

VAKARIENĖ

17:00 – 22:00

KOL RENKATĖS

Marinuotos alyvuogės — 6 €

Sicilijos žaliosios alyvuogės, citrina, čili

Austrės — 1 vnt. 6 € | 3 vnt. 16 € | 6 vnt. 35 €

Mignonette padažas, citrina

Rūkyto ungurio užtepėlė — 14 €

Garstyčių sėklos, focaccia duona

Baba Ghanoush — 10 €

Degintas baklažanas, tahini, pita, pinijų riešutai

ANT ŽARIJŲ

Keptas kopūstas — 16 €

Miso sviestas, tahini, panko-pistacijų trupiniai

Kukurūzinis viščiukas — 16 €

Salsa verde

KUVERTO mėsainis — 20 €

Wagyu paplotėlis, marinuoti svogūnai, brandintas čederis, šoninė

Kiaulienos nugarinė su kaulu — 16 €

Medaus, sojų ir česnakų glazūra

Tigrinės krevetės — 20 €

Česnakų ir petražolių aliejus

Otas — 26 €

Miso sviestas, gelteklės traškutis

Filet Mignon (Argentina) — 22/36 €

150 g / 250 g

NY Strip (Brazil) — 32 €

300 g

Specialūs pjausniai — klausti padavėjo

Dienos laimikis — klausti padavėjo

PRIEDAI IR PADAŽAI

Skoninis sviestas — 3 €

Foie Gras (50g) — 14 €

Rūkytas chimichurri — 4 €

Raudono vyno padažas — 4 €

Peppercorn — 3 €

Gremolata — 3 €

UŽKANDŽIAI

Smidrų sriuba — 11 €

Tortelloni su rikota ir špinatais

Oto crudo — 16 €

Citrininis aliejus, čili, mėta

Jautienos tartaras — 18 €

Marinuoti grybai, upėtakio ikrai, garstyčių sėklos

Perlo Ceviche — 16 €

Agurkinis aguachile, jalapenas, svogūnas, avokadas, totopos

Steak Frites — 18 €

Pipirinis padažas

GARNYRAI

Baby Gem Caesar salotos — 6 €

Parmezanas, ančiuvių padažas, raugintos duonos trupiniai

Vyšninių pomidorų salotos — 5 €

Pesto, arbūzinis ridikas, pinijų riešutai

Brokoliniai — 7 €

Feta, panko trupiniai, pistacijos, česnako traškutis

Briuselio kopūstai — 5 €

Medus, čili aliejus, šoninės trupiniai

Žiedinių kopūstų piure — 4 €

Degintas sviestas, šalavijas

Mac & Cheese — 6 €

Brandintas čederis

Jaunos bulvytės — 5 €

Rozmarinai, česnakai

Batatai — 5 €

Parmezanas

Fri bulvytės — 4 €

DESERTAI

Vaniliniai ledai — 6 €

Sezoninės uogos arba sausainių trupiniai

Pasiflorų šerbetas — 7 €

Persikai

Tiramisu — 10 €

DINNER

17:00 – 22:00

WHILE YOU DECIDE

Marinated Olives — 6 €
Sicilian green olives, lemon, chilli

Oysters — 1 pc 6 € | 3 pcs 16 € | 6 pcs 30€
Mignonette sauce, lemon

Smoked Eel Spread — 14 €
Mustard seeds, focaccia bread

Baba Ghanoush — 10 €
Charred aubergine, tahini, pita, pine nuts

FROM THE GRILL

Grilled Cabbage — 16 €
Miso butter, tahini, panko-pistachio crumble

Corn Chicken — 16 €
Salsa verde

KUVERTO Burger — 20 €
Wagyu patty, pickled onions, aged cheddar, bacon

Local Pork Chop — 16 €
Honey, soy and garlic glaze

Grilled Tiger Shrimp — 20 €
Garlic and parsley oil

Halibut — 26 €
Miso butter, egg yolk crisp

Filet Mignon (Argentina) — 22/36 €
150 g / 250 g

NY Strip (Brazil) — 32 €
300 g

Special Cuts — ask your server
Catch of the Day — ask your server

ADD-ONS & SAUCES

Compound Butter — 3 €
Foie Gras (50g) — 14 €
Smoky Chimichurri — 4 €
Red Wine Sauce — 4 €
Peppercorn — 3 €
Gremolata — 3 €

STARTERS

Asparagus Soup — 11 €
Tortelloni with ricotta and spinach

Halibut Crudo — 16 €
Lemon oil, chilli, mint

Beef Tartare — 18 €
Marinated mushrooms, trout roe, mustard seeds

Perlas Ceviche — 16 €
Cucumber aguachile, jalapeño, onion, avocado, totopos

Steak Frites — 18 €
Pepper sauce

SIDES

Baby Gem Caesar Salad — 6 €
Parmesan, anchovy dressing, sourdough crumbs

Cherry Tomato Salad — 5 €
Pesto, watermelon radish, pine nuts

Broccolini — 7 €
Feta, panko crumbs, pistachios, garlic crisp

Brussels Sprouts — 5 €
Honey, chilli oil, bacon crumbs

Cauliflower Purée — 4 €
Brown butter, sage

Mac & Cheese — 6 €
Aged cheddar

Baby Potatoes — 5 €
Rosemary, garlic

Sweet Potato Fries — 5 €
Parmesan

French Fries — 4 €

DESSERTS

Vanilla Ice Cream — 6 €
Seasonal berries or cookie crumble
Passion Fruit Sorbet — 7 €
Peaches
Tiramisu — 10 €