

Degustacinis meniu

Svogūnų emulsija

Sūrio kremas | žolelių aliejus

Dėmėtojo ešerio sevičė

Kvietinė tartaletė | moliūgo želė | mangas | citrininės verbenos užpilas

Hokaido moliūgo kremas

Keptas mini aštuonkojis | rūkytos žuvies aliejus | rūkyti ikrai

Foie gras

Vjšnių-imbiero čatnis | juodas šokoladas | saldžių bulvių kremas

Stirnienos nugarinė

Rūkytos geltekės kremas | mažieji burokėliai | spanguolių gelis

Šokolado burbulas

Karamelizuoti migdolai | yuzu ir žaliųjų citrinų kremas | pasiflorų šerbetas

95

Šalti užkandžiai

Dėmėtojo ešerio sevičė

Kvietinė tartaletė | moliūgo želė | mangas | citrininės verbenos užpilas

26

Black Angus kapotinis

Bulvių-trumų šimtalapis | baravykų aioli | švieži trumai

28

Moliūgų „sodas“

Dumplainių-apelsinų čatnis | šakninės daržovės | greipfrutų užpilas

22

Karšti užkandžiai

Hokaido moliūgo kremas

Keptas mini aštuonkojis | rūkytos žuvies aliejus | rūkyti ikrai

28

Foie gras

Vjšnių-imbiero čatnis | juodas šokoladas | saldžių bulvių kremas

36

Grybų tartaletė

Sezoniniai grybai | baravykų espuma

26



MICHELIN
2025

Pagrindiniai patiekalai

Antienos filė

*Sviestinė kukurūzų polenta | Romesco kremas | kukurūzų traškutis |
mini kukurūzai*

42

Oto filė

*Rūkytų svogūnų „panna cotta“ | marinuoti šimieji grybai | Jeruzalės
artišokų krocketai*

48

Black Angus steikas

*Bulvių ir vytintos jautienos šimtalapis | sezoniniai kepti grybai |
karamelizuotas svogūnas | žalumynų espuma*

56

Stirnienos nugarinė

Rūkytos gelteklės kremas | mažieji burokėliai | spanguolių gelis

52



MICHELIN
2025

Desertai

Apelsininio šokolado „Lava cake“

Maskarponės ledai | spanguolių padažas

18

Švieži mangai ir pasiflorai

Morengas | kokosų ledai | maskarponės kremas

18

Šokolado burbulas

*Karamelizuoti migdolai | yuzu ir žaliųjų citrinų kremas | pasiflorų
šerbetas*

18

Sūrių lėkštė

23

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

