

## SRIUBOS | SOUPS

**Kreminė moliūgų sriuba su traškia antiena** 6.00 €

Creamy pumpkin soup with crispy duck

**Baravykų ir trumų kreminė sriuba, pagardinta pelėsiniu sūriu bei svogūnų traškučiais** 8.00 €

Creamy boletus soup with truffles, flavored with blue cheese and onion crisps

**Tiršta jūros gėrybių ir žuvies sriuba, pagardinta čiobreliu, patiekama su skrudinta poliarine duonele** 10.00 €

Thick seafood and fish soup, seasoned with thyme and served with toasted polar bread

## SALOTOS | SALAD

**Įvairiaspalvių burokėlių salotos su ožkos sūrio kamuoliukais, skrudintomis moliūgų sėklomis ir balzamiko kremu** 8.00 €

Multicolored beetroot salad with goat cheese balls, roasted pumpkin seeds and balsamic cream

**Cikorijų salotos su svieste keptomis krevetėmis, kinkanais ir avokadais** 8.00 €

Chicory salad with butter-fried shrimp, kinkans and avocados

**Keptas „Camembert“ sūris su spanguolėmis, medumi, lazdynų riešutais ir mini duoniukais** 8.00 €

Baked 'Camembert' cheese with cranberries, honey, hazelnuts, mini breads

**Šiltos antienos salotos su karamelizuotomis kriaušėmis, grilintais artiškais ir kedrinių pinijų riešutais** 10.00 €

Warm duck salad with caramelized pears, grilled artichokes and pine nuts

## KARŠTI PATIEKALAI | MAIN DISHES

**Kukurūzinis viščiukas su morkų ir bulvių piure, patiekiamas su žaliomis špinatų, granatų, sėklų salotomis** 16.00 €

Corn chicken served with mashed potatoes, carrots and green spinach, pomegranate, seeds salad

**Anties šlaunelė „Confit“, patiekiamas su apelsinų džemu, saldžiomis bulvėmis ir vyšniais pomidorais** 18.00 €

Duck leg 'Confit' served with orange jam, sweet potatoes and cherry tomatoes

**Veršienos nugarinė, patiekiamas su morkų kremu, bulvių gratenu ir geltonųjų burokėlių salotomis** 20.00 €

Veal loin served with carrot purée, potato gratin, and golden beet salad

**Tuno didkepsnis su sezamų plutele, patiekiamas su polenta, tamari padažu bei keptomis šakninėmis daržovėmis** 20.00 €

Tuna steak with a sesame crust, served with polenta, tamari sauce, and roasted root vegetables

**Jautienos kepsnis su kaulu (T-BONE / 400 g.), patiekiamas su grilyje keptais pomidorais, žaliųjų pipirų ir kadagių uogų padažu, mini bulvytėmis ir burokėlių sultyse marinuotais ridikėliais** 38.00 €

Bone-in beef steak (T-bone / 400 g), served with grilled tomatoes, green pepper and juniper berry sauce, baby potatoes, and radishes pickled in beet juice

## UŽKANDŽIAI | SNACKS

**Užkandžių rinkinys: olandiškas sūris su levandomis, riešutai, sūris su rožių lapeliais, trispalvis sūris, skrudinti duoniukai** 18.00 €

Snack set: Dutch cheese with lavender, nuts, cheese with rose petals, tricolor cheese, toast

**Jūros šukučių sevičė su mėlynaisiais svogūnais, šalotų svogūnais, laimu ir mangais.** 18.00 €

Scallop seviche with blue onions, shallots, lime and mango

**Karališkosios krevetės balto vyno ir grietinėlės padaže su skrudinta čiabata ir žolelių aliejumi** 18.00 €

King prawns in a white wine and cream sauce with toasted ciabatta and herb oil

**Jūros gėrybių užkandis: sraigės su žaliuoju sviesteliu, kalmarai džiuvėsėliuose, jūros šukutės bei aštuonkojų kamuoliukai „Takoyaki“** 20.00 €

Seafood snacks: snails with green butter, squid in breadcrumbs, sea scallops, and octopus balls 'Takoyaki'

## DESERTAI | DESSERTS

**Karštas naminis obuolių pyragas su ledais** 6.00 €

Hot homemade apple pie with ice cream

**Šerbetas ananase** 6.00 €

Sorbet in pineapple

**Tartaletės su avietėmis** 6.00 €

Tartalette with raspberry

**Tartaletės su pasiflorais** 6.00 €

Tartalette with passion fruit

**Tortas „Napoleonas“** 6.00 €

Napoleon cake

**Morkų pyragas** 6.00 €

Carrot cake