

PUSRYČIŲ MENIU

Eur

„Frenkelio“ ypatingieji pusryčiai ypatingi pusryčiai, 2 asm. *1, 3, 7, 8	26,00
Benediktas su šonine *1, 3, 7 / su lašiša *1, 3, 4, 7 / su avokadu *1, 3, 7	12,50
Angliški pusryčiai *1, 3, 7	13,00
Focaccia sumuštinis su vytintu serano kumpiu ir <i>stracciatella</i> sūriu *1, 7, 9	13,00
Blyneliai su rūkyta šonine ir kietuoju sūriu *1, 3, 7	9,50
Šilkiniai blynai su varške ir trintomis braškėmis *1, 3, 7	9,00
Kepti naminiai varškėčiai sūrus padažas *1, 3, 7 / saldus padažas *1, 3, 7	11,00

UŽKANDŽIAI


Šviežia austrė *4 (III–VII)	5,00
„Frenkelio“ naminės duonos lazdelės su sūrio padažu *1, 7	7,00
Užkandžių rinkinys sūrio spurgytės, mūšų marinuotos alyvuogės, kietasis sūris, baltojo pelėsio sūris, mėlynojo pelėsio sūris, vytintas kumpis, <i>grissini</i> lazdelės, figų džemas, kapario uogos *1, 7	23,00
Aštuonkojo <i>carpaccio</i> su degintų česnakų padažu ir ančiuvių kremu *1, 4, 10	16,50
Tartaras Jautienos su putpelės kiaušiniu *1, 3, 7 Lašišos su avokadų ir mangų duetu *1, 4	16,00
Užkandis su plėšyta jautiena ir avokadų salsa *1, 7	11,50
Apkeptos austrės su trijų sūrių plutele *7, 14	13,50
Silkės kapotinis su traškia šonine ir karštos bulvės paplotėliu *4, 7	12,50
Avinžirnių humusas  su burokėlių spurgytėmis *1, 8, 11	13,00

SRIUBOS

Burokėlių sriuba su antiena ir baravykais *1, 7	6,00
Kreminė voveraičių sriuba su trumų aliejumi ir traškiais šoninės skrebučiais *1, 7	7,00
Kreminė omarų sriuba su krevetėmis *2, 4, 7, 9	9,50

SALOTOS

Eur

Karštos avokadų salotos su tigrinėmis krevetėmis *1, 2, 7	14,00
Gurmaniškos rūkyto šamo ir fetos sūrio salotos *4, 7, 10	13,50
Salotos su karamelizuotu ožkų sūriu *1, 7, 8 	13,00
„Cezario“ salotos	
su vištiena *1, 7	12,00
su krevetėmis *1, 4, 7	14,00

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Jautienos Tomahawk trijų padažų draugijoje (2 asm.) patiekama su česnakinėmis bulvėmis ir karštomis daržovėmis *7	75,00
Jautienos T-Bone su žaliųjų pipirų padažu patiekama su jaunomis bulvėmis ir keptomis daržovėmis *7	34,00
Jautienos steikas <i>filet mignon</i> patiekiamas su jaunomis bulvytėmis, smidrais, gardintais šonine *7, 9	29,00
Jaučio žandas patiekiamas su pastarnokų ir porų piurė, raudonojo vyno ir trumų padažu *7	25,00
Antienos <i>confit</i> su kremine kukurūzų polenta patiekama su vyne virta kriauše, bruknių padažu ir pistacijų riešutais *7, 8	23,00
Sviestažuvė citrinų plutelėje patiekama su juodaisiais lęšiais ir upėtakio ikrais *1, 4, 7, 10	22,50
Oto didkepsnis su voveraitėmis ir austrių padažu patiekiamas su bulvių paplotėliu, karamelizuotais svogūnais *1, 4, 7	21,00
Aštuonkojis patiekiamas su salierų kremu, prancūziškomis bulvėmis, keptomis daržovėmis ir pasiflorų kremu *4, 7, 9	25,00
Midijos baltojo vyno padaže *7, 14 su gruzdintomis bulvėmis / skrudinta čiabata *1	16,00
Krevečių keptuvėlė žolelių svieste pagardinta česnako skiltele ir aitrąja paprika *1, 2, 7 	21,00
Švelnus <i>risotto</i> su karališkosiomis krevetėmis ir miško grybais *2, 7	16,50
Vištienos krūtinėlė patiekama su bulvių piurė ir šviežiomis daržovėmis *7 	15,00
Varškės pudingas su šviežiomis uogomis *1, 3, 7 	12,50

DESSERTAI

Karališkas „Frenkelio“ varškės pyragas *1, 3, 7, 8	6,50
Tiramisu su <i>lava</i> pistacijų kremu *1, 7, 8	7,00
<i>Creme Brulee</i> *3, 7	7,00
Pistacijų ledai su kaktusų likeriu N20 *7, 8	6,50
Šiltos sūrio pyrago spurgytės su avietėmis ir pistacijų kremu *1, 3, 7	7,00

Informuojame, kad patiekalai, pažymėti žvaigždute*, turi alergenų pėdsakų.