

**DEMO KAVINĒ
PIETŪS | LUNCH**

GRUODIS

PIRMIEJI

Bisque sriuba su degintomis krevetėmis, spragintais grikiais bei žolelių aliejumi	9.5
Keptos cikorijos su lietuvišku karštai rūkytu šamu, žolelių vinagretu bei skrudintomis saulėgrąžų sėklomis	12.5
Geltonųjų burokėlių humusas su keptais kalafijorais, raugintomis šparaginėmis pupelėmis, žagreniu bei kedrinėmis pinijomis	11

ANTRIEJI

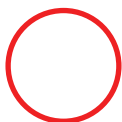
Ėrienos kukulaičiai glazūruoti prieskonių ir medaus glazūra, sviestiniu bulvių kremu, marinuotų morkų salotomis	17.5
Keptas eringi grybas su salierų gumbų kremu, grybų ir lazdyno riešutų padažu, spanguolių geliu ir gelteklių traškučiais	15

DESERTAI

Kepiniai	3.2
Šimtalapis 100g	4.6
Grietinėlės pudingas su mandarinų kremu, marinuotais citrusais bei pankoliais	6.5

3 užkandžiai bei pagrindinis patieklas 30|35

Dėl alergenu ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą



DECEMBER

STARTERS

Bisque soup with prawns, puffed buckwheat and herb oil	9.5
Seared endives with Lithuanian hot-smoked catfish, herbs vinaigrette and toasted sunflower seeds	12.5
Yellow beets hummus with roasted cauliflower, fermented snap-beans, sumac and pine nuts	11

MAIN COURSES

Lamb meatballs glazed with spices and honey, creamy mashed potatoes, carrot salad	17.5
Roasted king oyster mushroom with celeriac cream, mushroom and hazelnut sauce, cranberry gel and salsify crisps	15

DESSERTS

Pastries	3.2
Šimtalapis (Lithuanian layered pastry) 100g	4.6
Cream Custard with mandarin cream, marinated citrus fruits and fennel	6.5

3 starters and a main course 30|35

Please inform your server about any allergies or dietary requirements

