



MENIU

Amuse- bouche - Šefo komplimentas

Brioche bandelė su rozmarinais ir purentu braškių bei baziliko sviestu

Pirmasis užkandis

Austrė su aštriu arbūziniu „*gazpacho*“ bei *chum* lašišos ikrais

Antrasis užkandis

Rožinio tuno ir škotiškos lašišos mozaika su *wasabi* emulsija bei pankolio aliejumi

Amuse- bouche - gomuriui atgaivinti

Prosecco šerbetas su liofilizuotais rožių žiedlapiais

Pagrindinis patiekalas *

Laukinio fazano ir riebiųjų ančių kepenėlių *foie gras* „*Wellington*“ stiliaus su miško grybais ir spanguolių padažu

Desertas

Braškiniškas „*Macaron*“ su rožinio šokolado *ganache* ir liofilizuotais braškių ledais

ŠAMPANO TAURĖ SU MEILE IŠ PRANCŪZIJOS

98 € / asm.

**Pagrindinis patiekalas skirtas dviems.*

Kiti pageidavimai derinama iš anksto nurodytais kontaktais.

