

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 įkvėpia šiaurietiški restoranai - jų idėjos čia suskamba vietinėmis natomis.

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



Kiekvieno stalo svečius vaišiname marinuotų/fermentuotų daržovių puokšte

Užkandžiai

- Austrės | fermentuotas pomidorų vanduo / peletrūnas | 10
- Jautienos tartaras | žagarėlis / krapų emulsija / mikrožalumynai | 15
- Koji vafelis | grietinė / krapai / ikrai | 12
- Skumbrės rillettes | kvietinis krepšelis / marinuota kaliaropė | 10
- Polenta | grybų kremas / sūris / trynys | 9

Įžanga

- Tunas | radicchio / naminė pomidorų soja | 21
- Jautienos carpaccio | kalendra / šalotiniai svogūnai / umami | 16
- Pâté | Vištienos kepenėlės / šaltalankiai / brioche | 14
- Liežuvis | nduja / žalumynai | 15
- Midijos | baltojo vyno padažas / bulvių šimtalapis | 15

Rimti reikalai

- Ėrienos šonkauliai | chimichurri / žalumynai / serbentai | 28
- Roastbeef | jautienos išpjova / sodraus sultinio padažas / alus | 34
- Kukurūzinis viščiukas | keptos paprikos / kaparėliai / meškinis česnakas | 26
- Risotto | perlinės kruopos / kopūstas / burokėliai | 16
- Grilinta žuvis | šios savaitės laimikio rūšies ir svorio teiraukitės padavėjo

Pastiprinimui

- Jaunos bulvės | sviestas / krapai | 6
- Kreminė bulvių purė | 6
- Brocolini | lazdyno riešutų dukkah | 7
- Mini cukinijos | žirneliai / mėtos | 8
- Grybų iešmelis | 7

Saldžiai ir laimingai

- Crème brûlée | Topinambai / lazdyno riešutų aliejus / slyva | 9
- Baba au midus | grietinė / midus / žiedadulkės | 11
- Baskų sūrio pyragas | miso / šokoladas | 9

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

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

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, 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.



We serve our pickled veggies as complimentary treat for every table

Snacks

- Oysters | fermented tomato water / tarragon | 10
- Beef tartare | rosette / dill emulsion / microgreens | 15
- Koji waffle | sour cream / dill / lumpfish roe | 12
- Mackerel rillettes | tartalette / pickled kohlrabi | 10
- Polenta | mushroom pâté / cheese / egg yolk | 9

Starters

- Tuna | radicchio / tomato shoyu | 21
- Beef carpaccio | cilantro / shallot / umami | 16
- Pâté | chicken liver / sea buckthorn / brioche | 14
- Beef tongue | nduja / greens | 15
- Mussels | white wine / potato terrine | 15

Mains

- Lamb ribs | chimichurri / greens / red currants | 28
- Roastbeef | beef tenderloin / rich stock sauce / beer | 34
- Corn-fed chicken | roasted peppers / capers / ramson | 26
- Risotto | barley / cabbage / beetroot | 16
- Grilled fish | ask your server for the catch of the week and its weight

Sides

- New potatoes | butter / dill | 6
- Creamy potato purée | 6
- Broccolini | hazelnut dukkah | 7
- Baby courgette | snap peas / mint | 8
- Mushroom skewer | 7

Sweet treats

- Crème brûlée | Jerusalem artichoke / hazelnut oil / plum | 9
- Baba au midus | sour cream / midus / bee pollen | 11
- Basque cheesecake | miso / chocolate | 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