

SRIUBOS | SOUPS

SVOGŪNŲ SRIUBA (À L'OIGNON) | ONION SOUP (À L'OIGNON)  8


GRYBIENĖ SU EKOLOGIŠKAIS LĘŠIAIS IR RŪKYTA ŠONINE | MUSHROOM SOUP WITH BIO LENTILS AND SMOKED BACON   9

TRADICINĖ PRANCŪZIŠKA ŽUVIENĖ SU POMIDORAIŠ IR ŠAFRANU | BOUILLABASSE – TRADITIONAL PROVENÇAL FISH SOUP WITH TOMATOES & SAFFRON    12

UŽKANDŽIAI | STARTERS

KEPTŲ BUROKĖLIŲ SALOTOS SU ROKFORO SŪRIU, DŽIOVINTOMIS SPANGUOLĖMIS, APELSINO MINKŠTIMU, ŠVIEŽIAIS ŽALUMYNAIS, GRAIKIŠKAIS RIEŠUTAIS, PAGARDINTOS APELSININIŲ TRIUFELIŲ UŽPILU 11

ROASTED BEET SALAD WITH ROQUEFORT, DRIED CRANBERRIES, ORANGE FILLET, BABY GREENS, WALNUTS AND ORANGE TRUFFLE VINAIGRETTE 11

TRAŠKIOS DARŽOVIŲ SALOTOS SU SOJOS DAIGAIS, MORKYTĖMIS, EKOLOGIŠKAIS OBUOLIAIS, KRIAUŠĖMIS, AVOKADAIS, VYNUOGĖMIS, RIEŠUTAIS, PAGARDINTOS PRANCŪZIŠKU UŽPILU  8

VEGETABLE SALAD WITH CRISPY LEAVES, SOY SPROUTS, BABY CARROTS, BIO GREEN APPLES, PEARS, AVOCADO, GRAPES, NUTS AND FRENCH DRESSING  8

SALOTOS „LE PAYSAGE“ SU TRAŠKIAIS SALOTŲ LAPAIS, KEPTAIS ARTIŠOKAIS, TOPINAMBAIS, KARAMELIZUOTAIS PEKANO RIEŠUTAIS IR KIETUOJU SŪRIU „PARMIGIANO REGGIANO“   10

LE PAYSAGE SALAD WITH CRISPY LETTUCE, ROASTED ARTICHOKE, CARAMELIZED PECAN NUTS AND CHEESE „PARMIGIANO REGGIANO“   10

KARŠTI UŽKANDŽIAI | HOT STARTERS

DARŽOVIŲ TROŠKINYS SU NATŪRALIU JUODŲJŲ ČESNAKŲ IR BAKLAŽANŲ PADAŽU     7

VEGETABLES RATATOUILLE WITH EGGPLANT AND NATURAL BLACK GARLIC SAUCE     7

SRAIGĖS BURGUNDIŠKAME PADAŽE (6 ARBA 12 VNT.) 8 | 12

SNAILS IN BURGUNDIAN SAUCE (GARLIC – HERB BUTTER) 6 PCS. 8 | 12 PCS. 12

VIDURŽEMIO JŪROS MIdIJOS, TROŠKINTOS BALTOJO VYNO PADAŽE SU PORAIŠ, SVOGŪNĖLIAIS, ČESNAKAIŠ IR SALIERAIŠ   14

SAILOR STYLE STEAMED MEDITERRANEAN MUSSELS WITH LEEKS, SHALLOTS, GARLIC, CELERY & WHITE WINE SAUCE   14


KEPTOS ANTIES KEPENĖLĖS „FOIE GRAS“ SU ŠVIEŽIOMIS FIGOMIS BEI ŽALUMYNAIS, PAGARDINTOS AVIEČIŲ PADAŽU 24

ROASTED DUCK FOIE GRAS, FRESH FIGS, GREENS AND CREAMY RED RASPBERRY SAUCE 24

 BE LAKTOZĖS  VEGETARIŠKAS  BE GLIUTENO  BE RIEŠUTU

VISOS KAINOS PATEIKTOS EURAIS. VISI MOKESČIAI ĮSKAIČIUOTI

„PASTA“ IR „RISOTTO“ | PASTA AND RISOTTO

MAKARONAI „SPAGHETTI“ SU JŪROS GĖRYBĖMIS, BALTOJO VYNO IR ČESNAKŲ PAGARDU  17

SEAFOOD SPAGHETTI WITH GARLIC AND CREAMY WHITE WINE SAUCE  17

RIZOTAS SU „COMTÉ“ SŪRIU, PIEVAGRYBIAIS IR BALTŲJŲ TRIUFELIŲ ALIEJUMI  14

RISOTTO WITH COMTÉ CHEESE, CHAMPIGNONS AND WHITE TRUFFLES OIL  14

PAGRINDINIAI PATIEKALAI | MAIN DISHES

KEPTAS VIŠČIUKAS „COQ AU VIN“ SU „FETTUCCINE“ MAKARONAIŠ, „PARMESAN“ SŪRIU IR SAULĖJE DŽIOVINTŲ POMIDORŲ PAGARDU 21

BABY CHICKEN COQ AU VIN WITH FETTUCCINE, PARMESAN CHEESE AND SUN-DRIED TOMATOES SAUCE 21

AVIENOS (NAUJOJI ZELANDIJA) NUGARINĖS KEPSNELIAI SU BROKOLIAIS, BULVĖMIS, PAGARDINTI „GRAVY“ PADAŽU SU MIŠKO UOGOMIS 26

LAMB (NEW ZEALAND) CHOPS, BROCCOLI AND POTATOES AND GRAVY LAMB SAUCE WITH WILD BERRIES 26

JAUTIENOS „FILE-MIGNON“ SU ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ IR TRIUFELIŲ TYRE, APKEPTOMIS BULVYTĖMIS BEI TAMSIOJU ČESNAKINIŲ PADAŽU 22

BEEF FILET MIGNON, PEA PARSLEY PUREE WITH TRUFFLE, ROASTED POTATOES, GARLIC GRAVY SAUCE 22

JŪROS EŠERIO FILĖ SU APKEPTAIS ŠPARAGAIŠ, ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ PIURE IR ŠVIEŽIŲ POMIDORŲ – ANANASŲ SALSA 22.5

SEA BASS FILLET WITH STIR-FRIED ASPARAGUS, GREEN PEA PUREE AND FRESH TOMATOE - PINEAPPLE SALSA 22.5

ATLANTINĖS LAŠIŠOS FILĖ, KEPTA LAZDYNŲ RIEŠUTŲ IR PRIESKONIŲ MIŠINYJE, PATIEKIAMA SU AROMATINIAIS „BASMATI“ RYZIAIS BEI „SHIITAKI“ GRYBAIS 18

PAN FRIED ATLANTIC SALMON WITH HAZELNUT, BASMATI RICE AND SHIITAKE MUSHROOMS 18

ANTIENOS KULŠELĖ „CONFIT“ PATIEKIAMA SU TRINTOMIS SALDŽIOMIS BULVĖMIS, ŠPARAGINĖMIS PUPELĖMIS, PAGARDINTA TIRŠTU ŠAMPANO – „GRAVY“ PADAŽU 22

DUCK LEG CONFIT WITH FRESH MASHED SWEET POTATOES, GREEN BEANS, CREAMY CHAMPAGNE – GRAVY SAUCE 22

DESERTAI | DESSERTS

ŠOKOLADINIS SUFLĖ SU MIŠKO UOGOMIS IR NAMINIAIS LEDAIS 8

CHOCOLATE SOUFFLÉ WITH FOREST BERRIES AND HOMEMADE VANILLA ICE CREAM 8

KLASIKINIS „CRÈME BRÛLÉE“ | CRÈME BRÛLÉE 7

„PANNA COTTA“ SU BRAŠKINIŲ PADAŽU BEI KARAMELE | PANNA COTTA WITH STRAWBERRY SAUCE AND CARAMEL 7

NAMINIŲ LEDŲ RINKINYS: BRAŠKIŲ, ŠOKOLADO IR MEDAUS (3 KAUŠELIAI) 6

HOMEMADE STRAWBERRY, CHOCOLATE AND HONEY ICE CREAM (3 SCOOPS) 6

SEZONINIŲ VAISIŲ RINKINYS | SEASONAL FRESH FRUITS VARIETY 6

 LACTOSE FREE  VEGETARIAN  GLUTEN FREE  NO NUTS

ALL PRICES ARE IN EURO & TAXES INCLUSIVE