

TASTING

LITHUANIAN CHEESE TARTLET

with compressed cucumbers, fresh fennel,
and local honey

HAMACHI TACO

marinated fish in a homemade tomato flatbread with
rhubarb and kimchi emulsion sauce

BREAD AND CHIMICHURRI BUTTER

BLUEFIN TUNA TARTARE

with cucumber and apple relish, fresh Japanese
radish, topped with yuzu ponzu sauce

WAFFLE

served with beef tartare, smoked egg yolk,
and wild garlic

VEGETABLE RATATOULLIE

roasted vegetables on a homemade tomato and bell
pepper sauce, served with tzatziki sorbet

HALIBUT

flavored with pumpkin and orange purée, served with
lemon quinoa, segments of orange and kumquat, and
almond sauce

RASPBERRIES MOUSSE

with elderflower ice cream and rhubarb

PETIT FOUR

DEGUSTACINIS

LIETUVIŠKO SŪRIO TARTALETĖ

su kompresuotais agurkais, šviežiu pankoliu ir
vietiniu medumi

HAMACHI TAKOS

marinuota žuvis naminiame pomidorų paplotėlyje
su rabarbarais ir kimchi emulsijos padažu

DUONA IR CHIMICHURI SVIESTAS

MĖLYNPELEKIO TUNO TARTARAS

su agurkų ir obuolių kapotiniu, šviežiu japonišku
ridiku bei yuzu ponzu padažu

ČIRVINIS BLYNAS

patiektas su jautienos tartaru,
rūkytu kiaušinio tryniu ir meškiniu česnaku

DARŽOVIŲ GĖLĖ

keptos daržovės su naminiu pomidorų ir paprikos
padažu bei šalia patiektu tzdaziki šerbetu

OTAS

gardintas moliūgų ir apelsinų tyre, citrinine bolivine
balanda, apelsinų ir kinkanų segmentais bei
migdolu riešutų padažu

AVIEČIŲ PUTĖSIS

su šeivamedžio ledais ir rabarbarais

PETIT FOUR