

VAKARO MENU:

Tauré Cremant & Normandie austré 🍷
su raudono vyno actu ir šalotinių svogūnų perlais

Vištienos kepenėlių pâté
padengta abrikosų sviestu, patiekama su marinuotais šalotiniais svogūnais ir skrudinta duonele

Jautienos Tartar
patiekiamas su juodųjų česnakų majonezu, mini paprikomis, balzamiko perlais, putpelės kiaušiniu,
garstyčiomis ir kaparėliais

arba

Tuno Tartar
patiekiamas su Shiitake grybais, avokadu, sojos želė, sezamo Tuile ir mangų perlais

Argentinietiškos jautienos išpjova
patiekama su laukiniais brokoliais, Eringi grybais, keptu salieru ir pipiriniu padažu

arba

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė
patiekama su šparagais, keptu pankoliu bei grietinėlės imbiero padažu

Alaus Panna Cotta
patiekama su džiovintų vaisių Compote