PAVYZDINIS MENIU

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

**turint alergijų ar mitybos netoleravimų, valgiaraštį mielai pakeisime.*

3 patiekalų vakarienė

Besikeičianti šefo Roko Vasiliausko vakarienė iš sezoninių ir vietinių produktų

Duona

kaimiškas plaktas sviestas / jautienos taukai

UŽKANDIS

Upėtakis

agurkai / kefyras / bulvės traškutis / agrąstai

PAGRINDINIS PATIEKALAS PASIRINKTINAI

Dienos žuvis

kukurūzai / pupelės / pienas

arba

Jautiena

porai / grietinė / briuselio kopūstai

DESERTAS

Slyva

moliūgas / Chaga / rikota / slyvų kauliukai

vakarienės kaina asmeniui - 58€

vyno derinimas asmeniui - 30€

išskirtinio vyno derinimas asmeniui -50€

PAVYZDINIS MENIU

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

**turint alergijų ar mitybos netoleravimų, valgiaraštį mielai pakeisime.*

Pilna vakarienės patirtis

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

Upėtakis

agurkai / kefyras / bulvės traškutis / agrąstai

Mišrainė

rūkyta vištiena / pušų pumpurai / rabarbarai / rūgpienis

Duona

kaimiškas plaktas sviestas / jautienos taukai

Sumuštinis

batonas / kapota jautiena/ šilauogės / degintas česnakas / viržinio sūris

Švilpikai

miško grybų padažas / marinuoti grybai / petražolės

Dienos žuvis

kukurūzai / pupelės / pienas

Jautiena

porai / grietinė / briuselio kopūstai

-

Šerbetas

mamos kriaušės / cidonijos / svarainiai

Slyva

moliūgas / *Chaga* / rikota / slyvų kauliukai

vakarienės kaina asmeniui - 88€

vyno derinimas asmeniui - 55€

išskirtinio vyno derinimas asmeniui - 85€

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.

**Please inform us of any allergies or dietary requirements. We will gladly adapt the menu accordingly.*

3 course dinner

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

Bread

whipped butter / beef tallow

STARTER

Trout

cucumbers / kefir / potato crisp / gooseberries

MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Catch of the day

corn / beans / milk

or

Beef

leeks / sour cream / brussel sprouts

DESSERT

PLUMP

pumpkin / Chaga / ricotta cream / plum pits

The price per person for the dinner - 58€

Wine pairing per person - 30€

Prestige wine pairing per person - 50€

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.

*Please inform us of any allergies or dietary requirements. We will gladly adapt the menu accordingly.

Full Dinner Experience

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

Trout

cucumbers / kefir / potato crisp

Lithuanian salad "mišrainė"

smoked chicken / pickled vegetables / pine buds / rhubarb / sour milk

Bread

chessemaker Aleksandras' butter / beef tallow

Sandwitch

beef tartar / blueberries / burnt garlic / "viržinis" cheese

Potato Dumplings "Švilpikai"

salted gooseberry/ trumpets / wild mushroom / parsley

Catch of the day

corn / beans / milk

Beef

leeks / sour cream / brussel sprouts

Sorbet

mama's pears / quince

Plump

pumpkin / Chaga/ ricotta cream / plum kernel

The price per person for the tasting dinner is 88€

Wine pairing per person - 55€

Prestige wine pairing per person - 85€