V SEZONAS
GYVENTI GYVENIMĄ

Mes tikime, kad gastronomija gali tapti menu, tačiau nebūtinai visada yra – ir neturi būti. Jos šaknys glūdi amate, o šis savo ruožtu kilo iš paprasto, bet esminio poreikio – pamaitinti žmones. Mums amatas ir menas nėra tas pats. Amatas – tai techninių žinių ir gebėjimų visuma, kas gastronomijoje reiškia mokėjimą sukurti skanų, estetišką patiekalą. Tačiau tik tada, kai šios žinios pasitelkiamos idėjai, minčiai ar istorijai perteikti, amatas gali transformuotis į meno kūrinį.

Penktajame kūrybiniame sezone leidžiamės į temą, su kuria neišvengiamai susiduriame kiekvienas iš mūsų – gyventi gyvenimą. Mūsų manymu, egzistuoti gyvenime ir gyventi gyvenimą yra du skirtingi konceptai išsipildantys laiko tėkmėje. Gyventi gyvenimą – tai atstovauti savo idėjas, savo mintis, kurti, įkvėpti ir puoselėti žmogiškuosius ryšius. Būtent apie tai ir diskutuojame šiame sezone, o savo kūryba stengsimės įkvėpti Jus – geriau pažinti save bei atrasti savo poziciją laiko tėkmėje.

ŠEFAS – AUTORIUS

Tadas Eidukevičius

SEASON V
LIVING A LIFE

We believe that gastronomy can become art – yet it isn't always, and doesn't always have to be. Its roots lie in craftsmanship, which itself was born from a simple yet essential need: to feed people. For us, craft and art are not the same. Craft is technical skills and knowledge combined – in gastronomy, the ability to create a dish that is both delicious and visually refined. But only when these skills are used to express an idea, a thought, or a story can craft transform into a work of art.

In our fifth creative season, we explore a theme that each of us inevitably encounters – living a life. In our perspective, existing in life and truly living life are two completelly different concepts that unfold over time. To live life means to stand for your ideas, express your thoughts, create, inspire, and nurture human connections.
This is exactly what we explore throughout this season. And through our creative work, we hope to inspire you – to understand yourself more deeply and discover your own place within the flow of time.

CHEF AUTHOR

Tadas Eidukevičius

10 PATIEKALŲ
AUTORINĖ VAKARIENĖ
GYVENTI GYVENIMĄ

PROLOGAS

0 Ramybės sultinys
Grybai, šeivamedžiai, skrudinti riešutai

1 Ramybė ir miškas
Grybai, laukinės slyvos, šeivamedžiai, mėlynės

2 Bendruomenės
Spurga, spurga ir spurgytė

3 Geresnioji Pusė
Raudonoji vidužemio krevetė, koralas, alyvuogių aliejus, česnakai

GYVENIMAS

4 Linkėjimai iš vandenynų
Jūros dumblių *brioche*, šukučių paté, jūros dumbliai, šukutės

5 Šaknys
Kaliaropė, medus, pastarnokai, ciberžolė, lazdyno riešutai

6 Keistos idėjos
Baltasis paltusas, morkos, vanilė, skumbrė, kava, imbieras, baltieji ridikai

7 Rūpestingumas
Burokai, saulėgrąžos, krapai, topinambai

EPILOGAS

8 Padėka I
Kalafijorai, žolelių karamelė, obuolys-kriaušė, abrikosai

9 Padėka II
Vingiorykštės, baltasis pelėsinis sūris, jerez, planktonai, ikrai, ryžiai

10 Svajonės
Morenginis tortas, viskis, serbentai

10 COURSE
AUTHOR'S DINNER
LIVING A LIFE

PROLOGUE

0 Broth of Tranquility
Eringi stalks, elderflower, roasted nuts

1 Traquility & Forest
Eringi cap, blueberries, elderflower, plums

2 Communities
Spurga, spurga ir spurgytė

3 The Better Half
Red Mediterranean prawn, garlic, olive oil, coral

LIFE

4 Greetings from the Oceans
Algae brioche, scallop paté, cured scallops, seaweed

5 Roots
Kohlrabi, honey, turmeric, parsnip, hazelnuts

6 Peculiar ideas
White halibut, yeast, vanilla, carrots, ginger, smoked mackarel, coffee

7 Compassion
Beetroots, dill, sunflowers, sunchokes

EPILOGUE

8 Gratitude I
Cauliflower, apricot, nashi pear, herb caramel

9 Gratitude II
Meadowsweets, white mold cheese, jerez, plankton, caviar, rice

10 Dreams
Merengue cake, whiskey, currants

7 PATIEKALŲ
AUTORINĖ VAKARIENĖ
GYVENTI GYVENIMĄ

PROLOGAS

0 Ramybės sultinys
Grybai, šeivamedžiai, skrudinti riešutai

1 Ramybė ir miškas
Grybai, laukinės slyvos, šeivamedžiai, mėlynės

2 Geresnioji Pusė
Raudonoji viduržemio krevetė, koralas, alyvuogių aliejus, česnakai

GYVENIMAS

3 Linkėjimai iš vandenynų
Jūros dumblių *brioche*, šukučiu paté, jūros dumbliai, šukutės

4 Šaknys
Kaliaropė, medus, pastarnokai, ciberžolė

5 Keistos idėjos
Baltasis paltusas, morkos, vanilė, skumbrė, kava, imbieras, baltieji ridikai

EPILOGAS

6 Padėka
Kalafijorai, žolelių karamelė, obuolys-kriaušė, abrikosai

7 Svajonės
Morenginis tortas, viskis, serbentai

7 COURSE
AUTHOR'S DINNER
LIVING A LIFE

PROLOGUE

0 Broth of Tranquility
Eringi stalks, elderflower, roasted nuts

1 Traquility & Forest
Eringi cap, blueberries, elderflower, plums

2 The Better Half
Red Mediterranean prawn, garlic, olive oil, coral

LIFE

3 Greetings from the Oceans
Algae brioche, scallop paté, cured scallops, seaweed

4 Roots
Kohlrabi, honey, turmeric, parsnip, hazelnuts

5 Peculiar ideas
White halibut, yeast, vanilla, carrots, ginger, smoked mackarel, coffee

EPILOGUE

6 Gratitude
Cauliflower, apricot, nashi pear, herb caramel

7 Dreams
Merengue cake, whiskey, currants

DEMO RESTORANAS
V SEZONAS
GYVENTI GYVENIMĄ

10 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 115
7 KŪRINIŲ AUTORINĖ VAKARIENĖ 85

PRIDERINTA VYNŲ SELEKCIJA 75

Autorines vakarienes papildanti mūsų somelje atrinktų vynų selekcija. Atrinkti gėrimai savo aromatais bei skoniais papildo bei leidžia kitaip – giliau – pažinti maistą, bei suteikia papildomos erdvės diskusijoms. Esant poreikiui, galime parinkti gėrimus iš iskirtinės mūsų gėrimų kolekcijos bei juos varijuoti vakaro eigoje.

PRIDERINTI NEALKOHOLINIAI GĖRIMAI 55

Nealkoholinių gėrimų selekcija, parinkta mūsų someljė Alois bei virtuvės šefo Tado. Ji paremta idėja, kad gėrimas gali būti neatsiejama patiekalo dalis. Kai kurie gėrimai tarnauja kaip prieskoniai patiekale, papildantys autorinės vakarienės kūrinius savo komplekcija bei skonine išraiška. Visi gėrimai yra sukurti arba atrinkti iš ekologiškus standartus puoselėjančių ūkių, vyndarių ir novatorišką požiūrį gėrimų kultūroje turinčių asmenybių.

DEMO RESTORANAS
SEASON V
LIVING A LIFE

10-COURSE AUTHOR`S DINNER 115
7-COURSE AUTHOR`S DINNER 85

WINE PAIRING 75

A selection of wines chosen by our sommelier to complement the Author`s dinners. The selected drinks, with their aromas and flavors, enhance and allow for a different—deeper—understanding of the food, as well as provide additional space for discussion. If requested, we can select beverages from our exclusive drinks collection and vary them throughout the evening.

NON-ALCO PAIRING 55

A selection of non-alcoholic beverages curated by our sommelier Alois and head chef Tadas. It is based on the idea that a drink can be an inseparable part of a dish. Some beverages serve as spices within the course itself, complementing the creations of the tasting menu with their composition and flavor expression. All drinks are either crafted by us or sourced from farms, winemakers, and individuals who uphold organic standards and bring an innovative perspective to beverage culture.