

MENIU

PASITIKIMO TAURĖ

ŠEFO KOMPLIMENTAS

Rūkytas, degintas burokėlis su šafrano *aioli*, burokėlių ir kinrožių sirupu, česnakų laiškų aliejumi

ŠALTAS UŽKANDIS

Sūdyti jūrų velnio žandai su fermentuotų citrusinių vaisių aliejumi, raugintomis daržovėmis

KARŠTAS UŽKANDIS

Keptuvėje kepta *foie gras* su rūkyto sūrio kremu, lazdyno riešutų *praline*, marinuotais porais ir spanguolių geliu

PAGRINDINIS PATIEKALAS

Mahi-Mahi filė su kvapniųjų pipirų padažu, plėšytais kalafiorais ir krabų mėsa

/

Brandintos jautienos suktinukas su kinrožių *demi*, burokėlių tyre, smidrais, grybais

DESERTAS

Aviečių, kriaušių ir balzamiko acto šerbetas, kokosinio pyrago trupiniai, šiltas migdolinis pyragėlis su šafranu

Kaina: 79 Eur / asm.

Rezervacija: astorija.brasserie@radissoncollection.com