



APERITYVAI

Tokyo Macchiato

Bombay Džinas, Kava, Pienas, Citrina
7.00

Porto Tonic

Grahams 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

1vnt - 3.50

Rūkyti Migdolai

3.50

Ispaniškos Alyvuogės

5.00

Ožkos Sūrio Spurgytės

5.00

Saliamų ir Kumpių Rinkinys

9.00

Sūrių Rinkinys

9.00

UŽKANDŽIAI

Burokėlių Gazpacho

Patiekiama su Putpelės Kiaušiniu ir
Degintomis Bulvėmis
5.00

Sraigės

Ruoštos Burgundiškai, Patiekiamos
su Šviežia Namine Duona
6vnt - 8.00 / 12vnt - 13.00

Jautienos Tartare

Marinuotos Daržovės, Krapų
Majonezas ir Naminė Duonelė
10.00

Burrata su Turgaus Pomidorais

Kedrinės Pinijos, Balsamico ir Pesto Padažas
9.00

Lašišos Tartare

Marinuotos Daržovės, Laiškinio Česnako Kreminis Sūris ir Naminė Duonelė
9.00

SALOTOS

Antienos Krūtinėlės Salotos

Apelsinai, Skrudinti Lazdyno Riešutai ir Balsamico Padažas
13.00

Lašišos Salotos

Burokėliais Marinuota Kepta Lašiša, Smidrai, Bulvytės ir Putpelės Kiaušinis
12.00

Ožkos Spurgėlių Salotos

Marinuoti Obuoliai, Druskoje Kepti Burokėliai, Figos ir Granatų Sėklos
9.00



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

Bulvių Gratin, Marinuota Kriaušė, Smidrai, Trešnių Padažas

17.00

Jaučio Žandas

Morkų Purée, Raudonas Kopūstas, Marinuoti Obuoliai ir Porto Padažas

16.00

Špinatų Fettuccine Makaronai

Krevetės, Čili, Cukinija ir Paprikų Padažas

13.00

Naminiai Ravioli

Įdaryti Špinatais ir Ricotta su Kedro Riešutais ir Parmigiano Padažu

13.00

Sterko File

Avinžirnių, Pupų ir Iberico Chorizo Troškiny, Baziliko Aliejus

16.00

Jautienos Išpjova

Pomme Purée, Špinatai, Jaunos Morkytės, Aluje Marinuotas Svogūnas, Raudono Vyno Padažas

22.00

PAPILDOMI GARNYRAI

Degintos Bulvės su Trumų Aioli

3.50

Žaliosios Salotos

3.50

Pomme Purée

3.50

DESERTAI

Crème Brulee

Patiekama su Juodųjų Šerbetų Šerbetu

5.00

Ricotta ir Apelsinų Spurgytės

Patiekama su Karštu Šokolado Padažu

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

Grahams 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

1 piece - 3.50

Smoked Almonds

3.50

Spanish Olives

5.00

Goat Cheese Fritters

5.00

Salami and Ham Platter

9.00

Cheese Platter

9.00

APPETIZERS

Beetroot Gazpacho

Served with Quail Egg and Charred Potatoes
5.00

Burgundy Snails

Served with Fresh Homemade Bread
6 pieces - 8.00 / 12 pieces - 13.00

Beef Tartare

Pickled Vegetables, Dill Mayo and Homemade Bread
10.00

Burrata with Market Tomatoes

Pine Nuts, Balsamic and Pesto Sauce
9.00

Salmon Tartare

Pickled Vegetables, Chive Cream Cheese and Homemade Bread
9.00

SALADS

Duck Breast Salad

Oranges, Toasted Hazelnuts and Balsamic Sauce
13.00

Salmon Salad

Beetroot Marinated Fried Salmon, Asparagus, Baby Potatoes and Quail Egg
12.00

Goat Cheese Fritter Salad

Pickled Apples, Salt Baked Beetroot, Figs and Pomegranate Seeds
9.00



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 COURSES

Duck Breast

Potato Gratin, Pickled Pear, Asparagus, Cherry Sauce
17.00

Beef Check

Carrot Purée, Red Cabbage, Pickled Apples and Port Wine Sauce
16.00

Spinach Fettuccine

Prawns, Chili, Zucchini and Red Bell Pepper Sauce
13.00

Homemade Ravioli

With Spinach and Ricotta served with Pine Nuts and Parmigiano Beurre Blanc
13.00

Zander Fillet

Chickpea, Beans and Iberico Chorizo Stew, Basil Oil
16.00

Fillet Mignon

Pomme Purée, Spinach, Baby Carrots, Beer Pickled Onion, Red Wine Sauce
22.00

SIDES

Charred Potatoes with Truffle Aioli

3.50

Green Salad

3.50

Pomme Purée

3.50

DESSERTS

Crème Brulee

Served with Blackcurrant Sorbet
5.00

Ricotta and Orange Fritters

Served with Hot Chocolate Sauce
5.00

Homemade Sorbet Trio

Seasonal Selection
4.00

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