

## **PAVYZDINIS MENIU**

Kadangi dirbame su šviežiais ir kasdien iš ūkininkų gautais produktais, kaikurie patiekalai gali keistis. Apie pasikeitimus teirautis aptarnaujančio personalo.

### **3 patiekalų vakarienė**

*Besikeičianti šefo Roko Vasiliausko vakarienė, iš sezoninių ir vietinių produktų*

#### **Duona**

*ūkininko Aleksandro sviestas*

#### **užkandis**

#### **Elnienos kapotinis**

*šilauogės / degintas česnakas / viržinio sūris*

#### **pagrindinis patiekalas pasirinkimui:**

#### **Starkio file**

*patisonas / kopūstas / saliero šaknis / mielės*

*arba*

#### **Brandinta jautiena**

*burokai / ropės / jautienos sultinio padažas*

#### **desertas**

#### **Obuolys ir varškė**

*raugo traškutis / slyvukai*

*vakarienės kaina asmeniui - 50€*

*vyno derinimas asmeniui - 30€*

## PAVYZDINIS MENIU

Kadangi dirbame su šviežiais ir kasdien iš ūkininkų gautais produktais, kaikurie patiekalai gali keistis. Apie pasikeitimus teirautis aptarnaujančio personalo.

### **Pilna vakarienės patirtis**

*Sezoniškai kintanti, šefo Roko Vasiliausko degustacinė vakarienė, iš vietinių produktų.*

#### **Upėtakis**

*žirnių miso / raugintos morkos / bulvės*

#### **Mišrainė**

*rūkytas karpis / marinuotos daržovės / rūgpienis*

#### **Duona**

*ūkininko Aleksandro sviestas*

#### **Elnienos kapotinis**

*šilauogės / degintas česnakas / viržinio sūris*

#### **Švilpikai**

*garintas pienas / marinuotos voveraitės / krapai*

-

#### **Starkis**

*patisonas / kopūstas / saliero šaknis / mielės*

#### **Brandinta jautiena**

*burokai / ropės / jautienos sultinio padažas*

-

#### **Kefyras**

*šaltalankiai / putino uogos*

-

#### **Obuolys ir varškė**

*raugo traškutis / slyvukai*

*degustacinės vakarienės kaina asmeniui - 75€*

*vyno derinimas asmeniui - 50€*

## SAMPLE MENU

As we work with fresh ingredients sourced daily from local farmers, therefore menu might change slightly. Our staff will be happy to inform you about today's offerings.

### **3 course dinner**

*a changing dinner by chef Rokas Vasiliauskas, created from seasonal and locally sourced ingredients.*

#### **Bread**

*farmer Aleksandras' butter*

#### appetizer

#### **Vension tartare**

*blueberries / burnt garlic / "viržinis" cheese*

•

#### select one main course:

#### **Zander fillet**

*pattypan / cabbage / celery root / yeast*

*or*

#### **Dry-Aged beef**

*beetroots / turnips / beef Au Jus*

#### dessert

#### **Apple and curd cheese**

*sourdough crisp / dried plums*

*The price per person for the dinner - €50*

*Wine pairing per person - 30€*

## SAMPLE MENIU

As we work with fresh ingredients sourced daily from local farmers, therefore menu might change slightly. Our staff will be happy to inform you about today's offerings.

### **Full Dinner Experience**

*seasonally changing tasting dinner by chef Rokas Vasiliauskas, created from locally sourced ingredients.*

#### **Trout**

*pea miso / fermented carrots / potatoes*

#### **Lithuanian salad "mišrainė"**

*smoked carp / pickled vegetables / soured milk*

#### **Bread**

*farmer Aleksandras' butter*

#### **Venison tartare**

*blueberries / burnt garlic / "viržinio" cheese*

#### **Potato Dumplings ("Švilpikai")**

*steamed milk / pickled chanterelles / dill*

-

#### **Zander**

*pattypan squash / cabbage / celery root / yeast*

#### **Dry-Aged Beef**

*beetroots / turnips / beef Au Jus*

-

#### **Kefir**

*sea buckthorn / viburnum berries*

-

#### **Apple and curd cheese**

*sourdough crisp / dried plums*

*The price per person for the tasting dinner is €75*

*Wine pairing per person - 50€*