



APERITYVAI

Tokyo Macchiato

Bombay Džinas, Kava, Pienas, Citrina
7.00

Porto Tonic

Graham's Port, Mediterranean Tonic
7.00

Mistaken Negroni

Martini Bitter, Martini Rubino, Putojančio Vyno Cordial
7.00

Rubino Highballer

Martini Rubino, Ginger Ale
7.00

BARO UŽKANDŽIAI

Austrės

Fine de Claire No.2
3.50

Ožkos Sūrio Spurgytės

Patiekama su Raudojųjų Svogūnų Džemu
5.00

Ispaniškos Alyvuogės

5.00

Rūkyti Migdolai

3.50

Saliamų ir Kumpių Rinkinys

9.00

Sūrių Rinkinys

9.00

UŽKANDŽIAI

Šukutės

Cukinių Tempura, Granatų Sėklos, Mojo Verde
13.00

Burrata su Turgaus Pomidorais

Kedrinės Pinijos, Balsamico ir Pesto Padažas
9.00

Brandintos Jautienos Tartare

Bulvių Šimtalapis, Vytintas Kiaušinio Trynys, Vyne Marinuotas Ridikas, Degintų Svogūnų Padažas
10.00 / 19.00

Rockfeller Austrės

Užkeptos Austrės su Sviestu ir Žalumynais
8.00

Topinambų Velouté

Trumai, Šparaginės Pupelės, Krapų Aliejus
7.00



INTERMEZZO

Vodka-Lemon Sorbet

Tradicija iš Italijos. Intermezzo – nedidelis gėrimas tarp patiekalų, skirtas atgaivinti skonio receptoriams ir paruošti paletę sekančiam patiekalui

2.00

PAGRINDINIAI

Barbarie Antienos Krūtinėlė

Karamelizuotų Morkų Kremas, Troškinti Raudonieji Kopūstai, Marinuoti Obuoliai, Porto Padažas

19.00

Jautienos Išpjova

Pomme Purée, Aluje Marinuoti Svogūnėliai, Jaunos Morkytės, Dūminio Viskio Padažas

26.00

Sterko File

Moliūgų Risotto, Šparaginės Pupėlės, Kaparėlių ir Žalumynų Padažas

17.00

Menkės Išpjova

Krapų Pomme Purée, Degintas Agurkas, Midijų Padažas

19.00

Burokėlių Ravioli

Ricotta, Ožkos Sūris, Parmezano Padažas, Skrudintos Pistacijos, Baziliko Aliejus

14.00

PAPILDOMI GARNYRAI

Degintos Bulvės su Trumų Aioli

3.50

Žaliosios Salotos

3.50

Pomme Purée

3.50

DESERTAI

Crème Brûlée

Juodųjų Serbetų Šerbetas ir Morengas

5.00

Pavlova

Avietės ir Crème Chantilly

4.00

Šokoladinis Ekleras

Sūdyta Karamelė ir Migdolų Ledai

5.00

Naminių Šerbetų Trio

Sezoninė Selekcija

4.00

Maisto produktų alergenu sąrašo teiraukitės aptarnaujančio personalo



APERITIF

Tokyo Macchiato

Bombay Sapphire, Coffee, Milk, Lemon, Sugar
7.00

Porto Tonic

Graham's Port, Mediterranean Tonic
7.00

Mistaken Negroni

Martini Rubino, Martini Bitter, Prosecco Cordial
7.00

Rubino Highballer

Martini Rubino, Ginger Ale
7.00

BAR SNACKS

Oysters

Fine de Claire No.2
3.50

Goat's Cheese Fritters

Served with Red Onion Jam
5.00

Spanish Olives

5.00

Smoked Almonds

3.50

Salami and Ham Platter

9.00

Cheese Platter

9.00

APPETIZERS

Scallops

Zucchini Tempura, Pomegranate, Mojo Verde
13.00

Burrata with Market Tomatoes

Pine Nuts, Balsamic and Pesto Sauce
9.00

Beef Tartar

Potato Gratin, Dehydrated Egg Yolk, Wine Pickled Radish, Charred Onion Sauce
10.00 / 19.00

Rockefeller Oysters

Broiled Oysters with Butter and Herbs
8.00

Jerusalem Artichoke Velouté

Truffles, Beans, Dill Oil
7.00



INTERMEZZO

Vodka-Lemon Sorbet

Tradition coming from Italy. Intermezzo - a small drink between courses just to refresh your palate and set the tongue for the upcoming course
2.00

MAIN COURSES

Barbaric Duck Breast

Caramelised Carrot Cream, Braised Red Cabbage, Pickled Apples, Port Wine Sauce
19.00

Filet Mignon

Pomme Purée, Beer Pickled Onions, Baby Carrots, Whisky Sauce
26.00

Zander Filet

Butternut Squash Risotto, Beans, Caper Vinaigrette
17.00

Cod Loin

Dill Pomme Purée, Charred Cucumber, Mussels Sauce
19.00

Beetroot Ravioli

Ricotta, Goat's Cheese, Parmigiano Sauce, Pistachios, Basil Oil
14.00

SIDES

Charred Potatoes with Truffle Aioli

3.50

Green Salad

3.50

Pomme Purée

3.50

DESSERTS

Crème Brûlée

Served with Blackcurrant Sorbet
5.00

Pavlova

Raspberries and Crème Chantilly
4.00

Chocolate Éclair

Salted Caramel, Hazelnut Ice-Cream
5.00

Homemade Sorbet Trio

Seasonal Selection
4.00

Please inform your waiter if you have any dietary requirements or allergies