 6

Bulvių purée | 6

Saldžiai ir laimingai

Crème brûlée | pastarnokai / plakta grietinė / serbentų uogienė | 9

Skrudėlynas | nugarinto pieno puta / šaltalankių ledai / svarainiai / aguonos | 10

Ledai | krapų arba topinambų skonio | 6

* Informacijos apie patiekalų sudėtyje esančius alergenų arba netoleravimą sukeliančius medžiagas ir GMO, teiraukitės aptarnaujančio personalo.

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.