

GASTROLĒS

Downtown

MAISTO MENIU

UŽKANDŽIAI

Juodieji erškėto ikrai su bulviniu vafliu <i>grietinės kremas, plaktas citrininis sviestas su krapais</i>	20,-
Brandintos jautienos išpjovos tartaras <i>kreminis sūris, naminiai žagarėliai, vytintų pomidorų kremas, žolelių aliejus, kaparėliais, putpelių kiaušinis</i>	17,-
Seriolės sevičė <i>laimas, kalendra, petražolės, čili, laiškiniis svogūnas, braškės, traškūs svogūnai, salikornija</i>	16,-
Kepta ruginė duona <i>rūkytas burokėlių sūrio padažas</i>	7,5-
Naminės alyvuogės su apelsiniais <i>meduje ir balzamike marinuotos</i>	6,-
Užkepti jautienos kaulų čiulpai <i>česnakas, aromatinės žolelės, naminis chimichurri padažas</i>	12,-
Tigrinių krevečių kokteilis <i>baby romaninių salotų lapai, Marie Rose padažas su apelsinų sultimis, čili, laiškiniis svogūnas, melionas ir upėtako ikrai</i>	16,-
Cezario salotos su vištiena/krevetėmis <i>romainės salotos, pomidoriukai, Cezario padažas, Džiugo sūris</i>	12/13,-
Šviežių daržovių salotos su grill jautiena <i>avinžirnių kremas, žolelių aliejus, alyvuogių dribsniai</i>	15,-

SRIUBA

Šaltibarščiai <i>oškų sūris, jaunos bulvytės, putpelių kiaušinis</i>	6,-
Žuvienė Bouillabaisse <i>žuvies sultinys, pomidorų tyrė, jūros gėrybės</i>	11,-

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Naminiai bulvių švilpikai <i>jautienos flank steikas, grybų padažas</i>	16,-
Seriolės filė <i>upėtakio ikrai, baltojo vyno padažas, kale kopūstų salsa, smidrai ir mėlynųjų bulvių piure</i>	19,-
Įdaryta vištienos krūtinėlė <i>kreminis sūris, saulėje džiovinti pomidorai, kimchi, šafranas, bulvių šimtalapis, balto vyno ir brie sūrio padažas</i>	16,-
Ant grotelių keptas sumuštinis <i>sūris, jautienos skruostai, jalapenas, gruzdintomis bulvytės</i>	14,-
Wagyu jautienos burgeris <i>brioche bandele, trumu majonezas, mūsų pačių mažai raugintais agurkėliai, pomidorai, svogūnai, salotos, svogūnų džemas su šonine, traškūs svogūnai, keptos bulvytės</i>	18,-
Saldi bulvė <i>bazilikų pesto, salotos, Burata sūris, naminiai džiovinti pomidorai, kepti migdolai ir balzamiko perlai</i>	14,-
Karibių dygliuotojo omaro uodega <i>topinambų piure, aromatizuotas sviestas, bulvių šienas ir kokosų piene blanširuoti žiediniai kopūstai</i>	55,-
Jautienos steikas <i>su šviežiomis daržovių salotomis ir žolelių užpilu su bananiniu svogūnu ir agurku bei burokėlių tahini tyre (karštas garnyras ir padažas pasirinktinai)</i>	
Brandinta išpjova (Lietuva) 220 g	40,-
Flank steikas (Urugvajus) 200 g	30,-
Antrekoto steikas (Urugvajus) 200 g	32,-

Garnyrai prie steikų:

Užkeptos baby morkytės
parmezano sūris ir skrudinti migdolai

Traiškytos baby bulvytės
sviestas, trumų aliejus

Bulvių šimtalapis

Ant griliaus keptos daržovės
kukurūzai, baby cukinija, grybai, smidrai, saldieji pipirai ir vyšniniai pomidoriukai

Padažai prie steikų:

Pipirinis/ Raudono vyno/ Chimichiuri

VAIKAMS

Varškėtukai su trintomis braškėmis ir grietine	7,-
Vištienos kepsneliai su bulvytėmis ir pomidorų padažu	7,-
Makaronai su grietinėlė ir sviestu	7,-

DESERTAS

Dekonstruota mille-feuille fantazija <i>prancūziškas traškutis, maskarponės ir balto šokolado kremas, braškių tyrė, sezoninės uogos</i>	7,-
Desertas "Avietė" <i>aviečių tyrės ir grietinėlės putėsiai, aviečių culis, biskvitas</i>	8,-
Desertas "Kavos pupelė" <i>pieniško šokolado putėsiai, angliškas kavos culis, kavos biskvitas</i>	8,-
Naminiai ledai <i>3 rut. (skonio teirautis pas padavėją)</i>	6,-