

DEMO KAVINĒ
PIETŪS | LUNCH

SAUSIS

PIRMIEJI

Trinta grybų sriuba su porų traškučiais, skrudintais burokais bei kelmučiais	6
Jautienos kapotinis su marinuotomis kalmaropėmis, bičių žiedadulkių majonezu, lazdynų riešutais, peletrūnais, skrudinta brioche duonele	16
Keptos sezoninės daržovės su romesko padažu, skrudintais duonos trupiniais, šviežiu sūriu, vytintu kumpiu arba gelteklių traškučiais	12

ANTRIEJI

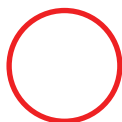
Veršienos nugarinės kepsnys su brokolių kremu, žolelių padažu, marinuotomis spanguolėmis bei gelteklių traškučiais	19
Manų košė su kietuoju sūriu, keptais eringi grybais, geltonaisiais burokėliais, marinuotais pankoliais bei skrudintais riešutais	15

DESERTAI

Kepiniai	3.2
Šimtalapis 100g	4.6
Kiaušiniai ledai su šiltu vyšnių trupininiu pyragu bei razinomis	5.5

3 užkandžiai bei pagrindinis patieklas 30|35

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą



JANUARY

STARTERS

Creamy mushroom soup with crispy leeks, roasted beets, and honey mushrooms	6
Beef tartare with marinated kohlrabi, bee pollen mayonnaise, hazelnuts, tarragon, and toasted brioche	16
Roasted seasonal vegetables with romesco sauce, breadcrumbs fresh cheese, cured ham or salsify chips	12

MAIN COURSE

Veal backloin with broccoli cream, herb sauce, pickled cranberries and salsify chips	19
Semolina pudding with hard cheese, roasted eringi mushroom yellow beetroots, fennel and roasted hazelnuts	15

DESSERTS

Baked goods	3.2
Šimtalapis (Lithuanian layered pastry) 100g	4.6
Egg yolk Ice cream with warm cherry crumble pie and raisins	5.5

3 starters and a main course 30 | 35

Tell the staff about any allergies or special dietary requirements

