

PUSRYČIAI 8:30–11:00

Kreminė kiaušiniene su skrudinta brioche duonele ir pomidorų salotomis	9.00
Skrebutis su plakta kiaušiniene, vytintu iberico kumpiu, keptu moliūgu, gražgarščių salotomis bei ypač tyru alyvuogių aliejumi	13.00
PRIEDAS: upėtakio ikrai 50g	10.55
Jogurto dubenėlis su medumi, karamelėje keptomis kriaušėmis, namine granola ir skaldytomis kakavos pupelėmis	8.50
Keptų bananų ir mėlynių kremo dubenėlis su namine granola, kiviais, šilauogėmis ir ačai uogų pudra	8.30

BREAKFAST 8:30–11:00

Creamy scrambled eggs served with tomato salad and toasted brioche	9.00
Toast with scrambled eggs, cured Iberico ham, roasted pumpkin, mustard salad and extra virgin olive oil	13.00
ADD ON: trout caviar 50g	10.55
Yogurt bowl with honey, caramelized pears, homemade granola and cocoa nibs	8.50
Baked banana and blueberry cream bowl with homemade granola, kiwi, blueberries and açai berry powder	8.30

PIETŪS 11:00–14:30

UŽKANDŽIAI

Jautienos kapotinis su kavos emulsija, sūdytais ridikėliais bei skrudinta brioche duonele 18.00

Baklažanų baba ganoush su riešutų ir sėklų traškuma bei sourdough duonele 13.00

Sezoninių daržovių sriuba su pinijų riešutais, ypač tyru alyvuogių aliejumi bei žolelėmis 5.50

PAGRINDINIAI

Miso ir ciberžolės marinate marinuoti vištienos kumpeliai 6.50

Kepta upėtakio filė pagardinta šalavijų sviestu 13.50

Svieste keptas Eringi grybo kepsnys 5.50

Prie pasirinkto pagrindinio komponento atkeliauja 5 skirtingi garnyrai 12.00

LUNCH 11:00–14:30

STARTERS

Beef tartare with coffee emulsion, salted radishes and toasted brioche bread 18.00

Eggplant baba ganoush with nut and seed crunch served with sourdough bread 13.00

Seasonal vegetable soup with pine nuts, extra virgin olive oil and herbs 5.50

MAINS

Chicken drumsticks marinated in miso and turmeric marinade 6.50

Grilled trout fillet seasoned with sage butter 13.50

Butter-fried Eringi mushroom steak 5.50

The chosen main component comes with 5 different side dishes 12.00