

Majowe menu

Łosoś marynowany, otulony w Nori, z sezamem podany na trio szparagowym	26 zł
Krem ze szparagów z ravioli szpinakowym oraz chipsem z bekonu	19 zł
Sałatka ze świeżymi szparagami, truskawkami, gorgonzolą, piwną grzanką oraz klasycznym sosem francuskim	26 zł
Tradycyjny chłodnik litewski na młodej botwince z jajkiem i szczypiorkiem	18 zł
Wegański chłodnik z melona, mleka kokosowego, szpinaku, ze świeżymi owocami	18 zł
Białe szparagi z regionalnej uprawy, z maślaną bułeczką oraz sałatką	33 zł
Filet z dorady pieczony ze szparagami w pergaminie, z sosem bernaise oraz puree z ziemniaka truflowego	49 zł
Tarta z owocami sezonowymi i kremem patissiere	18 zł

Kolorowe smoothie:

Czerwone (pomidor, seler naciowy, bazylia)	14 zł
Żółte (banan, pomarańcza, jabłko, korzeń pietruszki)	14 zł
Zielone (szpinak, melon, kiwi, banan, sok z grejfruta)	16 zł

