

ŠVIEŽIOS NATOS

Ensaladang Mangaa | 14 €

Filipinietiškos Mangų ir Avokadų Salotos

Sojų daigai | Šviežia mėta | Medaus ir citrinų užpilas

Burrata sūrio salotos | 14 €

Pomidorų ir kedro riešutų džemas | Bazilikų želė | Daigai

Klasikinės Cezario salotos | 11 € | 16 € | 17 €

Be priedų | su ant grotelių kepta vištiena | su tigrinėmis krevetėmis

SRIUBOS

Tom Yam Talay | 17 €

Tailandietiška aštriai rūgšti jūros gėrybių sriuba

Pomidorai | Kreivabudės | Kokosų pienas

Šaltibarščiai | 8 €

Tradicinė Lietuviška šalta burokėlių ir kefyro sriuba

Mini bulvytės | Putpelių kiaušinis

RUDENS MENIU

UŽKANDŽIAI

Peruietiško stiliaus dėmėtojo ešerio ceviche | 14 €

Laimų, pasiflorų, apelsinų marinatas | Šviežias mangas | Karamelizuotos saldžiosios bulvės

Tuno ir avokado tartaras | 21 €

Kalmarų rašalo tapijokos traškutis | Daigai | Masago ikrai

Veršiena (sous vide) „Vitello Tonnato“ stiliumi | 17 €

Šviežios cikorijos | Kaparėliai | Granato sėklos

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Oto filė | 26 €

Kokosų pieno padažas | Bulvių ir salierų košė | Žali žirneliai | Keptos krevetės

Vištienos krūtinėlė (sous vide) | 16 €

Žaliųjų smidrų ryšulėlis | Peletrūno ir baltojo vyno padažas | Ožkos sūrio krocketas | Šviežios žolelės | Keptos vynuogės



RIB ROOM
RESTAURANT - CATERING

GRILIO KLASIKA

KIAULIENA

Lėtai kepti kiaulienos šonkauliai Korėjietiškai | 23 €
Geltonųjų pomidorų kimči | Bananų lapas

Glazūruoti kiaulienos šonkauliai (sous vide) | 24 €
Keptų moliūgų medalionas | Sezamas | Žemės riešutai |
Terijaki ir sezamo padažas | Traški violetinė bulvė

Iberico kiaulienos šonkauliai | 26 €
Rūkytas BBQ padažas | Rūkyta šoninė | Kepti vyšniniai pomidorai

GARNYRAI

Gruzdintos bulvytės pagardintos trumų aliejumi | 5 €

Kepti grybai | 6 €

Sezoninių daržovių lėkštė | alyvuogių aliejus ir citrinos
padažas | 5 €

Šviežių pekino kopūstų kimči | sezamo sėklos | 6 €

KHAO PAD - kepti Jazmino ryžiai | keptas kiaušinis | laimas | 5 €

Keptos jaunos bulvytės | čederio sūris | šoninė | 6 €

Keptas Porto Bello grybas su kamemberto sūriu | 6 €



DESERTAI

Skyr Panna Cotta | 10 €

Vanilė | Šviežios avietės

Šokoladinis fondantas | 10 €

Žaliųjų pistacijų kadaifas | Baltojo šokolado trupiniai | Vaniliniai ledai

Kokosiniai ledai - kokoso riešuto kevale | 10 €

Saldus kokoso pienas su tapiokos perlais | Mangų želė | Kokosiniai ledai

Karamelinis pudingas | 10 €

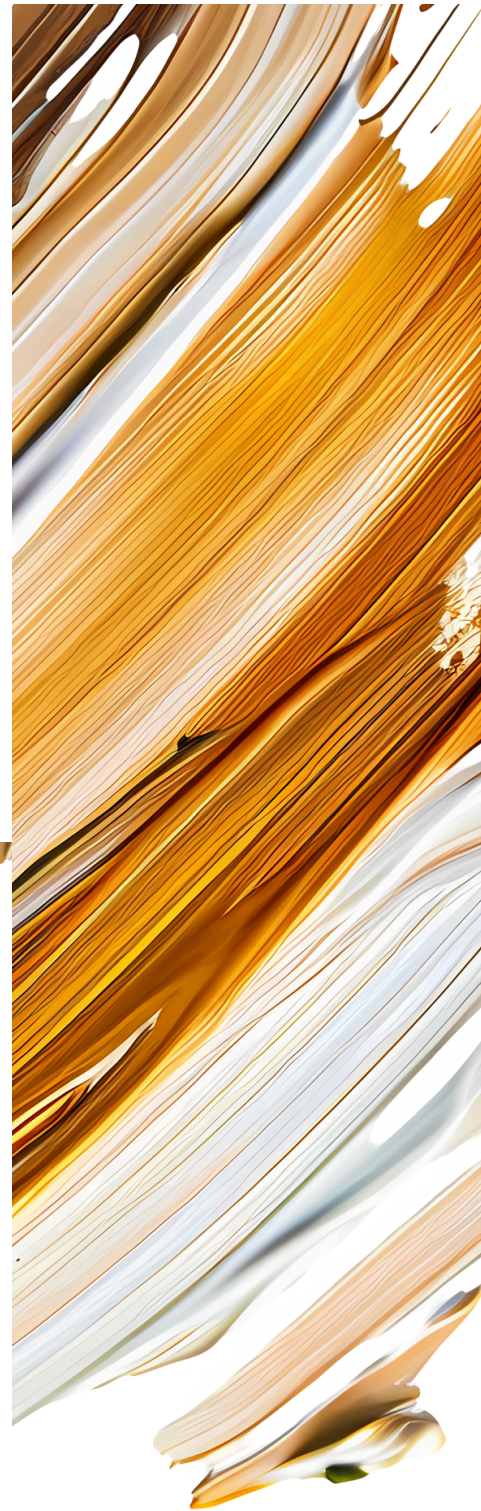
Šviežios uogos | Mangų ir pasiflorų kremas | Mangų ledai | Karamelizuoti ličiai

Šefo Dienos desertas (klauskite padavėjo) | 7 €

JŪROS GERYBĖS

Keptos Tigrinės krevetės | 21 €

Parmezano sūris | Česnakinis žolelių
sviestas | Česnakinė Naanta duona



Virtuvės šefas
Miroslav Styčinskij