

PAVYZDINIS MENIU

Kadangi dirbame su šviežiais ir kasdien iš ūkininkų gautais produktais, kaikurie patiekalai gali keistis. Apie pasikeitimus teirautis aptarnaujančio personalo.

3 patiekalų vakarienė

Besikeičianti šefo Roko Vasiliausko vakarienė, iš sezoninių ir vietinių produktų

Duona

ūkininko Aleksandro sviestas

užkandis

Elnienos kapotinis

šilauogės / degintas česnakas / viržinio sūris

pagrindinis patiekalas pasirinkimui:

Starkio file

patisonas / kopūstas / saliero šaknis / mielės

arba

Brandinta jautiena

burokai / ropės / jautienos sultinio padažas

desertas

Obuolys ir varškė

raugo traškutis / slyvukai

vakarienės kaina asmeniui - 52€

vyno derinimas asmeniui - 30€

PAVYZDINIS MENIU

Kadangi dirbame su šviežiais ir kasdien iš ūkininkų gautais produktais, kaikurie patiekalai gali keistis. Apie pasikeitimus teirautis aptarnaujančio personalo.

Pilna vakarienės patirtis

Sezoniškai kintanti, šefo Roko Vasiliausko degustacinė vakarienė, iš vietinių produktų.

Upėtakis

žirnių miso / raugintos morkos / bulvės

Mišrainė

rūkytas karpis / marinuotos daržovės / rūgpienis

Duona

ūkininko Aleksandro sviestas

Elnienos kapotinis

šilauogės / degintas česnakas / viržinio sūris

Švilpikai

garintas pienas / marinuotos voveraitės / krapai

-

Starkis

patisonas / kopūstas / saliero šaknis / mielės

Brandinta jautiena

burokai / ropės / jautienos sultinio padažas

-

Kefyras

šaltalankiai / putino uogos

-

Obuolys ir varškė

raugo traškutis / slyvukai

degustacinės vakarienės kaina asmeniui - 82€

vyno derinimas asmeniui - 55€

SAMPLE MENU

As we work with fresh ingredients sourced daily from local farmers, therefore menu might change slightly. Our staff will be happy to inform you about today's offerings.

3 course dinner

a changing dinner by chef Rokas Vasiliauskas, created from seasonal and locally sourced ingredients.

Bread

farmer Aleksandras' butter

appetizer

Vension tartare

blueberries / burnt garlic / "viržinis" cheese

select one main course:

Zander fillet

pattypan / cabbage / celery root / yeast

or

Dry-Aged beef

beetroots / turnips / beef Au Jus

dessert

Apple and curd cheese

sourdough crisp / dried plums

The price per person for the dinner - €52

Wine pairing per person - 30€

SAMPLE MENIU

As we work with fresh ingredients sourced daily from local farmers, therefore menu might change slightly. Our staff will be happy to inform you about today's offerings.

Full Dinner Experience

seasonally changing tasting dinner by chef Rokas Vasiliauskas, created from locally sourced ingredients.

Trout

pea miso / fermented carrots / potatoes

Lithuanian salad "mišrainė"

smoked carp / pickled vegetables / soured milk

Bread

farmer Aleksandras' butter

Venison tartare

blueberries / burnt garlic / "viržinio" cheese

Potato Dumplings ("Švilpikai")

steamed milk / pickled chanterelles / dill

-

Zander

pattypan squash / cabbage / celery root / yeast

Dry-Aged Beef

beetroots / turnips / beef Au Jus

-

Kefir

sea buckthorn / viburnum berries

-

Apple and curd cheese

sourdough crisp / dried plums

The price per person for the tasting dinner is €82

Wine pairing per person - 55€