

MAISTO MENIU

TRUPUTIS KARŠTO IR ŠALTO, DALINTIS PRIVALOMA (ARBA NE)

Kiekvienas geras susitikimas prasideda nuo mažų dalykų. Mūsų maži dalykai turi skonį, charakterį ir istoriją – vieni atkeliauja iš jūros gelmių, vis dar kvepiantys bangomis ir druskos vėju, kiti – tiesiai iš keptuvės, kur ugnis ir sviestas susijungia su šefo magija, o dar kiti tiesiog įrodo, kad braškės ir žuvis gali plaukti ta pačia kokosų pieno upe. Viskas sukurta pasidalinimui, nors patirtis byloja, kad kaimyno šakutė į jūsų lėkštę vis tiek pateks.

Juodieji eršketo ikrai su bulviniu vafliu <i>grietinės kremas, plaktas citrininis sviestas su krapais</i>	20,-
Seriolės sevičė <i>laimas, kalendra, petražolės, čili, laiškiniis svogūnas, braškės, traškūs svogūnai, salikornija</i>	16,-
Otoro tuno karpačas <i>apelsinų ir sojos ponzu padažas, ridikėliai, kinkanai, šilauogės</i>	18,-
Brendyje marinuotos anties krūtinėlės karpačas <i>apelsinai, trumų kremas, apelsinų želė, apelsinų ir alyvuogių aliejus</i>	17,-
Brandintos jautienos išpjovos tartaras <i>kreminis sūris, naminiai žagarėliai, vytintų pomidorų kremas, žolelių aliejus, kaparėliai, putpelių kiaušinis</i>	17,-
Tigrinių krevečių kokteilis <i>baby romainių salotų lapai, Marie Rose padažas su apelsinų sultimis, čili, laiškiniis svogūnas, melionas ir upėtakio ikrai</i>	16,-
Keptos jūrų šukutės <i>upėtakio ikrai, sviestinė bulvių piure, Beurre Blanc padažas</i>	16,-
Naminės alyvuogės su apelsinais <i>marinuotos meduje ir balzamike</i>	6,-

PERSIVALGYTI NESKIRTA, BET PASISOTINTI PAKAKS

Ne visada daugiau yra geriau. Kartais užtenka traškaus salotų lapo, kurį apgaubia Cezario padažas, o sūrio kalnas viršuje lengvai įveikiamas – todėl niekas nesiskundžia. Kaip ir lėkštė sultinio, kuriame pomidorai ir jūros gėrybės jau seniai nusprendė, kokia simfonija jiems patinka labiausiai. Skrandis laimingas, sąžinė rami – būtent tiek, kiek reikia alkiui numalšinti

Cezario salotos su vištiena/krevetėmis <i>romainės salotos, vyšniniai pomidorai, Cezario padažas, Džiugo sūris</i>	12/13,-
Šviežių daržovių salotos su tataki jautiena <i>šviežių daržovių salsa, jautiena, sezamo sėklos, svogūnų traškuma</i>	15,-
Žuvienė Bouillabaisse <i>žuvies sultinys, pomidorų tyrė, jūros gėrybės</i>	11,-

PARUOŠĖM SERVETĖLIŲ TIEMS, KAS NEBIJO SUSITEPTI RANKŲ

Yra patiekalų, kurie nemoka elgtis padoriai – nieko tokio, situacija kontroliuojama servetėlių kiekiu ant stalo. Čia mėsos sultys bėga per pirštus, sūris tempiasi ilgiau nei norėtumėte, alyvuogių aliejus pasakoja savo istoriją tiesiai ant jūsų rankų, o duonytė kantriai laukia savo eilės prie kaulų čiulpų lėkštės. Kas vyksta prie stalo valgant šiuos patiekalus, lieka prie stalo.

Sumuštinis su plėšytais jaučio žandais 14,-
jautienos skruostai, sūris, svogūnų ir šoninės čatnis, jalapenas, traškūs svogūnai, gruzdintomis bulvytės

Wagyu jautienos burgeris 18,-
brioche bandele, trumų majonezas, mūsų pačių mažai raugintais agurkėliai, pomidorai, svogūnai, salotos

Užkepti jautienos kaulų čiulpai 12,-
česnakas, aromatinės žolelės, naminis chimichurri padažas

Kepta ruginė duona su ožkos sūriu ir burokėliais 7,5,-
rūkytų burokėlių tyrė, sūrio padažas, kimchi majonezas

LAIKAS PAGRINDINIAMS VEIKĖJAMS, DĖL JŲ ČIA IR ESAME

Pagaliau. Vieni atplaukė iš jūros gelmių, vis dar nešdami druskos ir bangų prisiminimus, kiti keliavo iš Karibų ir Urugvajaus. Kelionė tolimesnė, bet verta kiekvieno kilometro. Kokosų pienas omaro uodegą supa kaip šilta jūra, o šafranu paskaninta vištiena kalba tyliai, bet įtikinamai. O tie, kurie atėjo iš miško – jie kvėpia tarsi žemė po lietaus ir grybais, tokiais, dėl kurių kelionės į mišką sunku atsisakyti. Kad ir ką išsirinksite – gailėtis neteks.

Seriolės filė 19,-
upėtakio ikrai, baltojo vyno padažas, kale kopūstų salsa, smidrai ir mėlynųjų bulvių piure

Juodadėmė menkė 20,-
grybų ir riešutų salsa, topinambų tyrė, įdaryta morkytė ir karamelizuota cukinija

Grill vištienos krūtinėlė 16,-
įdaryta kreminiu sūriu, saulėje džiovintais pomidorais, kimchi ir šafranu, su bulvių šimtalapiu, balto vyno ir brie sūrio padažu

Steikas
bulvių šimtalapis, užkeptos baby morkytės su Parmezano sūriu ir migdolais, burokėlių tahini tyrė ir šviežios daržovių salotos

Flank 30,-
Brandinta jautienos išpjova 40,-

Naminiai bočiaus švilpikai
kepti bulvių virtinukai, jautienos flank steikas, grybų padažas

Su steikiuku 16,-
Su grybukais 14,-

Keptas batatas su Burrata sūriu 14,-
bazilikų pesto, salotos, Burrata sūris, naminiai džiovinti pomidorai, kepti migdolai ir balzamiko perlai