



**AMANDUS MĖNESIO PASIŪLYMAS  
3 PATIEKALŲ DEGUSTACIJA**

/

**AMANDUS OFFER OF THE MONTH  
THREE – COURSE TASTING**

**ŠEFO KOMPLIMENTAS**

Chefs compliment

**ŠVIEŽIA NAMINĖ DUONA\* SU PURENTU SVIESTU\***

Fresh homemade bread\* with whipped butter\*

**BUROKĖLIŲ IR OŽKOS SŪRIO\* SALOTOS SU JUODUOJU LAIMU IR  
KARAMELIZUOTA KRIAUSĖ\***

Beetroots and goat cheese\* salad with black lime and caramelized pear\*

**ĖRIENOS NUGARINĖ SU SALDŽIAISIAIS SVOGŪNAIS, ŠALOTAIS IR MĖTŲ  
PADAŽU\***

Lamb striploin with sweet onion, shallots and mint demi – glace sauce\*

**ŠOKOLADINIAI LEDAI SU CINAMONO KARAMELE\* IR VYŠNIO MIS**

Chocolate ice – cream\* with cinnamon caramel\* and cherries

**30 eur**

-

**Pasiūlymas su 2 taurėmis vyno ir kava / arbata**

Offer including 2 glasses of wine and coffee / tea

**45 eur**

\*sudėtyje yra alergenų

\*contains allergens



## PIRMIEJI PATIEKALAI

### STARTERS

**ELNIENOS TARTARAS SU MARINUOTOMIS MORKOMIS, JUODOS DUONOS KREMU, LAZDYNO RIEŠUTAIS BEI DUONOS TRAŠKUČIU\*** 9 €

Venison tar – tar with pickled carrots, cream of black bread, hazelnuts and bread chips\*

**KEPTAS VILKEŠERIS\* SU AVOKADŲ KREMU\* IR DARŽOVĖMIS** 8 €

Roasted sea bass\* with avocado cream\* and vegetables

**LENGVAI SŪDYTOS LAŠIŠOS TARTARAS\* SU MARINUOTU IMBIERU IR KREVETĖMIS\*** 8 €

Lightly salted salmon tartar\* with pickled ginger and shrimps\*

**SPALVOTI NAMINIAI „TORTELLINI“\* SU “RICOTTA“ SŪRIU\* IR BARAVYKŲ PADAŽU\*** 8 €

Colorful homemade tortellini\* with ricotta cheese\* and porcini sauce\*

**SPALVOTI NAMINIAI „TORTELLINI“\* SU “RICOTTA“ SŪRIU\*, POMIDORŲ - MORKŲ PADAŽU\* IR CHORIZO DEŠRA** 8 €

Colorful homemade tortellini\* with ricotta cheese\*, tomato - carrot sauce\* and Chorizo sausage

**SKRUDINTI ARTIŠOKAI IR ŽIEDINIAI KOPŪSTAI SU TRUMAIS\* IR SŪRIU\*** 8 €

Roasted artichokes and cauliflower with truffles\* and cheese\*

**KARAMELIZUOTŲ PAPRIKŲ SULTINYS\* SU RIFINIU EŠERIU\* IR SKRUDINTAIS LAZDYNO RIEŠUTAIS\*** 6 €

Caramelized bell pepper broth\* with red snapper\* and roasted hazelnuts\*



## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAINS

**ĖRIENOS NUGARINĖ SU SALDŽIAISIAIS SVOGŪNAIS, ŠALOTAIS IR MĖTŲ PADAŽU\*** 18 €  
Lamb striploin with sweet onion, shallots and mint demi – glace sauce\*

**DIENOS ŽUVIS\* SU ŽIEDINIAIS KOPŪSTAIS, RAUDONOMIS MORKOMIS IR TRUMŲ – PESTO PADAŽU\*** 18 €  
Fish\* of the day with cauliflowers, red carrots and truffle – pesto sauce\*

## DESERTAI

DESSERTS

**LIETUVIŠKIAUSIAS 2019 METŲ DESERTAS – SVARAINIAI, ŠALTALANKIS IR SLYVOS** 5 €  
“Best Lithuanian dessert 2019” award winner – quince, sea buckthorns and plums

**KREMINIS ŠOKOLADINIS PYRAGAS\*** 5 €  
Creamy chocolate pie\*

**ŠOKOLADINIAI LEDAI SU CINAMONO KARAMELE\* IR VYŠNIOMIS** 5 €  
Chocolate ice – cream\* with cinnamon caramel\* and cherries

\*sudėtyje yra alergenų

\*contains allergens