

UŽKANDŽIAI

GRUZDINTI JAUNI KALMARAI SU CITRINA IR NAMINIŲ
AÍOLI
13 €

ŠEFO STILIUMI RUOŠTOS ARGENTINIETIŠKOS
KREKETĖS. GARDINTOS ČESNAKU, LAIMU, POMIDORAIS
IR ŽOLELĖMIS, PATIEKIAMOS SU GELTEKLIŲ PIURE
14 €

TRUMŲ IR PARMEZANO ARANČINIAI SU SALDŽIAI AŠTRIU
POMIDORŲ ČATNIU
10 €

PIRI PIRI JAUTIENOS GABALĖLIAI PATIEKIAMI SU BATATŲ
KREMU, MARINUOTAIS SVOGŪNAIS IR AGURKŲ SALSA
16 €

TUNO TATAKI SU YUZU-MISO KREMU IR SEZAMŲ-SOJOS
PADAŽU
15 €

DEGINTOS LAŠIŠOS SASHIMI PATIEKIAMA SU TRUMŲ
PONZU, AVOKADO KREMU, MASAGO IKRAIS
15 €

TRAŠKI NAMINĖ ŠONINĖ SU OBUOLIŲ-PASTARNOKŲ
KREMU, PATIEKIAMA SU MEDAUS GARSTYČIŲ PADAŽU
12 €

GURMANAI UŽKANDŽIŲ RINKINYS

ŠEFO SPECIALUS PASIŪLYMAS - 7 SKIRTINGŲ
UŽKANDŽIŲ PADĖKLAS
79 €

SALOTOS

„GURMANAI“ SALOTOS - LAPINĖS SALOTOS, KAPOTAS
AVOKADAS, KALAMATA ALYVUOGĖS, POMIDORAI,
AGURKAI, NAMŲ GAMYBOS PADAŽAS, KEDRO RIEŠUTAI,
PECORINO SŪRIS 12 €

SU GRILL VIŠTIENA 16 €

SU GRUZDINTOMIS KREKETĖMIS 17 €

SU JAUTIENA 17 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI

KEPTI MIŠKO BARAVYKAI IR SEZONINĖS DARŽOVĖS,
ŽOLELIŲ-GRIETINĖLĖS PADAŽE SU BULVIŲ PIURE
19 €

TRAŠKIOS KARALIŠKOS KREKETĖS SU VIDURŽEMIO
JŪROS SALSA, PATIEKIAMOS SU TRUMŲ-GRIETINĖLĖS
PADAŽE RUOŠTAIS JUODAISIAIS SPAGEČIAIS IR
PARMEZANO SŪRIU
18 €

SPECIALUS ŠEFO ŽUVIES PASIŪLYMAS
(TEIRAUTIS APTARNAUJANČIO PERSONALO)
19 €

TOGARASHI JAUČIO ŽANDAI, PATIEKIAMI SU WASABI
BULVIŲ PIURE, KEPTOMIS ŠAKNINĖMIS DARŽOVĖMIS IR
BURGUNDIŠKU PADAŽU
24 €

BRANDINTOS JAUTIENOS MĖSAINIS (190 gr) SU NAMŲ
GAMYBOS KIMCHI, ČEDERIO SŪRIU, TRAŠKIAIS
SVOGŪNŲ TRUPINIAIS, BARBEKIU AIOLI, PATIEKIAMAS
SU TRUMAIS SKANINTOMIS BULVYTĖMIS
18 €

LĖTAI TROŠKINTA ĖRIENOS KARKUTĖ, PATIEKIAMA SU
TRUMAIS GARDINTA BULVIŲ PIURE, ĖRIENOS SULTINIO
PADAŽU, BEI ORKAITĖJE KEPTOMIS PURPURINĖMIS
MORKOMIS
32 €

AZIJETIŠKU STILIUMI KEPTA JAUTIENA arba
ARGENTININĖS KREKETĖS SU SEZONINĖMIS
DARŽOVĖMIS, ŽOLELĖMIS SALDŽIARŪGŠČIAME GRAVY
PADAŽE, PATIEKIAMA SU GARINTAIS RYŽIAIS
SU JAUTIENA 22 € / SU KREKETĖMIS 25 €

BRANDINTOS JAUTIENOS IŠPJOVOS STROGANOVAS,
PATIEKIAMAS SU NAMINIAIS PAPPARDELLE
MAKARONAI, GRIETINĖLĖS PADAŽU
22€

DESERTAI

ŠIANDIENOS DESERTŲ – TEIRAUTIS APTARNAUJANČIO
PERSONALO

DĖL ALERGENŲ TEIRAUTIS APTARNAUJANČIOJ PERSONALO

STARTERS

FRIED BABY SQUID WITH AIOLI AND LEMON
13 €

CHEF STYLE KING PRAWNS FLAVOURED WITH GARLIC
AND LIME, TOMATO, HERBS - SERVED ON THE BED OF
SALSIFY PUREE
14 €

TRUFFLE AND PARMESAN ARANCINI WITH SWEET AND
SPICY TOMATO CHUTNEY
10€

PIRI PIRI BEEF BITES, SWEET POTATO PUREE, PICKLED
RED ONIONS AND CUCUMBER SALSA
16 €

TUNA TATAKI WITH YUZU-MISO CREAM AND GRENADINE
SEZAME-SOY SAUCE
15 €

TORCHED SALMON SASHIMI SERVED WITH TRUFFLE
PONZU, AVOCADO CREAM, MASAGO CAVIAR
15 €

CRISPY PORK BELLY WITH APPLE-PARSNIP CREAM
SERVED WITH HONEY MUSTARD SAUCE
12 €

GURMANAI APPETIZER PLATER

THE CHEF'S SPECIAL OFFER - A PLATER OF 7
DIFFERENT STARTERS TO SHARE
79 €

SALAD

„GURMANAI" SALAD WITH BABY GEM LETTUCE,
KALAMATA OLIVES, CHOPED AVOCADO, TOMATOES,
CUCUMBERS, SPECIAL HOUSE DRESSING, PINE NUTS
AND PECORINO CHEESE 12 €

WITH GRILL CHICKEN 16 €

WITH CRISPY PRAWNS 17 €

WITH THAI BEEF 17 €

MAIN COURSE

FRIED WILD BOLETUS MUSHROOMS AND SEASONAL
VEGETABLES IN HERB-CREAM SAUCE WITH POTATO-
PARSNIP PUREE
19 €

CRISPY KING PRAWNS SERVED WITH A TRUFFLE-
CREAM SAUCE, SQUID INK SPAGHETTI, PARMESAN
CHEESE AND MEDITERRANEAN SALSA
18 €

CATCH OF THE DAY

ASK YOUR WAITER FOR THE FRESH FISH OF THE DAY
19 €

TOGARASHI SLOW BRAISED OX CHEEKS, WASABI-
POTATO PUREE, OVEN BAKED ROOT VEGETABLES AND
BOURGUIGNON SAUCE
24 €

DRY AGED BEEF BURGER (190 gr) WITH HOMEMADE
KIMCHI, CHEDDAR CHEESE, CRISPY ONIONS, BBQ AIOLI,
SERVED WITH TRUFFLE AND PARMESAN FRIES
18€

SLOW-BRAISED LAMB SHANK, SERVED WITH TRUFFLE-
FLAVORED MASHED POTATOES, LAMB BROTH SAUCE,
AND OVEN BAKED PURPLE CARROTS
32 €

ASIAN STYLE STIR FIED BEEF OR KING PRAWNS WITH
SEASONAL VEGETABLES, ASIAN SWEET AND SOUR
GRAVY SAUCE, SERVED WITH STEAMED RICE
WITH BEEF 22 € /WITH PRAWNS 25 €

DRY AGED BEEF FILLET STROGANOFF SERVED WITH
HOMEMADE PAPPARDELLE AND CREAM SAUCE, WILD
MUSHROOMS AND PECORINO
22€

DESSERT

PLEASE ASK YOUR WAITER FOR THE DESSERTS OF THE
DAY

ASK THE WAITER ABOUT ALLERGENS IN OUR DISHES