

ŠV. VALENTINO DIENA

ANKSTYVOJI VAKARIENĖ

17:30 - 19:30

VĖLYVOJI VAKARIENĖ

20:00 – 23:00

59 € | ASMENIUI

MENIU

|

ŠEFO KOMPLIMENTAS

PIRMAS PATIEKALAS

TUNO TARTARAS

Avokadai | švieži agurkai | salotos | rabarbarų – "Ponzu" padažas

arba

RANKŲ DARBO ŠIRDIES FORMOS RAVIOLIAI

Ožkos sūris | burokėliai | graikiniai riešutai |

Prosecco ir deginto sviesto padažas

PAGRINDINIS PATIEKALAS

Žemoje temperatūroje lėtai gaminta jautienos išpjova |

karamelizuotu morkų tyrė | smidrai | brokolių stiebai |

"Espagnole" padažas

arba

Menkės filė | karamelizuotų burokėlių tyrė | smidrai | cukinijos |

šparaginės pupelės | grikių padažas

DESERTAS

BRAŠKIŲ TIRAMISU

VALENTINE'S DAY

EARLY DINNER

17:30 - 19:30

LATE DINNER

20:00 - 23:00

59€ | PER PERSON

MENU



CHEF COMPLIMENT

FIRST COURSE

TUNA TARTARE

Avocados | fresh cucumber | salad | rhubarb – Ponzu sauce

or

HAND MADE RAVIOLI

Goat cheese | beetroot | walnuts | Prosecco and burnt butter sauce

MAIN COURSE

Cut of beef prepared in the „Sous Vide“ | caramelized carrot puree |
asparagus | broccoli stems | „Espagnole“ sauce

or

Cod fillet | caramelized beetroot puree | asparagus | zucchini |
green beans | buckwheat sauce

DESSERT

STRAWBERRY TIRAMISU