



## ALERGENŲ SĄRAŠAS

Glitimo turintys javai ir jų produktai	A
Vėžiagyviai ir jų produktai	B
Kiaušiniai ir jų produktai	C
Žuvis ir jos produktai	D
Žemės riešutai ir jų produktai	E
Sojų pupelės ir jų produktai	F
Pienas ir jo produktai	G
Riešutai ir jų produktai	H
Salierai ir jų produktai	I
Garstyčios ir jų produktai	K
Sezamų sėklos ir jų produktai	L
Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, išreikšti kaip SO <sub>2</sub>	M
Lubiniai ir jų produktai	N
Moliuskai ir jų produktai	O

## PATIEKALAI SU ALERGENAIS

Šaltieji patiekalai iš žuvies	<a href="#">kaina</a>
Silkės užkandis su japoniškais ridikais, obuoliais, svogūnų laiškais, saulėgrąžų daigais, džiovintomis spanguolėmis	D C G K M
Silkės užkandis su baklažanais, cukinijomis, paprikomis, pomidorais, kaparių uogomis, napolitano padaže, su saulėgrąžų daigais	D I
Silkės užkandis su morkų, obuolių, burokėlių žiuljenu, daigais, citrininiu pagardu	D
Silkės užkandis su keptais miško grybais, čiobreliais	D C G I K
Silkės riekelės, marinuotos garstyčių padaže, patiekiamos ant saldžiųjų bulvių griežinėlių	D K
Silkė, marinuota pomidorų sultyse, su cukinijų, morkų, porų, paprikų žiuljenu, linų sėmenų aliejumi	D
Marinuotas rausvasis tunas <i>teriyaki</i> padaže, su marinuotais imbierais, japoniškais krienais <i>Wasabi</i> , <i>wakami</i> jūros dumbliais	D F L
Sterkų suktinukai su rikota sūriu, špinatais	D G
Karpių terinas su baravykais	A C D G K
Nilo ešerių trikampėlis su snieginių krabų mėsa, špinatais, morkų marškinėliais, bei porų padažu	A C D G K

Lašių -menkių pyragas su špinatais, jūros dumbliais	A C D G K
Nilo ešerių juostelės <i>Panko</i> džiovėsėliuose su čėsnakiniu jogurto ir žalumynų pagardu	A D C G K
Lėtai keptas sterkas su avokadu, alyvuogių, kaparėlių, mėtų salsa	D K
Marinuota lašiša su <i>Mozzarella</i> , agurkais, <i>Pesto</i>	D G H
Kokosų piene virti lašių gabaliukai su žolelių padažu, mangų-šviežių agurkų ir svogūnų laiškų salsa	D
Lašių suktinukai su avokadu-varškės kremu, kaparėliais, daigais	D G
Nilo ešerių suktinukai, su daržovių makaronais	A C D G K
Lašių, Nilo ešerių tortas su krevetėmis, kalmarais, midijomis, <i>wakami</i> dumbliais	D B O C L
Kepta lašiša arba lašišinis upėtakis su špinatais, pastarnokais, tigrinėmis krevetėmis, vėžiais, midijomis	D B O C L A G
Kepta puošni lydeka su porų padažu	D B O C L A G
<b>Šaltieji patiekalai iš mėsos</b>	<a href="#">kaina</a>
Jautienos suktinukas, paskanintas porais ir paprikomis	A K C G
Jautienos rostbifas su ančiuviais ir putpelių kiaušiniiais	D C
Jaučių liežuvių suktinukai su naminių kriėnų-majonezo padažu	G C K
Lėtai kepta kiaulienos išpjova, pateikiama su madeiros vyno-juodųjų serbentų pagardu, karamelizuotais burokėlių rutuliukais	A K
Kiaulienos sprandinė su pipiriukų plutele	A K
Kiaulienos sprandinės suktinukas su džiovintais pomidorais, alyvuogių tartaru	A K C G M
Kepta kiaulienos sprandinė su voveraitėmis	A K C G
Barbarisinės anties galantinas su rome mirkytais vaisiais	I A C G M
Lėtai kepta kalakutienos krūtinėlė, pateikiama su mangų-ananasų salsa, granatais	I
Kalakutienos musas su žalumynų ir parmezano sūrio plutele	I A C G
Keptas kalakutienos vyniotinis su džiovintomis spanguolėmis ir lazdynų riešutais	I A C G M H
Vištienos galantinas su slyvų topinada, bruknių padažu	I A C G M
Vištienos terinas su šparaginėmis pupelėmis, morkytėmis, juodojo kumpio marškinėliuose	I A C G
Triušienos kepenėlių pašteto lašeliai su skrudintomis pistacijomis ir džiovintomis spanguolėmis	I G H
Antienos kepenėlių parfė su juodųjų serbentų žele ir mangų-ananasų čatniu	I G
Kalakutienos paštetas su morkų kremu, cidonijomis	I G
<b>Salotos, daržovės</b>	<a href="#">kaina</a>
Lapelių salotos su minkštuoju sūriu, apelsiniais, skrudintais kapotais migdolais, daigais, prancūziškų garstyčių padažu	G H K
Žalumynai su marinuotu <i>Brie</i> sūriu, kriaušėmis, karamelizuotais graikiniais riešutais, citrininiu pagardu	G H
Vyšniniai pomidorai su <i>Mozzarella</i> rutuliukais, lapeliais, <i>Pestopadažu</i>	G H
Karamelizuotų burokėlių salotos su minkštuoju sūriu, lapeliais, graikiniais riešutais, medaus-baltojo vyno-garstyčių padažu	G H K
Viduržemio jūros salotos su šviežios <i>Mozzarellos</i> rutuliukais, marinuotomis lašišomis, krevetėmis, itališku žolelių padažu	G D B
Avinžirnių salotos su marinuotomis paprikomis, saulėje džiovintais pomidorais, vytintu kumpiu, daigais, ančiuviių padažu	D K F M
Žalumynų salotos su liežuviu, morkytėmis, žaliaisiais žirneliais, apelsiniais, paskanintos grūdėtų garstyčių padažu	K
Salotos su plėšyta vištiena, kelmučiais, vyšniniais pomidoriukais, ridikėliais, žirnių daigais, paskaninta balzaminiiu padažu	I
Žalumynų salotos su lėtai keptos jautienos griežinėliais, mangais, marinuotomis alyvuogėmis, saulėje džiovintais pomidorais paskanintos balzaminiiu padažu	IM

Žiedinių kopūstų salotos su purpurinėmis morkomis, citrininių alyvuogių aliejaus pagardu, skrudintais pistacijų branduoliais	H
Brokolių salotos su vynuogėmis, džiovintomis spanguolėmis, salotiniiais svogūnais, moliūgų ir saulėgražų sėklomis, <i>Hamker</i> majonezo padažu	C G K
Lapelių salotos su marinuotomis alyvuogėmis, karnišonais, paprikomis, saulėje džiovintais pomidorais, balzaminiam acte marinuotais perliniais svogūnėliais, pievagrybiais	M
Keptų daržovių asorti: keptos cukinijos, paprikos, vyšniniai pomidorai, morkytės, baklažanai, ropės, paskaninta česnakais, raudonėliais ir alyvuogių aliejumi	
Rukolos, špinatų, burokėlių lapelių salotos su kedrinėmis pinijomis, paskaninta balzaminium padažu	H
<b>Kelių kąsnių užkandžiai</b>	<a href="#">kaina</a>
Traški naminė bagetė, praturtinta burokėliais su avinžirnių humusu ir daigais	A L G
Traški naminė bagetė, praturtinta burokėliais su <i>Edamame</i> pupelių humusu ir daigais	A L G
Traški naminė bagetė su šviežiais ir saulėje vytintais pomidorais, Parmezano sūrio drožlėmis	A M G
Traški naminė bagetė su pelėsinio sūrio <i>Memel Blue</i> -saulėje vytintų pomidorų -alyvuogių tartaru, skrudintomis linų, moliūgų, saulėgražų, sezamų sėklomis	A G M L
Traški naminė bagetė su rikotos sūrio kremu, lašišų - kaparelių tartaru, daigais	A G D L
Traški naminė bagetė, praturtinta burokėliais, su vytintu ispanišku <i>Serrano</i> kumpiu, svogūnų marmeladu, daigais	A G
Traški naminė bagetė su varškės-avokadų kremu, marinuotomis krevetėmis, daigais	A D G
Traški naminė bagetė su plėšyta kalakutiena, mangų - ananasų čatniu, džiovintomis spanguolėmis	A M G I
Traški naminė bagetė su minkštojo sūrio kremu, rausvųjų tunų - imbierų tartaru, jūros žole <i>Wakami</i>	A G D L F
Česnakinės duonos lazdelės; duonos – sūrio grybukai; traškios itališkos fukačio lazdelės su žalumynais; mini suktinukai su azijietiška ruošta kiauliena; vytintas kiaulienos kumpelis; kepti svogūnų žiedai tešloje; kepti kalmarų žiedai tešloje; aštrūs kietojo sūrio – juodos duonos traškučiai; čipsai iš juodos duonos su grūdais; rūkytos šoninės vėrinukai su džiovintomis slyvomis; sūrio padažas su rūkytomis paprikomis	A G C F H I K L M
<i>Grisini</i> lazdelės su rūkytu kumpiu ir sūrio kremu; itališka <i>nduja</i> su pipirais, ant šviesios duonelės skrebučių; rūkytas - keptas su medumi varškės sūris; tempuroje kepti kalmarų žiedai, paskaninti kmynais, svogūnų laiškais, aitriosiomis paprikomis; sūrio-jelapeno pipirų spurgytės	A G B K C
Krevetės <i>kataifi</i> marškinėliuose; krevetės <i>Torpedos Panko</i> džiuvesėliuose; krevečių drugeliai <i>Pankodžiuvėsėliuose</i> su saldžiarūgščiu padažu	A B
<b>Vieno kąsnio užkandžiai</b>	<a href="#">kaina</a>
Naminė tamsi duonelė, praturtinta saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis su pelėsinio sūrio <i>Memel Blue</i> , rikotos sūrio ir varškės kremu, džiovintomis spanguolėmis, karamelizuotais graikinių riešutų trupiniais, daigais	A G H M
Naminės šviesios ruginės duonelės, praturtintos kanapių, čija sėklomis ir kmynais, traškutis, su minkštuoju sūriu, paskaninta česnakais, daigais ir raudonaisiais ikrais	A D G L
Kukurūzų polentos krepšelis su kapota vištiena, indišku mangų ir ananasų padažu (čatniu), granatų sėklomis, daigais	G I
Naminė tamsi duonelė, praturtinta saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis, su kalakutienos paštetu, mangų-ananasų čatniu ir daigais	A L I G K H I
Purios kvietinės bagetės skrebutis su vištienos kepenėlių paštetu ir juodųjų serbentų žele	A L I G K H I
Naminė šviesi ruginė duonelė, praturtinta kanapių, čija sėklomis, kmynais su rūkytu juoduoju kumpiu, marinuotomis alyvuogėmis ir sviestu su burnočiais	A G L

Ispaniškas saliamis su balzaminiamie acte marinuotais svogūnėliais, namine šviesia rugine duonele, praturtinta kanapių, čija sėklomis, kmynais ir sviestu su žalumynais	A G L
Totoriškai paruošta silkė ( <i>tartar</i> ) su grūdėtomis garstyčiomis, kapareliais ir daigais ant naminės tamsios duonelės, praturtintos saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis, riekelės	D K A L
Kukurūzų polentos krepšelis su totoriškai paruoštomis sūdytomis lašišomis, skrudintomis sezamų sėklomis, marinuotais imbierais, kapareliais, daigais	D G L
Naminės tamsios duonelės, praturtintos saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis, riekelė su lėtai kepta kiaulienos išpjova, rikotos sūriu, svogūnų uogiene, daigais	A L G I K
Purios kvietinės bagetės skrebutis su burnočių sviestuku, lėtai virta kalakutiena, indišku mangų ir ananasų padažu (čatniu)	A G I
Purios kvietinės bagetės skrebutis su varškės ir avokadų kremu, marinuotomis krevetėmis, daigais	A G B
Medalionas su keptais baravykais, čiobreliais, pateikiamas ant skrudintos naminės tamsios duonelės, praturtintos saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis	A G L K
Filo tešlos krepšelis su antienos triufeliu, paskanintu skrudintomis sezamų sėklomis	A C G L
Vieno kashio sumuštinukas su naminiu būdu kalvadose marinuotų lašišų rožyte, kaparelių uogomis, daigais, namine tamsia duonele, praturtinta saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis ir žolelių sviestu	A G D M L
Kukurūzų polentos paplotėliai su avokadų ir varškės kremu, tigrinių krevečių iešmeliu, žirnių daigais	G B
Žemoje temperatūroje keptas jautienos rostbifas su rikotos sūriu, džiovintų pomidorų kremu, putpelių kiaušiniams ant naminės tamsios duonelės, praturtintos saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis	A C G L M
Žvėrienos kashnelis su ruginės tamsios duonelės, praturtintos saulėgražomis, sezamų, linų sėklomis, traškučiu ir kriaušėmis, paskanintas mėlynojo pelėsinio sūrio kremu	A L F G
Kukurūzų polentos krepšelis su marinuotų rausvųjų tunų tartaru, <i>wakame</i> jūros dumbliais, skrudintais sezamais	G F L D
Naminė tamsi duonelė, praturtinta saulėgražomis, sezamų ir linų sėklomis, su minkštu ožkų sūriu, juodoju kumpiu su balzaminiais aviečių ikrais ir daigais	A G L
<b>Šilti pyragėliai</b>	<a href="#">kaina</a>
Pyragėliai su plėšyta vištiena ir salierais	A G C I L
Meksikietiški pyragėliai su pupelėmis, jautiena, Chalapos ( <i>Jalapa</i> ) aitariaja paprika	A G C I L
Pyragėliai su špinatais, šviežia mocarela	A G C L
Pyragėliai su salierais, pastarnokais ir karštai rūkyta šonine	A G C I L
Pyragėliai su miško grybais	A G C L
Azijietiški suktinukai su rūkyta šonine, kopūstais, morkytėmis, imbierais	A I
Suktinukai su plėšyta vištiena	A G I
Meksikietiški suktinukai su jautienos faršu, pupelėmis ir Chalapos ( <i>Jalapa</i> ) aitariaja paprika	A I
Suktinukai su ropėmis, pastarnokais, Savoijos kopūstais	A I
Kibinai su salierais, morkomis, cukinijomis, šviežia mocarela	A C G I
Kibinai su kapota kiauliena, džiovintais pomidorais, sėmenimis	A C G K L M
Kibinai su kapota kiauliena, Chalapos ( <i>Jalapa</i> ) aitriosiomis paprikomis, svogūnais	A C G K L
Kibinai su kapota vištiena ir pievų grybais, sezamų sėklomis	A C G I L
Kibinai su kapota vištiena ir porais	A C G I L
Kibinai su kiauliena ir voveraitėmis	A C G K
Kibinai su vištiena ir baravykais	A C G I
Kibinukai su kapota vištiena ir porais	A C G I L
Kibinukai su kapota kiauliena, Chalapos ( <i>Jalapa</i> ) aitriosiomis paprikomis, svogūnais	A C G K L
Kibinukai su kapota vištiena ir pievų grybais, sezamų sėklomis	A C G I L
Kibinukai su kapota kiauliena, džiovintais pomidorais, sėmenimis	A C G K L M



Kibinukai su salierais, morkomis, cukinijomis, šviežia mocarela	A C G I
Kibinukai su vištiena ir baravykais	A C G I
Kibinukai su kiauliena ir voveraitėmis	A C G K
<b>Karštieji patiekalai</b>	<a href="#">kaina</a>
Vištienos krūtinėlė su saulėje džiovintais pomidorais, patiekama su žaliųjų žirnelių muslinu, karštomis pupelių salotomis ir keptais ridikais, paskaninta ruginės duonos traškučiais	IMGFAL
Vištienos krūtinėlė su krevetėmis ir vytintu kumpiu, patiekama su morkų kremu, karamelizuotais cukinijū, burokėlių, morkų rutuliukais, ruginės duonos traškučiais, rietmenių kruopų koše, daigais	IBGAL
Vištienos krūtinėlė su minkštuoju sūriu ir šviežių špinatų lapeliais, paskaninta vyšnių konfitiūru, patiekama su baltųjų ir purpurinių bulvių griežinėliais, vyne virtomis kriaušėmis, morkų dažiniu, ananasų traškučiu	IGAKLH
Vištienos krūtinėlės kišenėlė su cukinijomis, vytintu kumpiu, paskaninta pastarnoko traškučiais, patiekama su vyne troškintais lešiais, karamelizuotais vyšniniais pomidoriukais, jaunų burokėlių lapeliais ir spanguolių padažu	I
Vištienos krūtinėlės kišenėlė su juodųjų slyvų tapenada, paskaninta chardonnay vyno padažu, patiekama su perliniu kuskusu, keptais pastarnokais, purpurinėmis morkytėmis, cukinija	IMGA
Kepta vištienos krūtinėlė su Mozzarella sūriu, paskaninta voveraičių padažu, patiekama su garintais kalafijorais, brokoliais, morkytėmis, keptais bulvių griežinėliais, paskanintais čiobreliais	IGAKLH
Kalakutienos suktinukai su saulėje vytintais pomidorais, Mozzarella sūriu, paskaninti vyšnių konfitiūru, patiekiami su vyne virtomis kriaušėmis, bulvių-sūrio apkepėle	IMGAKLH
Žemoje temperatūroje kepti kalakutienos medalionai, paskaninti bruknių padažu, patiekiami su perliniu kuskusu, mangų-ananasų čatniu ir keptomis varškės sūrio riekelėmis	IAG
<i>Pagardai:</i> Chardonnay vyno; gervuogių; voveraičių; čederio sūrio	G
Vištienos juostelės rytietiška su sezamais, apelsinų sojos pagardu, patiekama su ryžiais su brokoliais	ILF
Vištienos krūtinėlės juostelės su čederio sūrio pagardu, keptų bulvių griežinėliais, karamelizuotomis morkytėmis	IGAKLH
Vištienos krūtinėlės mini suktinukai su Mozzarella sūriu, špinatais, patiekama su Chardonnay vyno padažu, troškintais brokoliais, kalafijorais su skrudintais sezamais, keptais bulvių griežinėliais su čiobreliais	IGLAKH
Vištienos mini suktinukai su baklažanais, pomidorais, patiekama su perliniu kuskusu, morkų, batatų, pastarnokų salotomis	IAG
Vištienos krūtinėlės juostelės panko džiovėseliuose, patiekama su karamelizuotais obuolių-kriaušių kubeliais, rietmenų kruopų koše su morkomis, juodųjų serbentų pagardu	AIG
Kepti kiaulienos sprandinės kepsneliai, paskaninti švelniu krienu- obuolių padažu, patiekiami su burokėlių, morkų, ropių kubeliais, bulvių-žirnelių kremu	AKG
Žemoje temperatūroje lėtai kepti kiaulienos išpjovos medalionai, patiekiami su bulvių griežinėliais, pastarnokų juostelėmis su pomidorų-alyvuogių čatniu, pagardinta sultinio "Demi Glace" padažu	AKILHG
Kepti kiaulienos sprandinės kepsneliai, patiekiami su salierų šaknų risotu, karštomis pupelėmis su šoninės gabaliukais, spanguolių padažu	AKGI
Kepti marinuoti šonkauliukai su BBQ padažu, patiekiami su troškintais kopūstais su medumi ir keptomis bulvėmis, paskanintomis čiobreliais	FAIKLHG
Kepti kiaulienos sprandinės kepsneliai, paskaninti raudonojo vyno-žaliųjų pipiriukų padažu, patiekama su meduje troškintais kopūstais su spanguolėmis, keptomis rūkytomis bulvėmis	AKILHG
Žemoje temperatūroje lėtai kepti kiaulienos išpjovos medalionai, paskaninti Chardonnay vyno-brendžio padažu, patiekiami su burokėlių, morkų, ropių, bulvių, pievų grybų salotomis	AKILHG
Kiaulienos išpjovos bokštėlis, patiekiamas su ropėmis, cukinijų griežinėliais, porų, jaunų morkyčių lazdelėmis, spalvotų bulvių kubeliais, karamelizuotais burokėliais, keptomis voveraitėmis, burokų daigais, pagardinta apelsinų-morkų muslinu, pankolių sėklomis bei	AKILHG

argano riešutų aliejumi	
Kiaulienos išpjovos medalionai, pateikiami su sūrio-bulvių pyragu, su Grill paprikomis, cukinijomis, vyšniniais pomidoriukais ir paskaninti žaliųjų pipiriukų padažu	AKILHG
Kepti marinuoti šonkauliukai su BBQ padažu, patiekiami su meduje troškintais kopūstais ir keptomis bulvėmis, paskanintomis čiobreliu	FAIKLHG
Kiaulienos sprandinės bokštelis, paskanintas Chardonnay vyno-brendžio padažu, patiekiamas su bulvių paplotėliais, keptų moliūgų, pastarnokų, burokėlių kubeliais, vyšniniais pomidoriukais, marinuotais kelmučiais	AIKLHGC
Žemoje temperatūroje kepti kiaulienos nugarinės medalionai, paskaninti voveraičių padažu, patiekiami su keptomis ropėmis, bulvių piure, minkštuoju sūriu, baklažanų, cukinijų, pastarnokų ratatouille, juodos duonos trupiniais, daigais	AIGL
Kiaulienos sprandinė, paskaninta Bordo vyno-Demi glace sultinio padažu su žaliaisiais pipiriukais, patiekiamas su Grill daržovėmis, keptomis jaunomis bulvytėmis ir burokėlių lapeliais	AIKLGH
Veršienos išpjovos medalionai, paskaninti spanguolių padažu, patiekiami su salierų risotu, Edamame pupelėmis ir rūkytų bulvių rutuliukais	AIGFKLH
Žemoje temperatūroje kepti jautienos medalionai, pateikiami su švelniomis krienių putomis, sultinio padažu, karamelizuotais burokėlių rutuliukais, marinuotais svogūnais, keptomis mini bulvytėmis, Panko traškučiais, spanguolių kremu	GAIKLH
Žemoje temperatūroje keptas Angus jautienos didkepsnis, su jaunų morkyčių ūgliais, pagardintas prieskoninių žolelių salsa, pateikiame su pastarnokų kremu, spalvotų bulvių kubeliais, keptomis ropėmis ir marinuotais svogūnais	GAIKLH
Veršienos išpjovos medalionai su juodųjų serbentų-Madeirasos vyno pagardu, pateikiama su šviežiais lapeliais,bruknių čatniu, mėlynuoju pelėsiniu sūriu, vynuogėmis, daigais	G
"Lėtai virta elnio nugarinė, su sorų krocketu, marinuotais svogūnais, grybų kremu ir sultinio padažu.(Elnio nugarinė/sorų krocketas/svogūnai raudoni/dž. baravykai su salierais/ burokų cilindrai/demiglance/burokėlių lapai; XVIII a. receptas)	GI
<i>Pagardai:</i> miško grybų	G
Nilo ešerio suktinukai su špinatais, paskaninti Chardonnay vyne troškintais daržovių makaronais, pagardinti citrininiu žolelių pagardu, patiekiami su kukurūzų polenta	DACGIK
Kepti menkės suktinukai su pastarnokais, troškintais pankoliais ir apelsiniais, mėtiniais ryžiais, pagardinta citrininiu kaparėlių padažu	DACGIK
Nilo ešerio-lašišos rožė, patiekiami su mangų-agurkų-svogūnų laiškų tartaru, ryžiais su traškiais brokoliais, paskaninti baltojo vyno padažu	DGK
Nilo ešerio juostelės su skrudinta sezamų plutele, pomidorų-alyvuogių čatniu, šviežiomis virtomis mini bulvytėmis, burokėlių kremu	DKLG
Lašišos juostelės, virtos kokoso piene su pesto plutele, pomidorų ir baklažanų čatniu, žirnelių kremu	DKHG
Keptos tigrinės krevetės, patiekiamos su troškintais šparagais, morkytėmis, jūros dumbliais ir kukurūzų polentos rutuliukais, paskaninta Charonnay vyno-grietinėlės padažu	BG
Lašiša su keptais obuoliais, paskaninta aromatinio sviestu, patiekiami su daržovių ratatouille, pastarnokų muslinu, žaliųjų žirnelių kremu ir marinuotomis citrinomis	DGKI
Nilo ešerio suktinukai su špinatais, pateikiami su kapotų žalumynų-kaparėlių pagardu, paskaninti aromatinio žolelių aliejumi, patiekiami su vyne troškintais lęšiais	DKI
Grilyje kepta riebzuvė, paskaninta kaparių, žaliųjų citrinų-kokosų padažu, patiekiami su baltais ir laukiniais ryžiais, šiltomis pankolių salotomis, bei marinuotos citrinos skiltele	DK
Keptas sterkas, paskanintas aromatinio žolelių aliejumi, patiekiamas su daržovių makaronais, bolivine balanda, žirnelių krmeu, marinuotos citrinos skiltele	DKGI
Keptas vilkešeris, paskanintas karamelizuotų burokėlių dažiniu, morkų muslinu, patiekiamas su šparagais, daržovių makaronais, Edamame pupelėmis, bolivine balanda	GIFK

Kukurūzų polenta Napolitano padaže su saulėje vytintais pomidorais, čederio sūriu	GM
Salierų šaknų rizotas su Edamame pupelėmis	GIF
Daržovių ratatouille: baklažanai, cukinijos, pastarnokai, salotiniai svogūnai, paprikos	IK
Cukinijos bokštelis su daržovių makaronais, rikotos ir čederio sūriais	GI
Keptos bulvinės bandos su grietinėlės-spirgučių padažu ir varškės darytiniu	AIKLG
Sicilietiškas baklažanų troškinys kaponata su juodosiomis alyvuogėmis ir kaparėliais, patiekiamas su bolivinės balandos kruopomis	G
<b>Saldieji patiekalai</b>	<a href="#">kaina</a>
Naminis šimtalapis su aguonomis arba varške	A C G M
Naminis „Napoleonas“ su spanguolių uogiene	A C G
Rome virtos vyšnios su plakta grietinėle ir šokoladiniu biskvitu	A C G
<i>Panacota</i> taurelė su gervuogėmis	G
<i>Panacota</i> su apelsinų žele	G
<i>Tiramisu</i> deserto taurelė	A G
Rabarbarų desertas su migdolų trupiniais	A G C H
Maskarponės kremas su namine uogiene	G
Natūralių vaisių ir uogų želės vazelės su riešutais, sausainuku ( <i>šotas</i> )	A C G H
Virtos kriaušių skiltelės su „Memel Blue“ mėlynuoju pelėsiniu sūriu, granatais	G
Sūrių tortinė: korėtasis masdamas; pelėsinis <i>Memel Blue</i> sūris, marinuotas apelsinų-garstyčių-medaus padaže; kietasis sūris; marinuotas baltasis pelėsinis sūris <i>Brie</i> su peletrūnu; rūkytos slyvos; uogos; karamelizuoti graikiniai riešutai; krekeriai; ožkų sūris	G K A L M
Parmezanas su garstyčių-apelsinų džemu	G K
Marinuotas <i>Briesūris</i> su peletrūnu	G
Saldus naminis sūris su spanguolių uogiene (su aguonomis, su razinomis, be jokių priedų)	G M
Saldus naminis sūris (su aguonomis, su razinomis, be jokių priedų)	G M



[SventeJums.lt](http://SventeJums.lt)  
banketas iš vienu rankų.