

Penkių patiekalų vakarienės kaina - 69 Eur/asm.

Pasiūlymas galioja 2.14,



### **PASITIKIMUI**

# Kir Royale

Šv. Valentino dienos kokteilis

# UŽKANDŽIAI

### Amuse - Bouche

Traškios tešlos tartaletė, upėtakis, šukučių tartaras, upėtakio ikrai, bavariškas padažas

Šviežios austrės su baltojo vyno želė

# Miško grybų ravioliai

Namų gamybos ravioliai, įdaryti grybais ir šviežiomis žolelėmis, triufelių esencija, laukinių grybų sultinys, triufelių drožlės

### PAGRINDINIS PATIEKALAS

# Lėtai kepta anties filė

Saldžiųjų bulvių košė, karamelizuotos morkos, grybai, vyšnių ir raudonojo vyno padažas, tarkuotas juodasis šokoladas

arba

# Oto filė

Polentos pyragas, saldieji žalieji žirneliai, grybai, marinuotos pankolio salotos, *beurre blanc* padažas

### **DESERTAS DVIEMS**

## Marsala vyne virtos slyvos

Slyvos, marsala vynas, Chantilly kremas, trapūs sausainiai, vaniliniai ledai

Kaina 69 Eur/asm.

Pasiūlymas galioja 2.14, 18:00 - 21:00.

REZERVACIJA: info.lietuva.vilnius@radissonblu.com +370 5 272 6200

# St. Valentines 5-course menu

Welcome Drink - KIR ROYALE

#### Starters

- Amuse-Bouche:
  - Filo pastry tartlet, trout, scallop tartare, trout caviar, Bavarian sauce
- **Cold starter:** 
  - Fresh Oysters in White Wine Jelly

*Warm Starter:* 

Wild Mushroom Ravioli

Ravioli, porcini mushrooms, fresh herbs, truffle essence, wild mushroom broth, truffle shavings, green herb oil

#### Main course

- Slow-Cooked Duck Fillet
  - Sweet potato purée, caramelized purple carrots, porcini mushrooms, cherry red wine sauce, grated dark chocolate

or

😲 Halibut Fillet

Orange polenta pie, green peas, mushroom duxelles, marrinated fennel, microgreens, beurre blanc sauce

#### Dessert to Share

Marsala Poached Plum:

Plum, Marsala wine, chantilly cream, shortbread cookie, vanilla ice cream

**Price**: 69 EUR / per person
Offer valid from 18:00 until 21:00, February 14th

#### Bookings made only in advance.

Contacts - E: info.lietuva.vilnius@radissonblu.com T: +370 5 272 6200

