

## Šalti užkandžiai

- Veršienos kepenėlių paštetas** patiekiamas su svogūnų džemu, raudonojo vyno žele, marinuotomis spanguolėmis ir „Briosh“ duonele **12 EUR**
- Marinuotas ėriuko liežuvėlis** su lengvai sūdytu agurku, švelniu krienu kremu bei bulvių ir kanapių sėklų paplotėliu **14 EUR**
- Klasikinis jautienos tartaras** pateikiamas su bulvytėmis ir trumų majonezu **15 EUR**
- Traškios tigrinės krevetės** užkeptos „Kataifi“ tešloje, pateikiamos su švelniai aštriu padažu **15 EUR**
- Bulvių krocketai** pateikiami su baravykais, silke „Matjes“ ir marinuotais svogūnėliais **9 EUR**
- Užkandžių rinkinys** (rekomenduojamas dviems asmenims): namų gamybos bulvių traškučiai, vytintos mini dešrelės, marinuotos alyvuogės, Grissini lazdelės ir namų gamybos padažas **14 EUR**

## Salotos

- Keptų burokėlių salotos** su mūšų tvenkinyje augintu ir parūkytu upėtakiu, putpelių kiaušiniu, švelniu grietinėlės sūriu ir garstyčių užpilu **12 EUR**
- Salotos su kepta jautiena**, cukinija, rikotos sūriu, paprika, kepta su mėtomis ir česnakais, rukola, saulėje džiovintais pomidorais, kalendra, balzaminu užpilu **15 EUR**

## Sriubos

- Barščiai** su antiena, džiovintomis slyvomis, aromatinėmis žolelėmis ir česnaku **9 EUR**
- Anupriškių žuviene** su mūšų tvenkinyje užauginto upėtakio file ir bulvėmis, paskaninta virtu kiaušiniu bei žaliaisiais žirneliais **9 EUR**

## Karštieji patiekalai

<b>Troškinti veršienos žandai</b> pateikiami su saliero šaknies tyre, svogūnų čatniu , keptu burokėliu, vyno padažu bei spanguolėmis	<b>23 EUR</b>
<b>Baltijos sterko filė</b> omarų padaže, pagardinta cukinijomis, bulvytėmis ir krevetėmis. Patiekalas pateikiamas užkeptas po tešla	<b>25 EUR</b>
<b>Anties krūtinėlė</b> pateikiama su morkų piure, obuolių čatniu, slyvų padažu ir lazdyno riešutais	<b>24 EUR</b>
<b>Daugiaryžis</b> su baravykais ir trumų pasta	<b>16 EUR</b>

## Griliaus patiekalai

*Patiekalai patiekiami su sezoninių daržovių salotomis ir padažu (BBQ arba Pesto)*

<b>Argentinietiškos jautienos antrekotas</b>	<b>35 EUR</b>
<b>Naujosios Zelandijos ėriuko šonkauliai</b>	<b>34 EUR</b>
<b>Pikantiški kiaulienos šonkauliai</b>	<b>19 EUR</b>
<b>Mūsų tvenkinyje užauginto upėtakio kepsnys</b>	<b>18 EUR</b>
<b>Viščiuko puselė</b> česnakų ir rozmarinų marinatė	<b>18 EUR</b>

### Papildomi garnyrai prie griliaus patiekalų:

Bulvių skiltelės su česnakais, trumų padažu ir kietuoju sūriu	<b>4.5 EUR</b>
Ant grotelių keptos daržovės	<b>4.5 EUR</b>

## Desertai

<b>Šiltas kriausių ir juodųjų serbentų pyragas</b> pateikiamas su vyno padažu ir sūrio ledais	<b>12 EUR</b>
<b>Moliūgų pyragas</b> užpildas karštu šokoladu ir pagardintas rikotos sūrio ledais	<b>10 EUR</b>
<b>Keptas rūkytas varškės sūris</b> pagardintas apelsinų džemu, marinuotomis spanguolėmis bei keptais lazdyno riešutais	<b>11 EUR</b>