








MENIU






- SALOTOS-

-  Salotos su kepta jautiena ir saulėje džiovintais vyšniniais pomidoriukais **9,00€**
-   Salotų lapeliai su kanapių branduoliais, jaunais burokėliais ir avių pieno sūriu **7,00€**
-  Žaliosios salotos su keptu ožkos sūriu, saulėje džiovintais pomidorais ir kalamata alyvuogėmis bei balzaminio acto ir medaus padažu . . . **9,00€**
-  Salotos su Cezario padažu, patiekiamos su keptomis tigrinėmis krevetėmis, minkštai virtu kiaušiniu ir baltos duonos skrebučiais. **9,00€**
-  Salotos su Cezario padažu, vištienos file, minkštai virti kiaušiniu ir baltos duonos skrebučiais. **7,00€**

- SRIUBOS-

-  Šalta burokėlių sriuba „Šaltibarščiai“ su bulvių traškučiais **4,50€**
- Žuvienė su krevetėmis, lašišos gabaliukais ir daržovėmis. **6,00€**

- UŽKANDŽIAI -

-  Jautienos „carpaccio“ su brandintu čederio sūriu **8,00€**
-  Šviežio upėtakio tartaras su duonos skrebučiu ir žolelėmis **7,00€**
-   Avinžirnių kukuliukai „Falafel“ su šviežių daržovių salotomis ir jogurto padažu. **6,00€**
- „Bruschetta“ su „chorizzo“ ir laimo skiltele bei su degintu baklažanu ir žolelių aliejumi (4 vnt). **6,00€**
-  Bulviniai blynai su kepta rūkyta šonine ir putpelių kiaušiniu bei šviežio sūrio ir grietinėlės padažu **7,00€**
- Užkandis prie gėrimų : Gordal ir kalamata alyvuogės, duonos lazdelės, brandintas sūris **6,00€**







 Vietinių ūkių žaliavos

 Vegetariški patiekalai (be mėsos)

Daržovės iš ūkininkės Jovitos daržo

/ Jautiena iš G.Migonio ūkio/ Grybai iš V.Potapcev ūkio

- KARŠTIEJI PATIEKALAI -

-  Naminiai lakštiniai su žemoje temperatūroje ruošta jautienos „pastrami“ ir grietinėlės padažu . . . **9,00€**
- Saldžiųjų bulvių puselės su bolivine balanda ir sviestinėmis pupomis bei graikiško jogurto padažu **7,00€**
- Oto kepsnys su bulviniais blynais ir karamelizuotu pankoliu. **14,00€**
-  Upėtakio filė su kanapių branduoliais ir morkų bei apelsinų piurė. **15,00€**
-  Putpelė su šutintomis sviestinėmis pupomis bei juodųjų serbentų ir kadagio uogų padažu. **16,00€**
- Kiaulienos išpjova su vyne troškintais raudongūžiais kopūstais ir brendžio bei slyvų padažu. **12,00€**
-  Brandintos Angus jautienos mėsainis su keptomis bulvėmis bei trintų pomidorų padažu (galima pasirinkti aštrų arba švelnų padažą. **10,00€**
-  Ėriuko nugarinė su „Chimichuri“ padažu, kepta cukinija ir vyšniniais pomidoriukais **18,00€**
-  Jautienos „steikas“ su žaliaisiais smidrais ir šviežių žolelių padažu. **18,00€**

- DESERTAI -

- Juodojo šokolado suflė su vanilniais ledais ir šviežiomis uogomis. **5,50€**
- Naminis morengas su citrinų kremu ir šviežiomis uogomis **4,50€**
- Naminiai „Semifredo“ ledai su trintomis uogomis ir pistacijų riešutais. **4,50€**
- Baltojo šokolado „creme brulee“. **4,50€**

Mielas svety,

Jeigu esate alergiškas arba jautrus kuriems nors maisto produktams, prašome kreiptis į Jus aptarnaujantį padavėją.