

Šventinis menu

APERITYVO GĖRIMAS

PASITIKIMO KETURIŲ RŪŠIŲ VIENO KAŠNIO UŽKANDŽIAI:

Krepšelis su juodaisiais ikrais ir aromatinio sviestu
Bolivinių balandų ir šviežios lašišos suktinukas
Kepta anties krūtinėlė su aviečių žėle ir balzamiko ikrais
Vytinta basturma su marinuotu burokėliu ir krienais

ŠALTAS UŽKANDIS

Langusto uodegėlė su daržovių makaronais,
sojų pupelėmis ir cukinijų putėsiais

ŠALTAS UŽKANDIS

Ančių kepenėlėmis įdarytas karvelis,
patiekiamas su pikantiška kriaušė ir juodųjų serbentų putėsiais

KARŠTAS UŽKANDIS

Kokoso piene troškintos jūros šukutės su cukinija,
žirnių ankštimis ir pastarnokų kremu

KARŠTAS PATIEKALAS

Keptas fazanas,
patiekiamas su saldžių bulvių kremu, raudonųjų kopūstų ir migdolų čatniu
bei svarainių padažu
Priderinta prie patiekalo taurė vyno
arba
Kepta kobės filė,
patiekiamas su petražolių kremu, marinuotomis daržovėmis ir kepintų paprikų padažu.
Priderinta prie patiekalo taurė vyno

DESERTAS:

Moliūgų desertas su šokoladinio biskvito „akmeniukais“,
papuostas šaltalankių „gintarėliais“ ir peletrūnu.

ŠAMPANO TAURĖ, 00:00 VAL.