

Degustacinis meniu

Šalta avokadų sriuba

Žalieji obuoliai | upėtakio ikrai | citrinų putėsiai

Oto tartaletė

Otas | avokado želė | citrinų ikrai

Omarų bisque

Karališkoji krevetė | daržovių suktinukas | rabarbarų gelis

Foie gras

Paprikų čatnis | avokadas | natūralaus jogurto kremas

Black Angus steikas

Kaliaropės pyragas | citrinų gelis | topinambų traškutis

Šokolado desertas

Juodojo šokolado ganašas | kakavos pupelių ledai

95

Šalti užkandžiai

Austrės

Mignonette padažas | ruginė duona | citrusai

15

Oto tartaletė

Otas | avokado želė | citrinų ikrai

26

Black Angus kapotinis

Bulvių šimtalapis | marinuotos garstyčios | švieži trumai

27

Hamači karpačas

Braškės | juodieji ikrai | citrininės verbenos padažas

32

Žalieji šparagai

Briedžiukai | daržovių jus | baltųjų šparagų šerbetas

24

Karšti užkandžiai

Omarų bisque

Karališkoji krevetė | daržovių suktinukas | rabarbarų gelis

37



MICHELIN
2025

Keptos jūros šukutės

Artišokų, žaliųjų smidrių terinas | sabayon padažas

26

Foie gras

Paprikų čatnis | avokadas | natūralaus jogurto kremas

36

Pagrindiniai patiekalai

Juodadėmė menkė

Pankolių čatnis | šparagai | beurre blanc austrių padažas

49

Keptas jūros velnias

Degintų paprikų rizotas | chiorizo | citrinų puta

44

Black Angus steikas

Kaliaropės pyragas | citrinų gelis | topinambų traškutis

56

Stirnienos nugarinė

Druskoje kepti topinambai | obuolių kremas | kepti sezoniniai grybai

52



MICHELIN
2025

Desertai

Švieži mangai ir pasiflorai

Morengas | kokosų ledai | maskarponės kremas

18

Šokolado desertas

Juodojo šokolado ganašas | kakavos pupelių ledai

18

Sūrių lėkštė

23

*Maloniai prašome informuoti mus apie Jūsų pageidavimus
bei galimas alergijas*

