

DESSERTS

DESERTAI

DESSERTS

TARTELETTE EN PÂTE FEUILLETÉE AUX BAIES SAUVAGES, CRÈME DE FROMAGE SAFRANÉE ET GLACE AU YAOURT

Trapios tešlos *tartelette* su miško uogomis, sūrio kremu pagardintu šafranu ir jogurto ledais

Puff pastry *tartelette* with wild berries, saffron-flavoured cheese cream and yoghurt ice cream

12 €

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR AMER «VALRHONA» AVEC COULIS DE FRAMBOISE ET PRALINÉ CROUSTILLANT

Juodojo kartaus šokolado „Valrhona“ *mousse* kubas su aviečių *coulis* ir traškiu *praline* sluoksniu

“Valrhona” dark bitter chocolate *mousse* cube with raspberry *coulis* and crispy *praline* layer

14 €

TRIO DE MOJITOS : PÂTISSERIE AU CITRON VERT ET À LA MENTHE, SORBET À LA MENTHE ET AU CITRON VERT ET MERINGUE AUX AGRUMES AVEC UN SOUPÇON DE LIQUEUR « CHARTREUSE »

Mojito trio: žaliosios citrinos ir mėtų pyragaitis, mėtų ir žaliosios citrinos šerbetas bei citrusinis morengas, pagardinta šlakeliu likerio “Chartreuse”

Mojito trio: lime and mint pastry, mint and lime sorbet and citrus meringue with a splash of „Chartreuse“ liqueur

14 €

MACARON À LA MÛRE INFUSÉ À LA LAVANDE AVEC GLACE AU CASSIS ET UNE GOUTTE DE LIQUEUR DE MÛRE «VORUTA»

Gervuogių „Macaron“ infuzuotas levandomis su juodųjų serbentų ledais bei šlakeliu gervuogių likerio „Voruta“

Blackberry “Macaron” infused by lavender with blackcurrant ice cream and a splash of blackberry liqueur “Voruta”

16 €



Specialiu ženklui pažymėti patiekalai padės lengviau atrasti vegetariškus patiekalus.

This sign indicates vegetarian dishes.



Tinka ir veganams.

Vegan-friendly dishes.



Dėl informacijos apie alergenų maloniai prašome teirautis padavėjų.

Some dishes that we serve may contain allergenic ingredients. Please check with your waiter



Norėdami prisitaikyti prie mūsų svečių poreikių, mes nesiūlome patiekalų iš kiaulienos.

In our effort to cater to the needs of our guests, we do not offer pork dishes.



Daugelis restorano patiekalų gaminami šiuolaikinėje medžio anglių krosnyje, įkaitintoje iki 500 °C. Toks gaminimo būdas leidžia patiekalams gerai iškepti, tačiau išlikti sultingais viduje. Geriausiai mėsos aromatą atskleidžia kepimui naudojamos kokoso medžio anglys.

Most of our restaurant dishes are cooked in modern charcoal oven heated up to 500 °C (932 °F). Cooking on coconut charcoal helps in preserving juiciness and tenderness of the meat and reveals stunning flavors that cannot be equaled.



Les plats ainsi marqués peuvent être commandés en demi-portions.

Šis ženklas žymi patiekalus, kuriuos galite užsisakyti po pusę porcijos.

This label denotes dishes that can be ordered in half-servings.



MENU DÉGUSTATION
DEGUSTACINIS MENU
TASTING MENU
ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Entrées/Šalti užkandžiai/Cold starters

TARTARE D'AVOCAT AU CONCOMBRE, HUILE DE NOIX, PERLES DE BALSAMIQUE BLANC ET ÉMULSION DE WASABI  

Avokado *tar tar* su agurkais, graikinių riešutų aliejumi, baltojo balzamiko perlais ir *wasabi* emulsija

Avocado tartare with cucumber, walnut oil, white balsamic pearls and wasabi emulsion

COQUILLES SAINT-JACQUES DE L'ATLANTIQUE AROMATISÉES À L'ESSENCE DE COING ET À LA VANILLE DE MADAGASCAR, ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ ET FEUILLES D'OR

Svarainių esencija pagardintos Atlantinės jūros šukutės su Madagaskaro vanile, kepta ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras escalope*, padabinta aukso lapeliais

Quince essence flavored Atlantic sea scallops with Madagascar vanilla, fried duck fatty liver *foie gras escalope* topped with gold leaves

PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC CERISES DOUCES IMBIBÉES DE COGNAC MEUKOW DE LUXE, CHIPS DE BRIOCHE ET PERLES DE CERISES

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras pâté* su *Meukow De Luxe* konjake mirkytomis trešnėmis, *brioche* traškučiu ir vyšnių perlais

Duck fatty liver *foie gras pâté* with *Meukow De Luxe* cognac-soaked sweet cherries, *brioche* crisps and cherry pearls

Entrées chaudes/Karšti užkandžiai/Hot appetizers

HUÎTRE «GILLARDEAU» GRILLÉE AU FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUILE FUMÉE À L'ESSENCE DE COING (1 PIÈCE) 

Ant žarijų kepta „Gillardeau“ austrė su ančių riebiųjų kepenėlių foie gras ir rūkytu unguriu, pagardinta svarainių esencija (1 vnt.)

Grilled “Gillardeau” oyster with duck fatty liver *foie gras* and smoked eel flavoured with quince essence (1 pcs.)

RAVIOLI MAISON DU CHEF FARCI D'ESTURGEON HACHÉ, GARNI DE QUEUES D'ÉCREVISSSES, D'ANETH ET DE SAUCE AUX ŒUFS DE TRUITE

Šefo namų recepto *ravioli* įdaryti kapotu eršketu, pagardinti vėžių uodegėlių, upėtakio ikry bei krapų padažu

Chef's home recipe ravioli stuffed with chopped sturgeon, garnished with crayfish tails, dill and trout roe sauce

Potages/Sriubos/Soups

CONSOMMÉ DE CANARD DE BARBARIE CUIT PENDANT 18 HEURES AVEC MINI TORTELLACCI FARCIS AUX CÈPES SÉCHÉS

Muskusinės antienos 18 val. virta *consommé* su mini *tortellacci* įdarytais džiovintais baravykais

Muscovy duck *consommé* cooked for 18 hours with mini *tortellacci* stuffed with dried porcini mushrooms

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS AVEC CHIPS DE TOPINAMBOUR, FROMAGE «DŽIUGAS» DE 24 MOIS D'ÂGE ET HUILE DE FENOUIL MAISON

Artišokų *velouté* su topinambų traškučiais, 24 mėnesius brandintu „Džiugas“ sūriu ir namų gamybos pankolių aliejumi

Artichoke *velouté* with Jerusalem artichoke crisps, 24-month aged “Džiugas” cheese and homemade fennel oil

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS MARBRÉE «USDA CHOICE» ET BROCHETTES DE CREVETTES TIGRÉES, ÉPICÉES AVEC DES PIMENTS KAMPOT FERMENTÉS DE KOMBODJA, VIEILLIES DANS UNE SAUCE À LA FLEUR DE SEL ET AU POIVRE VERT 

Marmurinė „USDA Choice“ *Black Angus* antrekotas ir ant iešmo keptos tigrinės krevetės, pagardinta fermentuotais *Kampot* pipirais iš Kambodžos brandintais *fleur de sel* druskoje ir žaliųjų pipirų padažas

Marbled “USDA Choice” Black Angus ribeye and skewered tiger prawns, spiced with fermented *Kampot* peppers from Kombodja, aged in *fleur de sel* salt, finished with green pepper sauce

58 € (300 g)

DUO DE BURGERS SUR MINI-PAINS BRIOCHÉS : AVEC ESCALOPES DE FOIE GRAS GRILLÉES ET FIGUES ; AVEC GALETTE DE BŒUF BLACK ANGUS MARBRÉ VIEILLI, PÂTÉ DE FOIE GRAS, TRUFFES NOIRES, ACCOMPAGNÉ DE FRITES DE PATATES DOUCES 

Burgerių duetas ant mini *brioche* bandelių: su kepta *foie gras escalopes* ir figomis; su brandintos marmurinės jautienos Black Angus paplotėliu, *foie gras pâté*, juodaisiais trumais, patiekami su batatų lazdelėmis

Burger duo on mini *brioche* buns: with grilled *foie gras* escalopes and figs; with aged Black Angus marbled beef patty, *foie gras pâté*, black truffles, accompanied by sweet potato fries

38 €

GARNITURES

GARNYRAI

SIDE DISHES

LÉGUMES GRILLÉS, SAUCE AU GORGONZOLA 

Grilyje keptos daržovės su *Gorgonzola* sūrio padažu

Grilled vegetables with *Gorgonzola* cheese sauce

10 €

POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU ROMARIN 

Rozmarine keptos mini bulvytės

Rosemary-roasted baby potatoes

6 €

RIZ BRUN À LA VAPEUR

Garinti rudieji ryžiai

Steamed brown rice

8 €

ASPERGES À LA SAUCE BÉARNAISE

Smidrai su *Béarnaise* padažu

Asparagus with *Béarnaise* sauce

12 €

LA SALADE VERTE AUX MINI POIVRONS ET COURGETTES

Šviežių daržovių salotos su mini paprikomis ir cukinijomis

Fresh vegetable salad with baby bell peppers and zucchinis

8 €

PLATS

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN COURSES

FILET D'ANGUILLE AU FENOUIL CONFIT SUR UN LIT DE PURÉE D'ÉPINARDS, GARNI DE MOULES ET DE CÂPRES BEURRE NOISETTE

Krosnyje kepta unguurio filė su *confit* pankoliais ant špinatų *purée* pagalvėlės, pagardinta midijų bei kaparėlių *beurre noisette*

Wood oven baked eel fillet with confit fennel on a bed of spinach *purée*, garnished with mussels and capers *beurre noisette*

28 €

STEAK D'ESTURGEON AVEC ASPERGES RÔTIES, BEURRE NOISETTE, MINI-FONDANT DE POMMES DE TERRE GARNI D'ANGUILLE FUMÉE - SAUCE À L'ESTRAGON

Krosnyje keptas eršketo steikas su keptais smidrais, lazdyno riešutų *beurre noisette*, mini bulvių *fondant* pagardinta rūkyto unguorio - peletrūno padažu

Wood oven baked sturgeon steak with roasted asparagus, hazelnut *beurre noisette*, mini potato fondant garnished with smoked eel - tarragon sauce

32 € / 24 €

LE CANARD DE BARBARIE DE DIFFÉRENTES MANIÈRES: CONSOMMÉ, FILET, ESCALOPES DE FOIE GRAS AVEC SAUCE À L'ORANGE BRÛLÉE ET À LA GROSEILLE

Barbarisnio ančiuko, lesinto Provanse, trio: *consommé*, filė, *foie gras escalopes* su degintu apelsinu ir raudonųjų serbentų padažu

Trio of Barbary duck fed in Provence: *consommé*, fillet, *foie gras escalopes* with burnt orange and redcurrant sauce

38 €

RAVIOLI MAISON DU CHEF À LA COURGE BUTTERNUT ET AUX NOIX, ET BEURRE NOISETTE SOUS LA VOILE DE SAUGE CROUSTILLANTE

Šefo namų recepto *ravioli* su sviestiniu moliūgu ir graikiniais riešutais, bei *beurre noisette* ir šalavijo traškučio bure

Chef's home recipe ravioli with butternut squash and walnuts, and *beurre noisette* under the sail of sage crisp

18 €

VENAISON LITUANIEN AVEC AIRELLES MARINÉES, CHAMPIGNONS SAUVAGES, SALSIFIS NOIRS AROMATISÉS À LA SAUCE AUX AIRELLES ET AU VIN ROUGE

Lietuvos girių elnienos kepsnys su marinuotomis spanguolėmis, miško grybais, gelteklėmis pagardinta bruknių ir raudonojo vyno padažu

Lithuanian venison steak with marinated cranberries, wild mushrooms, black salsify flavoured with lingonberry and red wine sauce

36 € / 27€

FILET MIGNON FAÇON ROSSINI AU FOIE GRAS ET LA SAUCE DEMI-GLACE AU TRUFFES, POMMES FONDANT

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys „Rossini“ stiliumi su ančių riebiosiomis kepenėlėmis *foie gras*, *fondant* bulvėmis ir trumų *demi-glace* padažu

Filet mignon in “Rossini” style with duck *foie gras*, *fondant* potatoes and truffle *demi-glace* sauce

48 € / 36 €

Plats/Pagrindiniai patiekalai/Main courses

STEAK D'ESTURGEON AVEC ASPERGES RÔTIES, BEURRE NOISETTE, MINI-FONDANT DE POMMES DE TERRE GARNI D'ANGUILLE FUMÉE - SAUCE À L'ESTRAGON

Krosnyje keptas eršketo steikas su keptais smidrais, lazdyno riešutų *beurre noisette*, mini bulvių *fondant* pagardinta rūkyto unguorio - peletrūno padažu

Wood oven baked sturgeon steak with roasted asparagus, hazelnut *beurre noisette*, mini potato fondant garnished with smoked eel - tarragon sauce

VENAISON LITUANIEN AVEC AIRELLES MARINÉES, CHAMPIGNONS SAUVAGES, SALSIFIS NOIRS AROMATISÉS À LA SAUCE AUX AIRELLES ET AU VIN ROUGE

Lietuvos girių elnienos kepsnys su marinuotomis spanguolėmis, miško grybais, gelteklėmis pagardinta bruknių ir raudonojo vyno padažu

Lithuanian venison steak with marinated cranberries, wild mushrooms, black salsify flavoured with lingonberry and red wine sauce

FILET MIGNON FAÇON ROSSINI AU FOIE GRAS ET LA SAUCE DEMI-GLACE AU TRUFFES, POMMES FONDANT

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys „Rossini“ stiliumi su ančių riebiosiomis kepenėlėmis *foie gras*, *fondant* bulvėmis ir trumų *demi-glace* padažu

Filet mignon in “Rossini” style with duck *foie gras*, *fondant* potatoes and truffle *demi-glace* sauce

Desserts/Desertai/Desserts

MACARON À LA MÛRE INFUSÉ À LA LAVANDE AVEC GLACE AU CASSIS ET UNE GOUTTE DE LIQUEUR DE MÛRE «VORUTA»

Gervuogių „Macaron“ infuzuotas levandomis su juodųjų serbentų ledais bei šlakeliu gervuogių likerio „Voruta“

Blackberry “Macaron” infused by lavender with blackcurrant ice cream and a splash of blackberry liqueur “Voruta”

TRIO DE MOJITOS : PÂTISSERIE AU CITRON VERT ET À LA MENTHE, SORBET À LA MENTHE ET AU CITRON VERT ET MERINGUE AUX AGRUMES AVEC UN SOUPÇON DE LIQUEUR « CHARTREUSE »

Mojito trio: žaliosios citrinos ir mėtų pyragaitis, mėtų ir žaliosios citrinos šerbetas bei citrusinis morengas, pagardinta šlakeliu likerio “Chartreuse”

Mojito trio: lime and mint pastry, mint and lime sorbet and citrus meringue with a splash of “Chartreuse” liqueur

3 plats / 3 patiekalai / 3 courses – 64 €
(šaltas užkandis, pagrindinis patiekalas, desertas)
(cold starter, main course, dessert)

4 plats / 4 patiekalai / 4 courses – 76 €
(šaltas užkandis, karštas užkandis/sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas)
(cold starter, hot appetizer/soup, main course, dessert)

5 plats / 5 patiekalai / 5 courses – 88 €
(šaltas užkandis, karštas užkandis, sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas)
(cold starter, hot appetizer, soup, main course, dessert)

6 plats / 6 patiekalai / 6 courses – 98 €
(2 šalti užkandiai, karštas užkandis, sriuba, pagrindinis patiekalas, desertas)
(2 cold starters, hot appetizer, soup, main course, dessert)

ENTRÉES FROIDES ET SALADES

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI IR SALOTOS

COLD APPETISERS AND SALADS

HUÎTRE «GILLARDEAU» AVEC SAUSE MIGNONETTE À L'ÉCHALOTE ET À L'OIGNON FRUIT DE LA PASSION

Austrė „Gillardeau“ su pasiflorų, braškių ir *shallot* svogūno *mignonette* padažu

Oyster “Gillardeau” with passion fruit, strawberry and *shallot* onion *mignonette* sauce

21 € (3 vnt.)/38 € (6 vnt.)

HUÎTRES «IMPÉRIALES» AU CAVIAR NOIR D'ESTURGEON ET CHAMPAGNE TAITTINGER (4 PIÈCES)

Austrės „Imperial“ su juodaisiais eršketo ikrais ir *Taittinger champagne* (4 vnt.)

Oysters “Imperial” with sturgeon black caviar and *Taittinger champagne* (4 pcs.)

66 €

CAVIAR D'ESTURGEON NOIR «AMUR ROYAL» AVEC PAIN NOIR DE SEIGLE, PAIN BRIOCHE BEURRE ET BEURRES AUX HERBES ET A LA CREME DOUCE

Juodieji eršketo ikrai „Amur Royal“ su rugine juoda duona, sviestine *brioche* duonele bei žolelių ir saldžiosios grietinėlės sviestais

“Amur Royal” black sturgeon caviar with rye black bread, buttered *brioche* bread and herb & sweet cream butters

45 € (20 g)/88 € (40 g)/120 € (60 g)

TARTARE D'AVOCAT AU CONCOMBRE, HUILE DE NOIX, PERLES DE BALSAMIQUE BLANC ET ÉMULSION DE WASABI

Avokado *tar tar* su agurkais, graikinių riešutų aliejumi, baltojo balzamiko perlais ir *wasabi* emulsija

Avocado tartare with cucumber, walnut oil, white balsamic pearls and wasabi emulsion

18 € / 14 €

TARTARE DE FILET DE BŒUF MATURÉ AVEC CHAPEAU DE CAVIAR D'ESTURGEON NOIR GARNI DE GELÉE DE JAUNE D'ŒUF DE CANARD FUMÉ

Brandintos jautienos išpjovos *tar tar* juodųjų eršketo ikry patale pagardinta rūkyto anties kiaušinio trynio *gelée*

Matured beef fillet tartare with black sturgeon caviar cap garnished with smoked duck egg yolk *gelée*

48 €

PÂTÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AVEC CERISES DOUCES IMBIBÉES DE COGNAC MEUKOW DE LUXE, CHIPS DE BRIOCHE ET PERLES DE CERISES

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras pâté* su *Meukow De Luxe* konjake mirkytomis trešnėmis, *brioche* traškučiu ir vyšnių perlais

Duck fatty liver *foie gras pâté* with *Meukow De Luxe* cognac-soaked sweet cherries, *brioche* crisps and cherry pearls

19 € / 14 €

CEVICHE D'ESTURGEON À LA POMME VERTE, CONCOMBRE PRESSÉ AUX GRAINES DE CARVI, HUILE D'ANETH ET CAPPUCCINO AU CITRON VERT

Eršketo *ceviche* su žaliuoju obuoliu, agurkų *pressé* su kmynais, krapų aliejumi bei žaliosios citrinos *cappuccino*

Sturgeon *ceviche* with green apple, cucumber *pressé* with caraway seeds, dill oil and lime *cappuccino*

28 €

COQUILLES SAINT-JACQUES DE L'ATLANTIQUE AROMATISÉES À L'ESSENCE DE COING ET À LA VANILLE DE MADAGASCAR, ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ ET FEUILLES D'OR

Svarainių esencija pagardintos Atlantinės jūros šukutės su Madagaskaro vanile, kepta ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras escalope*, padabinta aukso lapeliais

Quince essence flavored Atlantic sea scallops with Madagascar vanilla, fried duck fatty liver *foie gras escalope* topped with gold leaves

28 € / 21 €

ENTRÉES CHAUDES

KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI

HOT APPETISERS

HUÎTRE «GILLARDEAU» GRILLÉE AU FOIE GRAS DE CANARD ET ANGUILE FUMÉE À L'ESSENCE DE COING (2 PIÈCES)

Ant žarijų kepta „Gillardeau“ austrė su ančių riebiųjų kepenėlių foie gras ir rūkytu unguriu, pagardinta svarainių esencija (2 vnt.)

Grilled “Gillardeau” oyster with duck fatty liver *foie gras* and smoked eel flavoured with quince essence (2 pcs.)

22 € / 17 €

RISOTTO À L'ESTRAGON, AUX ASPERGES, AUX PIGNONS DE PIN ET AU FROMAGE LITUANIEN DŽIUGAS AFFINÉ PENDANT 24 MOIS

Risotto pagardintas peletrūnu, smidrais, kedro riešutais ir 24 mėnesius brandintu lietuvišku „Džiugas“ sūriu

Risotto flavoured with tarragon, asparagus, pine nuts and Lithuanian “Džiugas” cheese

22 €

RAVIOLI MAISON DU CHEF FARCI D'ESTURGEON HACHÉ, GARNI DE QUEUES D'ÉCREVISSES, D'ANETH ET DE SAUCE AUX ŒUFS DE TRUITE

Šefo namų recepto *ravioli* įdaryti kapotu eršketu, pagardinti vėžių uodegėlių, upėtakio ikry bei krapų padažu

Chef's home recipe *ravioli* stuffed with chopped sturgeon, garnished with crayfish tails, dill and trout roe sauce

24 € / 18 €

VENAISON LITUANIENNE PRÉPARÉE SUR UN FEU OUVERT, ENTOURÉE DE MICRO-LÉGUMES, AVEC DES POIRES MARINÉES, DES NOISETTES ET UNE SAUCE AUX MYRTILLES

Lietuvos girių elniena ruošta ant atviros ugnies mikrožalumynų apsuptyje, su marinuotomis kriaušėmis, lazdyno riešutais, pagardinta gervuogių padažu

Lithuanian venison prepared on an open fire surrounded by microgreens, with marinated pears, hazelnuts and blackberry sauce

28 €

POTAGES

SRIUBOS

SOUPS

SOUPE AUX TRUFFES NOIRES DES CHAMPS-ÉLYSÉES SELON LA RECETTE LÉGENDAIRE DE PAUL BOCUSE, SOUS LE CHAPEAU FEUILLETÉ

Legendinio Paul Bocuse recepto Eliziejaus laukų juodųjų trumų sriuba, apgaubta sluoksniuotos tešlos kepure

Champs-Élysées black truffle soup by Paul Bocuse's legendary recipe, under the puff-pastry cap

28 €

CONSOMMÉ DE CANARD DE BARBARIE CUIT PENDANT 18 HEURES AVEC MINI TORTELLACCI FARCIS AUX CÈPES SÉCHÉS

Muskusinės antienos 18 val. virta *consommé* su mini *tortellacci* įdarytais džiovintais baravykais

Muscovy duck *consommé* cooked for 18 hours with mini *tortellacci* stuffed with dried porcini mushrooms

18 € / 14 €

VELOUTÉ D'ARTICHAUTS AVEC CHIPS DE TOPINAMBOUR, FROMAGE «DŽIUGAS» DE 24 MOIS D'ÂGE ET HUILE DE FENOUIL MAISON

Artišokų *velouté* su topinambų traškučiais, 24 mėnesius brandintu „Džiugas“ sūriu ir namų gamybos pankolių aliejumi

Artichoke *velouté* with Jerusalem artichoke crisps, 24-month aged “Džiugas” cheese and homemade fennel oil

16 € / 12 €