



PASITIKIMUI

Franciacorta Condanti Saten Vintage su mūsų kepta focaccia su baravykų pâté

ŠEFO KOMPIMENTAS

Jaučio žandų Arancini / Nduja ailoli / trumai

ŠALTAS UŽKANDIS

Traškus krepšelis su jūros šukučių kapotiniu / Limoncello želė / bergamotės citrinos kremas

KARŠTAS UŽKANDIS

Ravioli su krevetėmis ir Stracciatella kremu / žuvies sultinys / rūkytas ungurys / lašišos ikrai

KARŠTAS PATIEKALAS

Elnienos išpjova / burokėlių tyrė su maraschino vyšniomis / Chioggios burokėlių traškučiai / jautienos sultinio ir juodojo šokolado padažas
arba pasirinktinai

Juodoji menkė / citrininė kreivabudė / juodieji trimitai karamelizuoti brendžiu / žuvies sultinio ir česnakinių laiškų padažas

DESERTAS

Dekonstruotas Panettone pyragas

Panettone kremas / džiovintų vaisių ir Marsala vyno uogienė / juodo šokolado ganašas

Vakarienę pabaigsime Limoncello!

Kaina: 90 eur/asm.

Prie vakarienės priderinti vynai: 27 eur.