

MAISTAS/FOOD

DISTILERIJA

UŽKANDŽIAI

Bulvių ir <i>Comte</i> sūrio kamuoliukai, vytinta jautiena, keptų česnakų padažas	7.00
<i>Iberico</i> kiaulienos kukulaičiai įdaryti žaliosiomis alyvuogėmis, rūkytas ungurys, karamelizuotų svogūnų ir sūrio padažas	12.00
Bazilikų ir <i>Mozzarella</i> vafelis, sūris <i>Stracciatella di bufala</i> , pomidorų confit, kedrų riešutų ir čili aliejus	9.00
Krevečių pagalvėlės, jūrų žolės su sezamais, wasabi majonezas	12.00
<i>Sourdough</i> toast su jautienos <i>tartare</i> , kietasis sūris, kiaušinių trynių padažas	12.00
Camembert tempura, jūrų dumbliai, šoninės džemas	8.00

PIRMIEJI PATIEKALAI

Šaltibarščiai, bulvės su krynais	7.00
<i>Ravioli</i> su <i>rikota</i> ir špinatais, <i>fake truffle</i> sviesto padažas	9.00
Bulvių blynas <i>Rösti</i> , silkė <i>Matje</i> , padažas <i>Gribiche</i> , marinuoti svogūnai	10.00
Cezario salotos - romaninės salotos, gruzdinta šoninė, kietasis sūris, marinuoti ančiuviai, vyšniniai pomidorai, mėlynieji svogūnai, česnakiniai skrebučiai Pasirinktinai: vištiena arba krevetės	9.00/10.00
<i>Vitello tonnato</i> - kepta pieninio veršiuko nugarinė, tuno padažas, kaparėliai, gražgarstės	11.00
Suvožtinis su keptu kumpiu ir sūriu, marinuoti agurkėliai, gruzdintos bulvytės	12.00
Dorada <i>ceviche</i> , vyšniniai pomidorai, marinuoti svogūnai, jalapenai, kalendra	12.00

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Dorada, žuvies sultinio ir <i>Nduja</i> padažas, sezoninės daržovės	21.00
Veršienos kukulaičiai, mėsos sultinio padažas, bulvių piure, marinuotos bruknės	14.00
<i>Tabaka</i> viščiukas, acto ir žolelių padažas, romaninės salotos su marinuotais ančiuviais, gruzdintos bulvytės	17.00
Vištiena <i>Cordon bleu</i> , bulvių košė, morkos, žirneliai	14.00

DESERTAI

Crème Brûlée

9.00

Pistacijų sūrio pyragas

8.00

SNACKS

Potato and <i>Comte</i> cheese balls cured beef, roasted garlic sauce	7.00
<i>Iberico</i> pork croquettes stuffed with green olives, smoked eel, caramelized onion sauce, and cheese-onion sauce	12.00
Basil and <i>Mozzarella</i> waffle, <i>Stracciatella di bufala</i> , tomato confit, cedar nut-chilli oil	9.00
Prawn pillows, seaweed with sesame, wasabi mayo	12.00
<i>Sourdough toast</i> with beef <i>tartare</i> , hard cheese, egg yolk sauce	12.00
Camembert cheese tempura, seaweed, bacon jam	8.00

FIRST COURSE

Cold pink soup	7.00
<i>Ravioli</i> with ricotta and spinach, fake truffle butter sauce	9.00
Potato <i>Rösti</i> , <i>Matje</i> herring, <i>Gribiche</i> sauce, pickled onions	10.00
Cesar salad - romaine lettuce, fried bacon, hard cheese, marinated anchovies, cherry tomatoes, red onions, garlic croutons	9.00/10.00
Choose: chicken or prawns	
<i>Vitello tonnato</i> - roasted milky veal sirloin, tuna sauce, capers, rucola	11.00
Roasted ham and cheese sandwich, pickles, fried potatoes	12.00
Dorada <i>ceviche</i> , cherry tomatoes, pickled onions, jalapeno, coriander	12.00

MAIN COURSE

Dorada, fish sauce and <i>Nduja</i> sauce, seasonal vegetables	21.00
Veal meatballs, meat broth, potato purée, marinated lingonberries	14.00
Chicken <i>Tabaka</i> , vinegar and herbs sauce, romaine lettuce with marinated anchovies, fried potatoes	17.00
Chicken <i>Cordon bleu</i> , mashed potato, carrots, peas	14.00

DESSERT

Crème Brûlée

9.00

Pistachio cheesecake

8.00