



APERITIF

Tokyo Macchiato

Gin, Coffee, Milk, Lemon
7.00

Porto Tonic

Porto, Mediterranean Tonic
7.00

Rubino Highballer

Martini Rubino, Ginger Ale
7.00

Negroni Sbagliato

Martini Bitter, Martini Rubino,
Sparkling Wine Cordial
7.00

More than a Cocktail

Martini Ambrato, Amaretto
Dissarono, 'ROC' Cordial
7.00

APPETIZERS

Oysters

House Aphrodisiac – Please ask Your waiter for details
3.50

Olives

Spanish Olives - Roja Marinated with Paprika and Garlic
3.50

Platter of French Cheeses

Comte, Reblochon, Roquefort, Fig Confit, Fruit Bread, Slated Almonds
9.00

Slightly Salted and Smoked Salmon

Avocado Puree, Fennel, Melon, Capers and Rye Bread Crisps
9.00

Creamy Beetroot Soup

Horseradish Cream, Salt Baked Beetroots, Dill Oil
6.00

Beef Tartare

Crispy Potatoes, Marinated Wild Mushrooms, Bell Pepper Puree and Dill Mayo
11.00

Pan Fried Scallops

Iberico Choriz. Cauliflower, Parsnip
12.00

INTERMEZZO

Vodka-Lemon Sorbet

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

MAIN COURSE

Duck Breast

Purple Potato, Golden Beetroot, Charred Broccoli, Blackberry, Plum Sauce
18.00

Tortellini with Porcini Mushrooms and Ricotta

Butternut Squash, Leek, Pine Nuts, Grana Padano Beurre Blanc
14.00

Wild Zander Fillet

Glazed Salsify, Homemade Spinach Linguine, Northern Shrimps,
Bell Pepper Sauce
18.00

Cod with Mussels and Burned Cucumber

Mussel Juice Beurre Blanc, Pomme Puree, Brioche Crumb, Samphire
17.00

Fillet Mignon

Pomme Puree, Wild Mushroom, Honey Glazed Carrots, Beer Pickled Onions,
Red Wine Sauce
26.00

Beef Check

Red Cabbage, Hazelnuts, Carrot Foam, Port Wine Sauce
17.00

Mise en Place by Vilius Ručinskas

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



APERITYVAI

Tokyo Macchiato

Džinas, Kava, Pienas, Citrina
7.00

Porto Tonic

Porto, Mediterranean Tonic
7.00

Rubino Highballer

Martini Rubino, Ginger Ale
7.00

Negroni Sbagliato

Martini Bitter, Martini Rubino,
Putojančio Vyno Cordial
7.00

More than a Cocktail

Martini Ambrato, Amaretto
Dissarono, 'RAG' Cordial
7.00

UŽKANDŽIAI

Austrės

Namų Afrodiziakas – Dėl detalesnės informacijos teiraukitės padavėjo
3.50

Alyvuogės

Ispaniškos Alyvuogės - Roja Marinuotos Paprika ir Česnakų
3.50

Prancūziški Sūriai

Comte, Reblochon, Roquefort, Figų Confit, Vaisių duonelė, Sūdyti Migdolai
9.00

Silpnai Sūdyta ir Rūkyta Lašiša

Avokado Puree, Baltasis Ridikas, Melionas ir Ruginės Duonos Traškučiai
9.00

Kreminė Burokėlių Sriuba

Krienų Kremas, Druskoje Kepti Burokėliai, Krapų Aliejus
6.00

Jautienos Išpjovos 'Tartare'

Traškios Bulvytės, Marinuoti Laukiniai Grybai, Saldžiųjų Paprikų Puree ir Krapų
Majonezas
11.00

Keptos Jūros Šukutės

Iberico Chorizo, Žiedinis Kopūstas Pastarnokas
12.00

INTERMEZZO

Vodka-Lemon Sorbet

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

2.00

PAGRINDINIAI

Antienos Krūtinėlė

Purpurinė Bulvė, Auksiniai Burokėliai, Deginti Brokoliai, Gervuogės, Slyvų Padažas

18.00

Tortellini su Baravykais ir Ricotta

Sviestinis Moliūgas, Poras, Kedro Riešutai, Grana Padano 'Beurre Blanc'

14.00

Laukinio Sterko Filė

Glazūruota Gelteklė, Naminiai Špinatų Linguine, Šiaurinės Krevetės, Paprikų Padažas

18.00

Menkės Išpjova su Midijomis

Midijų Sulčių 'Beurre Blanc', Kompresuotas Agurkas, Pomme Puree, Traškūs Trupiniai, Jūros Pakrantės Augalai

17.00

Jautienos Išpjova

Pomme Puree, Laukiniai Grybai, Meduje Glazūruotos Morkos, Aluje Marinuotas Svogūnas, Raudono Vyno Padažas

26.00

Jautienos Žandas

Raudonasis Kopūstas, Lazdyno Riešutai, Morkų Puta, Porto Padažas

17.00

'Mise en Place' by Vilius Ručinskas

Maisto produktų alergenų sąrašo teiraukitės aptarnaujančio personalo