

**„NYE SPECIAL“
12 GERIAUSIŲ
METŲ PATIEKALŲ**



Vienintelis vakaras metuose, kai leidžiame sau peržengti kūrybinio sezono ribas ir išties švenčiame – kūrybą, laisvę, svajones ir ambicijas – viską, ką dažnas mūsų žadam sau Naujųjų metų išvakarėse.

Ypatingame Naujųjų vakaro meniu apjungėme visus mūsų kūrybinius sezonus ir mėgstamiausius svečių patiekalus iš jų – tuos, kurie labiausiai žavėjo mūsų svečius, kėlė emocijas, nustebino ar tiesiog įstrigo atmintyje.

Tai reta galimybė vienu metu paragauti metų esmę: nuo pirmųjų idėjų iki paskutinio sezono akordų. Vakaras, kuriame ant jūsų stalo susitinka skirtingi laikai, mintys ir kūrybinės būsenos.

Kad patirtis būtų šventiška išbaigta, šiam meniu paruošėme šampano derinimą, sukurtą specialiai Naujųjų metų vakarui. Norintiems nealkoholinės patirties – kruopščiai parinkta nealkoholinį gėrimų derinimą, atkartojantį vakaro ritmą ir skonių dinamiką.

ŠEFAS – AUTORIS
Tadas Eidukevičius

**NYE SPECIAL
12 COURSES
BEST OF THE YEAR**



The one evening of the year when we allow ourselves to step outside the boundaries of a single creative season and truly celebrate – creativity, freedom, dreams, and ambition; everything we tend to promise ourselves on New Year's Eve.

We brought together our guests' all-time-favorite dishes from all our creative seasons – the ones that fascinated, moved, surprised, or simply stayed with them long after the evening ended.

It is a rare opportunity to taste the essence of an entire year in one night: from the very first ideas to the closing notes of the latest season. An evening where different times, thoughts, and creative states meet on your plate.

To complete the celebration, we prepared a champagne pairing created exclusively for New Year's Eve. And for those seeking a non-alcoholic experience, we offer a thoughtfully curated non-alcoholic pairing that mirrors the rhythm and flavor dynamics of the evening.

CHEF AUTHOR
Tadas Eidukevičius

**„NYE SPECIAL“
12 GERIAUSIŲ
METŲ PATIEKALŲ**



0 Ramybės sultinys

Grybai, šeivamedžiai, skrudinti riešutai

1 Ramybė ir miškas

Grybai, laukinės slyvos, šeivamedžiai, mėlynės

2 Linkėjimai iš vandenynų

Jūros dumblių *brioche*, šukučių patė, jūros dumbliai, šukutės

3 Tbuli netobulumai

Austrės, peletrėnų *Hollandaise*, žieminiai smidrai

4 Geresnioji pusė

Raudonoji viduržemio krevetė, koralas, alyvuogių aliejus, česnakai

5 Tradicijos

Ruginė banda, žolelių emulsijos, sūdyti lašiniai

6 Interpretacijos

Plekšnė, žuvies beurre blanc, upėtakių ikrai

7 Šaknys

Kaliaropė, medus, pastarnokai, ciberžolė, lazdyno riešutai

8 Keistos idėjos

Baltasis paltusas, morkos, vanilė, skumbė, kava, imbieras, baltieji ridikai

9 Rūpestingumas

Burokai, saulėgrąžos, krapai, topinambai

10 Padėka I

Kalafijorai, žolelių karamelė, obuolys-kriaušė, abrikosai

11 Padėka II

Vingriorykštės, baltasis pelėsinis sūris, jerez, planktonai, ikrai, ryžiai

12 Svajonės

Moreginis tortas, viskis, serbentai

**NYE SPECIAL
12 COURSES
BEST OF THE YEAR**



0 Broth of Tranquility

Eringi stalks, elderflower, roasted nuts

1 Tranquility & Forest

Eringi cap, blueberries, elderflower, plums

2 Greetings from the Ocean

Algae brioche, scallop paté, cured scallops, seaweed

3 Perfect Imperfections

Oyster, Tarragon Hollandaise, Winter Asparagus

4 The Better Half

Red Mediterranean prawn, garlic, olive oil, coral

5 Traditions

Banda

6 Interpretations

Plaiçe, fish stock beurre blanc, trout roe

7 Roots

Kohlrabi, honey, turmeric, parsnip, hazelnuts

8 Peculiar Ideas

White halibut, yeast, vanilla, carrots, ginger, smoked mackarel, coffee

9 Compassion

Beetroots, dill, sunflowers, sunchokes

10 Gratitude I

Cauliflower, apricot, pear-apple, herb caramel

11 Gratitude II

Meadowsweets, white mold cheese, jerez, plankton, caviar, rice

12 Dreams

Meringue cake, whiskey, currants

**„NYE SPECIAL“
12 GERIAUSIŲ
METŲ PATIEKALŲ**



12 PATIEKALŲ NAUJAMETINĖ VAKARIENĖ 165

**PRIDERINTA VYNŲ SELEKCIJA
90**

Autorinės 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 iskitrinės mūsų gėrimų kolekcijos bei juos varijuoti vakaro eigoje.

**PRIDERINTI NEALKOHOLINIAI
GĖRIMAI
60**

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 prieškonkiai patiekale, papildantys autorinės vakarienes kūrinius savo kompleksija bei skone išraiška. Visi gėrimai yra sukurti arba atrinkti iš ekologiškų standartus puoselėjančių ūkių, vyndarių ir novatorišką požiūrį gėrimų kultūroje turinčių asmenybių.

**PRIDERINTA ŠAMPANO SELEKCIJA
145**

Unikalų šampanų selekcija, kurią mūsų someljė Alois parinko specialiai išskirtinei Naujųjų metų vakarienei papildyti.

Derinant putojantį vyną svarbu ne tik papildyti patiekalų aromatus – jis taip pat nuplauna paletę tarp patiekalų bei suteikia atgaivina prieš sutinkant ateinančius metus.

**IŠSKIRTINĖ PRIDERINTA
ŠAMPANŲ SELEKCIJA
1550**

**4 šampano buteliai + 2 saldieji vynai,
rekomenduojama mėgautis –6 asmenims**

Atrinkti geriausi mūsų kolekcijos šampanai ir vynai, skirti mėgautis kartu su mūsų Naujųjų metų vakaro vakariene. Mėgausitės ne tik vienais ypatingiausių vynų, kokių kada nors ragavote – jie pakylės šį išskirtinį vakarą į visiškai kitą lygį.

– kiekis ribotas, prašome rezervuoti iš anksto –

**NYE SPECIAL
12 COURSES
BEST OF THE YEAR**



12 COURSE NYE SPECIAL DINNER 165

**WINE PAIRING
90**

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
60**

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.

**CHAMPAGNE PAIRING
145**

A selection of unique champagnes chosen by our sommelier Alois to complement especially the NYE dinner. Pairing sparkling wine means not only complementing aromas of the food, but also cleanses the palate and keeps you fresh for the new year to come.

**ULTIMATE
CHAMPAGNE PAIRING
1550**

**Includes 4 full bottles + 2 sweet wines,
recommended for Tables of ~6 Persons**

A selection from the best champagnes and wines of our cellar to be enjoyed alongside your NYE Dinner. Not only will you enjoy some of the most special wines you will ever try, but these will also elevate this special evening to an entirely next level.

– limited availability, please reserve in advance –