

Gerą dieną! Šis tas apie mūsų meniu:

Gyvename ir kuriame pagal sezoną, todėl virtuvėje atsiranda tai, ką tuo metu mums dovanoja gamta. Nuo jaunų pumpurų ir laukinių žolelių iki fermentuotų daržovių ar iš serbentų šakų gaminamo aliejaus.

Tikime, kad geram patiekalui užtenka vos kelių ingredientų, kurie kalba patys už save. Mus įkvepia Šiaurės virtuvės principai, vietinių ūkių produktai, bei vaikystės prisiminimai. Visa tai susitinka vienoje lėkštėje, tad leiskite skoniams papasakoti savo istoriją.



Užkandžiai

- Mielinė spurga | krapai / plaktas sviestas | 6
- Austrės nr. 2 | rabarbarų sultys / marinuoti eglių pumpurai | 10
- Koji vafelis | ikrai / plakta grietinė / krapai | 12
- Jautienos tartaras | žagarėlis / krapų emulsija / mikrožalumynai | 15
- Rūkytas upėtakis | grikių krepšelis / marinuota kalmaropė | 10

Įžanga

- Smidrai ir krevetės | bisque padažas / perilė | 15
- Vištienos kepenėlių pâté | juodieji serbentai / karamelizuoti svogūnai / brioche bandelė | 14
- Crudo | tunas / upėtakis / hamachi | 22
- Šukutės ceviche | rabarbarai / serbentų šakų aliejus / pomidorų sniegas | 16
- Šalta burokėlių sriuba | kefyro ledai | 10
- Kepto varškės sūrio salotos | žalios braškės / sūri granola | 16

Rimti reikalai

- Rostbifas | sodrus kaulų sultinio padažas / juodųjų serbentų alus | 32
- Iberico šnicelis ant kaulo (dviems) | agurkėliai / krapai | 35
- Ėrienos šonkauliai | chimichurri padažas / žalumynai / uogos | 28
- Virtinukai | kepti griekiai / migdolų pienas / grybai | 18
- Kepta grilyje žuvis | Šios savaitės laimikio teirautis aptarnaujančio personalo

Pastiprinimui

- Jaunos bulvės | sviestas / žalumynai | 5
- Broccolini | lazdyno riešutų dukkah | 7
- Morkų iešmelis | fermentuotų slyvų glazūra | 5
- Grybų iešmelis | sojos ir medaus glazūra | 7
- Agurkėlių salotos | krapai | 5

Saldžiai ir laimingai

- Baskų sūrio pyragas | juodasis šokoladas / miso | 9
- Baltojo šokolado ganašas | karamelizuoti pieno milteliai / vyšnios / degintas morengas | 9
- Medutis | plikytas kremas / grietinės ledai / aguonos | 9

* Informacijos apie patiekalų sudėtyje esančius alergenų arba netoleravimą sukeliančius medžiagas ir GMO, teiraukitės aptarnaujančio personalo.
Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

Hey there! A few words about our menu:

We live and create with the seasons, allowing nature to shape what finds its way into our kitchen. From young buds and wild herbs to fermented vegetables and oil crafted from blackcurrant branches, each ingredient reflects a specific moment in time.

We believe great dishes need only a few ingredients – as long as they are given the chance to speak for themselves.

Inspired by Nordic culinary principles, produce from local farms, and memories from childhood, we bring these influences together on every plate. The rest of the story is told through flavour.



Snacks

- Donut | dill / whipped butter | 6
- Oysters no. 2 | rhubarb juice / marinated spruce sprouts | 10
- Koji waffle | roe / whipped sour cream / dill | 12
- Beef tartar | rosette / dill emulsion / microgreens | 15
- Smoked trout | buckwheat tartalette / marinated kohlrabi | 10

Starters

- Asparagus and shrimp | bisque sauce / shiso | 15
- Chicken liver pâté | black currants / caramelised onions / brioche bun | 14
- Crudo | tuna / trout / hamachi | 22
- Scallops ceviche | rhubarb / currant branch oil / tomato snow | 16
- Cold beetroot soup | kefir ice cream | 10
- Grilled curd cheese salad | green strawberries / savory granola | 16

Mains

- Roast beef | jus sauce / black currant beer | 32
- Iberico schnitzel on bone (for two) | cucumbers / dill | 35
- Lamb ribs | chimichurri / greens / seasonal berries | 28
- Dumplings | buckwheat / almond milk / seasonal mushrooms | 18
- Grilled fish | ask your server for the catch of the week

Sides

- New potatoes | butter / herbs | 5
- Broccolini | hazelnut dukkah | 7
- Carrot skewer | fermented plum glaze | 5
- Mushroom skewer | soy and honey glaze | 7
- Cucumber salad | dill | 5

Sweet treats

- Basque cheesecake | dark chocolate / miso | 9
- White chocolate ganache | caramelised milk powder / cherries / burnt meringue | 9
- Honey cake | pastry cream / sour cream ice cream / poppy seeds | 9

* 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

VĖLYVŲJŲ PUSRYČIŲ MENIU (11:00-15:00)

Gerą dieną! Šis tas apie mūsų meniu:

Patiekalų vizualinis santūrumas atspindi minimalistinės skandinaviškos virtuvės filosofiją. Gaminame iš sezoninių ir vietinių produktų: mėsos, žuvies, šakninių daržovių bei pieno produktų. Mus įkvepia šiaurietiški restoranai ir britų pub'ai, kurių inspiracijos čiasuskamba vietinėmis natomis.

Mūsų šefai kuria žemiškus, tačiau rafinuotus patiekalus, leisdami „kalbėti“ ingredientų ypatybėms. Kviečiame pasimėgauti autentiškais Šiaurės regiono skonių sąskambiais.



Sumuštiniai

Sumuštinis su kepta jautiena, garstyčių padažu, comté sūriu ir radicchio	16
Tuno sumuštinis su marinuotais raudonaisiais svogūnais, čederio sūriu ir žalumynais	14
Sourdough duonos sumuštinis su grybų kremu, karališkosiomis kreivabudėmis ir salotomis	13

Lėkštės

Pusryčių lėkštė: plakta kiaušiniene, sūdytas upėtakis, sourdough duona, plaktas sviestas, šviežios salotos	15
„Danish plate“: sourdough duona, plaktas lietuviškas sviestas, sūris iš Lietuvos ūkių, minkštai virtas kiaušinis, sezoninė uogienė	10
„Crêpes“ lėkštė: 3 / 5 lietiniai su grietine ir ikrais bei sezonine uogiene	11 / 15

Rimti reikalai

Bulvių vafelis su sūdytu upėtakiu, krapų ir grietinės kremu bei minkštai virtu kiaušiniu	15
Kreminė grybų košė su be lukšto virtu kiaušiniu ir sūria granola	13
Dutch Baby - purus orkaitėje keptas blynas su traškia šonine, be lukšto virtų kiaušinių ir laiškinių česnakais	15
Varškėčiai su citrininiu aguonų kremu ir uogiene	12

Priedai

2 kepti arba be lukšto virti kiaušiniai	2,5	Sourdough duonos riekė	2
Sūdytas upėtakis	4,5	Plaktas sviestas	1
Šoninė	3	Marinuotos daržovės	4
Šviežios salotos	5	Sūris iš Lietuvos ūkių	4
Kepta jautiena	6		

Kava ir arbata

Juoda kava	3
Batch Brew (patiekama su apelsino skiltele)	4
Cappuccino	4
Flat white	4
Kava su pienu	4
Matcha latte	5
Arbata (earl grey / rooibos su uogomis / žolelių su kakava / mėtų)	4
Avižų arba pienas be laktozės	0,5

Gaivieji gėrimai

Šviežiai spaustos apelsinų sultys	5
Aviečių limonadas	4
Mimoza	9
Nealkoholinė mimoza	9

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

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

BRUNCH MENU (11:00-15:00)

Hey there! A few words about our menu:

The visual simplicity of our dishes reflects the philosophy of minimalism inherent in Scandinavian cuisine. We focus on seasonal and local ingredients – meat, fish, root vegetables, and dairy products. Our inspiration comes from classic Nordic restaurants and British pubs, enriched with a local touch.

Our kitchen creates dishes that are simple yet refined, allowing the ingredients to "speak for themselves" and reveal the authenticity of the northern region.



Sandwiches

Roastbeef sandwich, mustard sauce, Comte cheese and radicchio	16
Tuna Sandwich, pickled red onion, cheddar cheese, greens	14
Toast with eringi mushrooms, salad and pickled red onion (vegetarian)	13

Plates

Scramble plate: scramble eggs (3 eggs), cured trout, sourdough, butter, salad, cucumbers	15
Danish plate: sourdough slice, butter, local cheese, soft boiled egg, seasonal jam	10
Crepes plate crepes (3/5), sour cream, lumpfish caviar, seasonal jam	11 / 15

Mains & Sweet

Potato waffle with cured trout, dill cream and soft-boiled egg	15
Creamy mushroom porridge with poached egg and savoury granola	13
Dutch Baby - a fluffy oven-baked pancake served with crispy bacon, poached eggs, and chives	15
Cottage cheese pancake, cream with poppyseeds, jam	12

Sides

Two Fried/Poached eggs	2,5	Slice of sourdough	2
Cured trout (50 gr)	4,5	Salty butter	1
Bacon (50 gr)	3	Pickled vegetables	4
Green salad	5	Local cheese (40 gr)	4
Roast beef	6		

Coffee / Tea

Americano	3
Batch Brew <i>(we serve it with slice of orange)</i>	4
Cappuccino	4
Flat white	4
Black coffee with milk	4
Matcha-latte	5
Tea <i>(earl grey / rooibos with berries / herbal tea with cocoa, mint and soba)</i>	4
You could change cow milk to non-lactose or oat milk	0,5

Soft drinks

Fresh orange juice	5
Raspberry lemonade	4
Mimoza	9
Virgin mimoza	9

* 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

LĖTIEJI PUSRYČIAI

(11:00–15:00, darbo dienomis)



Gerą dieną,

Mūsų virtuvė – lėto, sąmoningo ragavimo patirtis.

Vadovaujamės skandinavišku minimalizmu: mažiau triukšmo, daugiau skonio.

Kviečiame neskubėti ir pasimėgauti.

Spurga su krapais ir plaktu sviestu	6
Sumuštinis su kepta jautiena, garstyčių padažu, comté sūriu ir radicchio	16
Sourdough duonos sumuštinis su grybų kremu, karališkosiomis kreivabudėmis ir salotomis	13
Kreminė grybų košė su be lukšto virtu kiaušiniu ir sūria granola	13
Pusryčių lėkštė: plakta kiaušiniene, sūdytas upėtakis, sourdough duona, plaktas sviestas, šviežios salotos	15
Dutch baby (orkaitėje keptas blynas) su kreminiu sūriu, be lukšto virtu kiaušinu, traškia šonine ir laiškiniiais česnakais	12
Varškėčiai su aguonų ir citrinų kremu ir aviečių džemu	12

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

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

SLOW BREAKFAST MENU

(11:00-15:00, weekdays)



Good day,

Our cuisine is a slow, mindful tasting experience.

We follow Scandinavian minimalism: less noise, more flavour.

We invite you to slow down and enjoy.

Donut with whipped butter and dill	6
Roastbeef sandwich, mustard sauce, comté cheese and radicchio	16
Mushroom sandwich with king oyster mushroom and salad	13
Creamy mushroom porridge with poached egg and savory granola	13
Scrambled plate: scrambled eggs, cured trout, sourdough, butter, salad	15
Dutch baby (oven baked pancake) with cream cheese, poached egg, crispy bacon and chives	12
Cottage cheese pancakes with lemon-poppy seed cream and raspberry jam	12

* 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.