

KARŠTIEJI PATIEKALAI (porcijomis arba švediškai)

Alergenai Kaina, €

Karštieji patiekalai iš vištienos, kalakutienos, antienos, triušienos



Vištienos krūtinėlė su minkštuuju sūriu, šviežių špinatų lapeliais, paskaninta aromatinių žolelių aliejumi, patiekama su baltųjų ir purpurinių bulvių griežinėliais, vyne virtomis kriaušėmis, morkų dažiniu, purpurine pudra

IGAKLHG

9,50



Kalakutienos roletas, paskanintas minkštuuju sūriu, špinatų lapeliais, keptomis paprikomis, patiekiamas su vyne virta kriaušė, vermuto - grietinėlės padažu, bulvių-sūrio apkepėle, vyšnių konfitiūru, morkų kremu

IGA

11,50



Kepta anties krūtinėlė, paskaninta morkų ir šaltalankių padažu, datulių kremu, patiekama su marinuotais obuoliukais, bulvių - sūrio apkepėle, lengvai keptomis morkytėmis, pastarnokais ir cukinijomis (turi būti gaminama šventės vietoje, todėl reikalingos tam sąlygos)

GA

14,50



Anties kulšėlė *Confit*, patiekama su *gnocchi*, jaunųjų špinatų lapeliais, keptomis morkytėmis, pastarnokais, cukinijomis, marinuotais obuoliukais, kale traškučiais, pipirinėmis vyšniomis

GA

11,50



Triušio kulšėlė *Confit*, juodieji lęšiai, keptos morkytės, salierai, pastarnokai, sultinio padažas, paskanintas rūkyta šonine, vytinto itališko kumpio traškutis

15,50

Karštieji patiekalai iš kiaulienos



Kiaulienos išpjovos bokštelis, patiekiamas su ropėmis, cukinijų griežinėliais, porų, jaunų morkyčių lazdelėmis, spalvotų bulvių kubeliais, karamelizuotais burokėliais, keptomis voveraitėmis, pagardinta apelsinų-morkų muslinu, pankolių sėklomis bei argano riešutų aliejumi

AKILHG

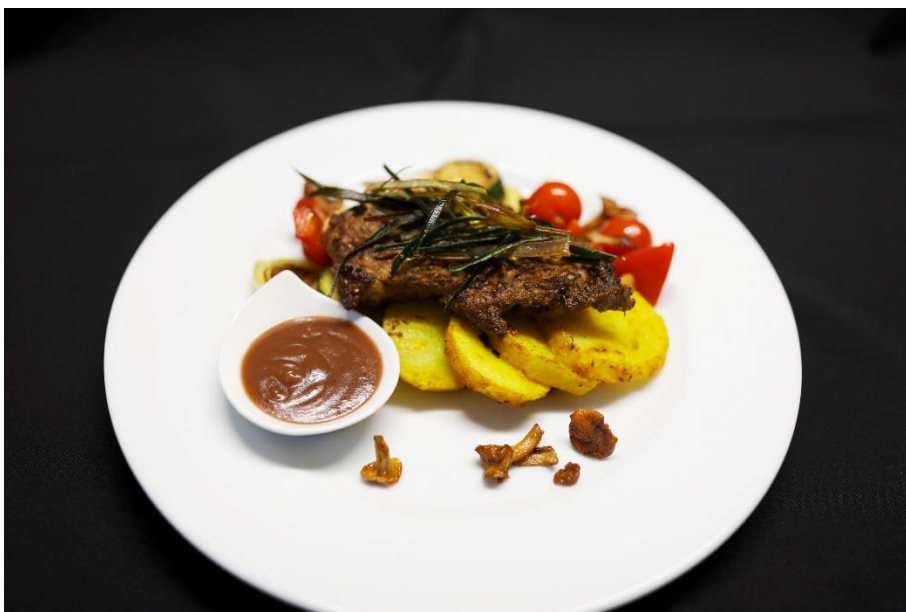
11,50



Žemoje temperatūroje kepti kiaulienos išpjovos medalionai ispaniško vytinto kumpio marškinėliuose su *Demi-glace* vyno padažu, lengvai keptais burokėliais, moliūgais, pomidoriukais, bulvių kubeliais, lotoso šaknies griežinėliais

AKGILH

11,00



Grill kiaulienos sprandinės kepsnys, paskanintas *Chardonnay* vyno - *Demi-glace* padažu su žaliaisiais pipiriukais, patiekiamas su bulvių griežinėliais, *vinaigrette* marinate keptomis daržovėmis: pastarnokais, šalotiniais svogūnais, paprikomis, vyšniniais pomidoriukais, keptomis voveraitėmis, gruzdintais porais

AKILHG

9,50

Patiekalai iš jautienos



Jautienos antrekotas, sultinio *Demi-glace* padažas su žaliaisiais pipiriukais, brokoliai, daržovių kubeliai, keptos cukinijos, baklažanai, moliūgai, paprikos, bulvės, gruzdinta rukola

16,50



Angus jautienos file *Mignon* kepsneliai sultinio - bordo vyno padaže, salierų muslinas, kepti baravykai, keptos voveraitės, žalumynai, vyšniniai pomidoriukai

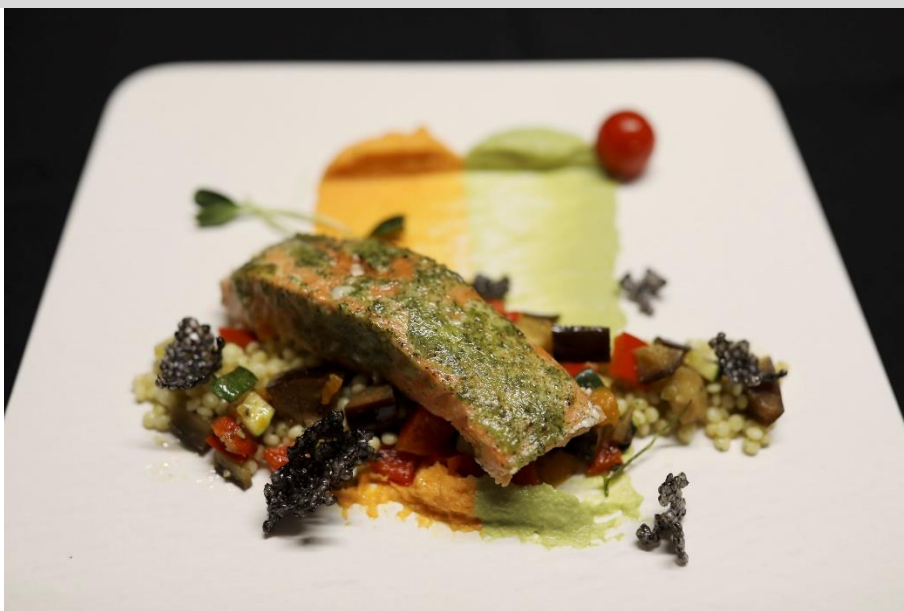
18,00



Žemoje temperatūroje kepti jautienos medalionai, pateikiami su savoijos kopūstais, sultinio padažu, keptais pastarnokais, cukinijomis, vyšniniais pomidoriukais, marinuotų svogūnų laiveliais, bulvių griežinėliais, *Panko* traškučiais, juoda druska

GAKILH 17,50

Patiekalai iš žuvis



Lašiša, paskaninta bazilikų pesto padažu, patiekama su daržovių *ratatouille*, apelsininiu kuskusu, žaliųjų žirnelių ir morkų kremu, tapijokos traškučiais, vyšniniais pomidoriukais

DHIKG 12,50



Oto kepsnys, paskanintas mangų ir aitriųjų paprikų dažiniu, patiekiamas su salierų muslinu, bolivine balanda, keptomis cukinijomis ir burokėliais, pomidoriukais

DIK

16,50



Keptas vilkešeris (visa žuvis), paskanintas citrininiu žalumynų padažu, pateikiamas su bolivine balanda, keptais pankoliais, apelsiniais, morkytėmis, marinuotomis citrinomis

DGIFK

16,00

Daržovių patiekalai



Lengvai kepti kalafiorai, brokoliai, edamame pupelės, pomidoriukai, ridikėliai, tofu sūris, graikiški riešutai, paskaninti sojos - juzu padažu

7,00



Daržovių *ratatouille*: baklažanai, cukinijos, pastarnokai, šalotiniai svogūnai, paprikos, bordo vyno padažas

7,00



Keptos sezoninės daržovės su baravykais

GI

7,00



Sicilietiškas baklažanų troškinys kaponata su juodosiomis alyvuogėmis ir kaparėliais, patiekiamas su bolivinės balandos kruopomis

7,00

[Alergenų reikšmes rasite čia.](#)