



# Restoranas rekomenduoja

 Vegetariški patiekalai (be mėsos)

 Vietinių ūkių žaliavos

Pieno produktai iš G.Prakapavičiaus ūkio

Daržovės iš ūkininkės Jovitos daržo

Jautiena iš G.Migonio ūkio

Grybai iš V.Potapcev ūkio





# SALOTOS



Salotų lapeliai su kanapių branduoliais, jaunais burokėliais ir avių pieno sūriu, patiekiami su medaus ir balzaminio acto padažu  
7,00€

Žaliosios salotos su kepta kalakutienos filė, kedrinių pinijų riešutais ir greipfrutais bei apelsinų ir medaus padažu  
7,00€



Žaliosios salotos su keptu ožkos sūriu, saulėje džiovintais pomidorais ir kalamata alyvuogėmis, pagardintos balzaminio acto padažu  
7,50€



Špinatų lapelių salotos su bolivine balanda ir keptais „shiitake“ grybais, patiekiamos su avių pieno jojurto padažu  
8,50€






Žaliosios salotos su Cezario padažu, patiekiamos su keptomis tigrinėmis krevetėmis, minkštai virtu kiaušiniu ir baltos duonos skrebučiais  
9,00€





# ŠALTIEJI IR KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI

 Jautienos „carpaccio“  
8,50€

  Avinžirnių kukuliukai „Falafel“ su šviežių daržovų salotomis ir jogurto padažu  
5,00€


Kibinai su kiauliena (2 vnt)  
\*savaitgaliais arba klausti padavėjo(-os)  
3,50€


„Bruschetta“ su antiena ir raudonųjų svogūnų džemu bei su rūkyta žuvim ir kreminiu žolelių sūriu (4 vnt)  
8,00€

Bulviniai blynai su kepta rūkyta šonine ir putpelių kiaušiniu,  
patiekiami su šviežio sūrio ir grietinėlės padažu  
7,00€

Užkandis prie gėrimų : Gordal ir kalamata alyvuogės, duonos lazdelės, kietasis sūris  
5,00€

## SRIUBOS

 Šalta pomidorų ir daržovių sriuba su baltos duonos skrebučiais  
4,00€

 Avienos sriuba su daržovėmis ir shiitake grybais bei duonos-sūrio skrebučiais  
6,00€






# KARŠTIEJI PATIEKALAI

 Naminiai lakštiniai su žemoje temperatūroje ruošta jautienos „pastrami“ ir grietinėlės padažu  
9,00€

 Udon makaronai su karamelizuotomis sojų pupelėmis pomidorų padaže  
7,00€

Juodieji lakštiniai su keptomis jūros gėrybėmis, žaliaisiais žirneliais ir šviežių žolelių padažu  
11,00€

  Daržovėmis įdarytos bulvių puselės užkeptos su brandintu sūriu  
5,00€


 Upėtakio filė su morkų ir apelsinų piurė bei kanapių branduoliais  
14,00€

Lašišos filė kokosų ir citrinžolės padaže, patiekama su keptomis prancūziškoms bulvytėmis ir cukrinių žirnelių ankštimis  
15,00€

Anties kulšėlė „Confit“ su kepty bulvyčių kapotiniu, karamelizuotais obuoliais ir raudonojo vyno padažu  
15,00€

Kiaulienos išpjova su mažomis bulvytėmis, vyne troškintais raudongūžiais kopūstais ir brendžio bei slyvų padažu  
12,00€

 Brandintos Angus jautienos mėsainis su mėlynųjų kopūstų salotomis ir keptomis bulvių skiltelėmis bei trintų pomidorų padažu  
(galima pasirinkti aštrų arba švelnų padažą)  
9,00€

 Brandintos Angus jautienos didkepsnis su grietinėlėje keptais žiediniais kopūstais, mažomis bulvytėmis ir juodųjų pipirų padažu  
17,00€

Jautienos išpjovos kepsnys „steikas“, patiekiamas su keptomis bulvytėmis, žaliaisiais smidrais, vyšniniais pomidoriukais ir šviežių žolelių padažu  
17,00€





# DESERTAI

Baltojo šokolado „creme brulee“  
su citrusinių vaisių salotomis tripiame cukriniame krepšelyje  
4,50€

Naminiai „Semifredo“ ledai su trintomis uogomis ir pistacijų riešutais  
4,00€

Juodojo šokolado suflė su vanilinais ledais  
ir šviežiomis uogomis  
4,50€

Morengų saldėsis su slyvų ir kardamono džemu, citrinų kremu ir šokoladinio pyragėlio kąsneliu  
4,00€

