

RAUDONY PLYTŲ TAKAS



MAŽOS LĖKŠTĖS

EDAMAME PUPELĖS 5,00
Sojų pupelės ankštyse su fleur de sol druska | chives aliejumi

KALAMATA ALYVUOGĖS 5,00
Graikiškojs juodosios alyvuogės su kauliukais

TRAŠKUS HALLOUMI SŪRIS 5,00
Karvių, ožkų ir avių pieno sūris kiprietišku stiliumi

AGURKAI SU MEDUMI 5,00
Taip, tiesiog geri lietuviški agurkai su fleur de sol druska | medumi

CHALLAH 4,00
Mūsų namų žydiška šviesi duona | išsuktas sūdytas sviestas

GRUZDINTA DUONA 6,00
Gruzdinta ruginė duona su sėklomis | parmezano aioli

BRESAOLA 6,00
Itlališka vytinta jautiena

HUMUSAS SU GRYBAIS 8,00
Libanietiško stiliaus humusas | zhug | kreivabūdės | challah

HUMUSAS SU ARBŪZAIS 9,00
Libanietiško stiliaus humusas | zhug | arbūzai | challah

HUMUSAS SU KREKETĖMIS 11,00
Libanietiško stiliaus humusas | zhug | argentinietiškos krevetės | Challah

TIROKAFTERI 9,00
Graikiška, aštri fetos užtepėlė | challah

SKUMBRĖS EKLERAI 6,00 / 9,00
Krapų, sriračios aioli | traškūs šalotai

PATAGONIJOS ŠUKUTĖS 13,00
Beurre blanc | patagonijos šukutės | marinuotos kriaušės | pastarnokai

JAUTIENOS KAPOTINIS 13,00
Brandintas black angus iš Urugvajaus | ruginė duona | traškūs šalotai | kietasis sūris

JUODOJO PALTUSO SEVICHE 14,00
Juodojo paltuso filė | “tigrės pienas” | avokadai

UŽKANDŽIAI

SOTIEJI
comfort

CEZARIO ŠNICELIS 13,00

Vištienos krūtinėlė | romaninės salotos | ančiuvų aioli | šoninės trupiniai | jaunos bulvės

AZIJETIŠKAS KOPŪSTAS 13,00

Keptas gūžinis kopūstas | humusas | kininis bastutis | avinžirniai

JAUTIENOS MĖSAINIS 13,00

Brandinta jautiena | anyžiniai svogūnai | čederis + gruzdintos bulvytės

SOTIEJI
signature

JAUTIENOS IŠPJOVOS STEIKAS 32,00

Brandintas black angus iš Urugvajaus | pastarnokų muslinas | sviestinės daržovės | kreivabūdės

PATARŠKOS “supreme” 19,00

Patarškos filė | morkų muslinas | marinuotos kriaušės | sviestinės daržovės

VILKEŠERIS 19,00

Vilkešerio filė | beurre blanc padažas | pastarnokų muslinas | daržovės

DESERTAI

SANDROS BASKŲ PYRAGAS 6,00

Degintas, bakų stiliaus, sūrio pyragas | apelsinų džemas

ŠOKOLADINIS MARSELIO PYRAGAS 6,00

Šokoladinis pusiau keptas pyragas | citrininiai morengai

VAIKAMS

VARŠKĖČIAI 8,00

Graikiškas jogurtas | uogienė | uogos

VIŠTIENOS JUOSTELĖS SU BULVYTĖM 8,00

Vištienos krūtinėlė | bulvytės | daržovės

5 patiekalų degustacija 50,00
7 patiekalų degustacija 65,00

SMALL PLATES

EDAMAME BEANS 5,00

Chives oil | fleur de sel salt

KALAMATA OLIVES 5,00

Greek black olives | stones in

CRISPY HALLOUMI CHEESE 6,00

Cypriot-style cheese made from cow's, goat's and sheep's milk

CUCUMBERS WITH HONEY 5,00

Simply good Lithuanian cucumbers | fleur de sel | honey

CHALLAH 4,00

Our homemade Jewish-style white bread | whipped salted butter

FRIED BREAD 6,00

Crispy rye bread with seeds | Parmesan aioli

BRESAOLA 6,00

Italian cured beef

HUMMUS WITH MUSHROOMS 8,00

Lebanese-style hummus | zhug | oyster mushrooms | challah

HUMMUS WITH WATERMELON 9,00

Lebanese-style hummus | zhug | watermelon | challah

HUMMUS WITH SHRIMP 11,00

Lebanese-style hummus | zhug | Argentine shrimp | challah

TIROKAFTERI 9,00

Greek spicy feta dip | challah

STARTERS

MACKEREL ÉCLAIRS 6,00 / 9,00

Dill & sriracha aioli | crispy shallots

PATAGONIAN SCALLOPS 13,00

Beurre blanc | Patagonian scallops | pickled pear | parsnip

BEEF TARTARE 13,00

Dry-aged Black Angus beef from Uruguay | rye bread | crispy shallots | hard cheese

BLACK HALIBUT SEVICHE 14,00

Black halibut fillet | leche de tigre | avocado

MAIN
comfort

CEASAR SCHNITZEL 13,00

Chicken breast | romaine lettuce | anchovy aioli | bacon crumbs | baby potatoes

ASIAN - STYLE CABBAGE 13,00

Roasted cabbage | hummus | bok choy | chickpeas

BEEF BURGER 13,00

Aged beef | aniseed onions | cheddar + French fries

MAIN
signature

BEEF TENDERLOIN STEAK 32,00

Dry-aged Black Angus beef from Uruguay | parsnip purée | buttered vegetables | oyster mushrooms

GUINEA FOWL “SUPREME” 19,00

Guinea fowl breast | carrot purée | pickled pear | buttered vegetables

SEABASS 19,00

Seabass fillet | beurre blanc | parsnip purée | vegetables

DESSERTS

SANDRA’S BASQUE CAKE 6,00

Burnt Basque-style cheesecake | orange jam

CHOCOLATE MARSEILLE CAKE 6,00

Semi-baked chocolate cake | lemon meringue

FOR KIDS

CURD CHEESE PANCAKES 8,00

Greek yoghurt | jam | berries

CHICKEN STRIPS WITH FRIES 8,00

Chicken breast | French fries | vegetables

5-COURSE TASTING MENU	50,00
7-COURSE TASTING MENU	65,00