

Paskutiniai laisvi staliukai Naujų metų vakarui! ✨

18:00–20:00 | 120 € / asm.

✨ Pasitikimui: „André Jacquart Vertus Experience 1er Cru Blanc de Blanc Extra Brut“ šampano taurė ir 2 austrės.

🍴 Šaltieji užkandžiai pasidalinimui:

Avokado tartaras su baltojo balzamiko ikrais;
36 dienas sausai brandintos jautienos tartaras;
„Kristoforo“ lašiša su citrinų grietinėle;
Laimo ir bazilikų šerbetas.

🍴 Pagrindinis patiekalas (pasirinkite vieną):

Ešerio filė – vytinti pomidorai, baziliko pesto, kalamata alyvuogės, artišokai, didieji kapariai;
Apelsininė antis – sausai brandinta anties filė, brokoliai, apelsinų ir svarainių čatnis, „Grand Marnier“ padažas;
Kalafioras – žiedinis kopūstas, sviestinė bulvių tyrė, topinambų traškučiai, krūminės perilės ir čimičuri padažas.

🍰 Desertas: Panna cotta „Dulce“ su abrikosais.

21:00–01:00 | 200 € / asm

✨ Pasitikimui: „André Jacquart Vertus Experience 1er Cru Blanc de Blanc Extra Brut“ šampano taurė ir 2 austrės.

✨ Šefo komplimentai:

Uolinis krabas rankų darbo tartaletėje;
Mėlynpelekio tuno otoro;
Arančinas su chorizo dešra.

🍴 Šaltieji užkandžiai pasidalinimui:

Japoninė seriolė (baltasis tunas) su Sicilijos apelsinų, laimo ir yuzu padažu;
Vitello Tonnato;
Antienos kepenėlių pašteto terinas su šampano geliu;
Citrininis šerbetas pagardintas citrinų likeriu.

🍴 Pagrindinis patiekalas (pasirinkite vieną):

Juodoji menkė – marinuota japoniškoje sakėje, kininis bastutis, žuvies skraiduolės ikry padažas;
Stirnienos Rossini – lietuviška stirniena, baravykai, kepinti špinatai, žąsų kepenėlių paštetas, raudonojo vyno padažas;
Kalafioras – žiedinis kopūstas, sviestinė bulvių tyrė, topinambų traškučiai, krūminės perilės ir čimičuri padažas.

🍰 Šventinis desertas: Tortas „Baravykas“ („Valrhona“ šokoladas, džiovinti baravykai).

🥂 Pasitikime Naujuosius metus su „André Jacquart Vertus Experience 1er Cru Blanc de Blanc Extra Brut“.