

DEMO KAVINĖ

Lapkritis

Pietūs

Pirmieji

Bulvė, kepta karamelizuotame svieste, su žolelių majonezu, 13
karamelizuotais svogūnais, kietuoju sūriu bei keptais sezoniniais grybais

Vištienos sultinys su daržovėmis, vištienos frikadelėmis, porų aliejumi 6.5

Keptas moliūgas su rūkytu unguriu, pastarnokų ir saliero gumbo kremu, 13.5
marinuotais pankoliais bei skrudintomis saulėgrąžomis

Antrieji

Raudoname vyne troškinti jautienos žandai su bulvių bei salierų kremu, 20
marinuotomis daržovėmis, karamelizuotais svogūnais

Cukinijos kepsnys su grybų kremu, morkų sulčių ir lazdyno riešutų padažu, 15
ryžių ir grikių traškučiais, žolelių aliejumi

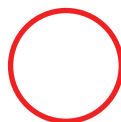
Desertai

Kavos ir tonkos pupelių skonio flan au caramel su uogiene 5

Sviestiniai sausainiai su pieniško ir balto šokolado ganache, lazdyno 6.5
riešutų griliažu

3 Užkandžiai bei pagrindinis patiekalas 30 | 35

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą



DEMO CAFE

November

Lunch

First courses

Potato roasted in caramelized butter with herb mayonnaise, caramelized onions, hard cheese and fried seasonal mushrooms	13
Chicken broth with vegetables, chicken meatballs, and leek oil	6.5
Roasted pumpkin with smoked eel, parsnip and celery root cream, pickled kohlrabi and roasted sunflower seeds	14.5

Second courses

Braised beef cheeks in red wine with potato and celery cream, pickled vegetables, and caramelized onions	20
Zucchini roast with mushroom cream, carrot juice and hazelnut sauce, rice and buckwheat crisps, herbs	15

Desserts

Coffee and tonka bean flavored flan with caramel and berry jam	5
Butter cookies with milk and white chocolate ganache, hazelnut praline	6.5

3 Starters and main course 30 | 35

For allergens or dietary restrictions please consult with our Team member

