

VANILLÈ

RESTORANAS

UŽKANDŽIAI

AUSTRÈ „GILLARDEAU” Citrinos skiltelè „Mignonette” padažas	6
ALYVUOGÈS Ispaniškos alyvuogės saulėje džiovinti pomidorai	5
EDAMAME PUPELÈS Su druska arba aštrios	6
„LABNEH” SU ŠVIEŽIA PITA Burokėliai medus pistacijos	9
SŪRIŲ IR MÈSŲ LÈKŠTÈ (2asm.) Lietuviški bei prancūziški sūriai ir mėsos alyvuogės riešutai	24
SŪRIO SPURGYTÈS (5vnt.) Padron pipirai rūkyta šoninė džemas	12
GRILIUJE KEPTAS KAMAMBERAS (2 asm.) Figų džemas karamelizuoti riešutai bagetė	16
NAMINIAI ĮDARYTI JALAPENAI Šoninė kreminis sūris	14
KIAULIENOS ŠONKAULIAI Namuose virti, rūkyti, kepti bei glazūruoti	13
JAUTIENOS TARTARAS Argentinietiška jautiena upėtakio ikrai traškutis	22
TRAŠKI JŪROS GÈRYBIŲ LÈKŠTÈ (2asm.) Aštuonkojis krevetės kalmarai midijos	19
NAMINIAI ĮDARYTI JALAPENAI Šoninė kreminis sūris	16
DORADOS SEVIČÈ Morkų traškutis yuzu raudonasis apelsinas	16
TUNO TARTARAS Geltonpelekis tunas avokadas naminis majonezas	16
RŪKYTO ŠAMO UŽTEPÈLÈ Lietuviškas šamas krapai citrina	16
KEPTOS DIDŽIOSIOS TIGRINÈS KREKETÈS (7VNT.) Balto vyno ir sviesto padažas bagetė arba Pomidorų sviestas pomidorai bagetė	16 16,5
SALOTOS	
NICOS SALOTOS SU GELTONPELEKIU TUNU Putpelės kiaušinis marinuotos šparaginės pupelės jaunos bulvytės salotų lapai	15
GAIVOS SALOTOS SU KREKETÈMIS	10 16
SU JAUTIENOS IŠPJOVA	18
SU KAMAMBERO SŪRIU Lolo rosso lolo blondo gražgarstės agurkas	15

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

IBERICO KIAULIENOS NUGARINÈ	22
IBERICO KIAULIENOS IŠPJOVA Keptos šakninės daržovės pipirinis padažas	24
JAUTIENOS ŠONKAULIS Chimichurri padažas	28
ARGENTINIETIŠKOS JAUTIENOS IŠPJOVA (200g) Šviežios daržovės sezoniniai grybai pipirinis padažas	35
JAUTIENOS ANTREKOTAS (250G) Šviežios daržovės sezoniniai grybai pipirinis padažas	36
ÈRIUKO ŠONKAULIAI Moliūgų kremas riešutų granola	34
*Rekomenduojame pasirinkti garnyrą su mėsos patiekalais	
SEZONINÈ ŽUVIS Žirnių rizotas žirneliai	22
AUKSINÈ SKUMBRÈ Pastarnokų piurė keptos daržovės	28
AŠTUONKOJIS Kuskuso salotos yuzu gelis krapų kempinė raudonųjų apelsinų gelis	29
GARNYRAI	
„ROBUCHON” BULVIŲ KOŠÈ	9
KEPTŲ JAUNŲ DARŽOVIŲ RINKINUKAS	6
GAIVOS DARŽO SALOTOS	6
ĮVAIRIASPALVIŲ MIŠKO GRYBŲ ASORTI	8
BULVYTÈS SU NAMINIU MAJONEZU	6
BATATAI	7
BULVIŲ SKILTELÈS	5
ŠVIEŽIA PITA	4
BAGETÈ	2
DESERTAI	
PISTACIJŲ TIRAMISU Pistacijos kava	6
TIRPSTANTIS SŪRIO PYRAGAS Šviežios uogos sūri karamelė	8
PANAKOTA Vyšnių tyrė su uogomis	7
ŠOKOLADINIS BRAUNIS Ledai sūri karamelė riešutai	8
NAMINIAI LEDAI Teiraukitės aptarnaujančio personalo	5

Grupėms nuo 8 asmenų taikomas 10% aptarnavimo mokestis



VANILLE
RESTAURANT

STARTERS

"GILLARDEAU" OYSTER	6
Lemon wedge Mignonette sauce	
OLIVES	5
Spanish olives Sun-dried tomatoes	
EDAMAME BEANS	6
With salt or spicy	
LABNEH WITH FRESH PITA	9
Beets Honey Pistachios	
CHEESE & CHARCUTERIE BOARD (for 2)	24
Lithuanian and French cheeses & cured meats Olives Nuts	
CHEESE PUFFS (5 pcs)	12
Padron peppers Smoked bacon jam	
GRILLED CAMEMBERT (for 2)	16
Fig jam Caramelized nuts Baguette	
HOMEMADE STUFFED JALAPEÑOS	14
Bacon Cream cheese	
PORK RIBS	13
Home-boiled, smoked, grilled, and glazed	
BEEF TARTARE	22
Argentinian beef Trout caviar Crispy bread	
CRISPY SEAFOOD PLATTER (for 2)	19
Octopus Shrimps Calamari Mussels	
HOMEMADE STUFFED JALAPEÑOS	16
Bacon Cream cheese	
DORADO CEVICHE	16
Carrot crisp Yuzu Blood orange	
TUNA TARTARE	16
Yellowfin tuna Avocado Homemade mayonnaise	
SMOKED CATFISH SPREAD	16
Lithuanian catfish Dill Lemon	
GRILLED KING TIGER PRAWNS (7 pcs)	
White wine & butter sauce Baguette	16
or	
Tomato butter Tomatoes Baguette	16,5

SALADS

NICOISE SALAD WITH YELLOWFIN TUNA	15
Quail egg Pickled green beans Baby potatoes Lettuce leaves	
FRESH SALAD WITH SHRIMPS	16
WITH BEEF TENDERLOIN	18
WITH CAMEMBERT CHEESE	15
Lollo rosso Lollo blondo Arugula Cucumber	

MAIN COURSE

IBERICO PORK LOIN	22
IBERICO PORK TENDERLOIN	24
Roasted root vegetables Pepper sauce	
BEEF SHORT RIB	28
Chimichurri sauce	
ARGENTINIAN BEEF TENDERLOIN (200g)	35
Fresh vegetables Seasonal mushrooms Pepper sauce	
BEEF RIB-EYE STEAK (250g)	36
Fresh vegetables Seasonal mushrooms Pepper sauce	
LAMB CHOPS	34
Pumpkin purée Nut granola	
*We recommend choosing a side dish with meat courses	
SEASONAL FISH	22
Green pea risotto Green peas	
MAHI MAHI	28
Parsnip purée Roasted vegetables	
OCTOPUS	29
Couscous salad Yuzu gel Dill sponge Blood orange gel	
SIDES	
"ROBUCHON" MASHED POTATOES	9
ASSORTED ROASTED YOUNG VEGETABLES	6
FRESH GARDEN SALAD	6
COLORFUL FOREST MUSHROOMS	8
FRENCH FRIES WITH HOMEMADE MAYONNAISE	6
SWEET POTATOES	7
POTATO WEDGES	5
FRESH PITA	4
BAGUETTE	2
DESSERTS	
PISTACHIO TIRAMISU	6
Pistachios Coffee	
MELTING CHEESECAKE	8
Fresh berries Salted caramel	
PANNA COTTA	7
Cherry puree with berries	
CHOCOLATE BROWNIE	8
Ice cream Salted caramel Nuts	
HOMEMADE ICE CREAM	5
Please ask the serving staff	

A 10% service charge applies to groups of 8 or more.