

# Valentino Piena

## DEGUSTACINĖS VAKARIENĖS MENIU



### ŠEFO KOMPLIMENTAS/ CHEF'S COMPLIMENT

// Degintų porų sviestas, Focaccia duonelė, sūdytas Ricotta sūris, trumų medus, skaldytos pistacijos.

// Burnt Leeks, Focaccia Bread, Salted Ricotta, Truffle Honey, Sage, Pistachio Crumble.

### STARTERIS/ STARTER

// Sviestinio moliūgo Risotto, rudasis sviestas, keptos moliūgų sėklos.

// Butternut Squash Risotto, Beurre Noisette, Roast Pumpkin seeds.

### PAGRINDINIS (PASIRINKTINAI)

// Kepta menkė, karamelizuoti pankoliai, raudonųjų apelsinų emulsija.

// Roasted Cod, Caramelized Fennel, Blood Orange Emulsion.

// Anties krūtinėlė, rūkyti burokėliai, cikorija, brandintas balzamikas.

// Duck Breast, Smoke Beetroot, Chicory, Aged Balsamic.

### DESERTAS

// Fetos sūrio pyragas su slyvomis.

// Feta Cheese Cake With Plumps.



KAINA/ASM. - 42 EUR.