

Prie taurės

Marinuotos alyvuogės	7 €
3 sūrių asorti	8 €
3 mėsų asorti	8 €
Bulvių traškučiai, laiškiniai česnakai, trumų padažas	6 €

Užkandžiai

Klasikinis jautienos kapotinis, brandintas sūris	15 €
Veršienos kepenėlių paštetas, svogūnų džemas, raudonojo vyno želė, lazdyno riešutai, spanguolės	14 €
Marinuotos sardinės, pomidorų ragu, česnakinė duonelė	12 €
Lašišos sevičė, salotų lapeliai, mėta, rikotos sūrio kremas, ridikėliai, vyšniniai pomidorai	14 €

Salotos

Jautienos roastbifas, salotų lapeliai, kalamata alyvuogės, vytinti vyšniniai pomidorai, marinuotos cukinijos, balzaminio acto kremas	15 €
Burrata, figos, spalvoti pomidorai, prieskoninės žolelės	14 €

Sriubos

Jautienos sultinys, shimeji, enoki grybai, troškintos jautienos uodegos	12 €
Cioppino	13 €
Šaltibarščiai	8 €

Pagrindiniai patiekalai

Brandintos jautienos išpjova, jaunos bulvytės, pastarnokai, Grana Padano sūris, raudonojo vyno padažas	32 €
Putpelė įdaryta čiorizo ir antiena, burokėlių piure, marinuotos morkos, amarena vyšnių padažas	29 €
Vilkešerio filė su bulvių plutele, troškintos daržovės, baltojo vyno padažas	26 €

Virš ugnies iš Sakartvelo

Khachapuri ant iešmo	12 €
Kiaulienos sprandinės šašlykas	17 €
Jautienos liulia kebab	17 €
Veršienos nugarinė su kaulu	29 €
Kukurūzinis viščiukas	21 €
Ėrienos šonkauliai	34 €
Upėtakio kepsnys	21 €

Šalia ugnies (Phali)

Agurkai, pomidorai, prieskoninės žolelės, graikiniai riešutai	5 €
Baklažanai, graikiniai riešutai	5 €
Troškintos pupelės	5 €

Desertai

Maskarponės kremas, mėlynių gelis, sezoninės uogos	8 €
Namų gamybos ledai	9 €
Dienos pyragas	9 €

With an aperitif

Marinated olives	7€
Set of 3 cheeses	8€
Set of 3 meats	8€
Home made Crisps with chives, truffle sauce	6€

Starters

Classic beef tartare, aged cheese	15 €
Veal liver pâté, onion jam, red wine jelly, hazelnuts, cranberries	14 €
Marinated sardines with tomato ragù, garlic bread	12 €
Burrata, figs, rainbow tomatoes, herbs	14 €

Salads

Beef bresaola, spinach leaves, Kalamata olives, sun-dried tomatoes, marinated zucchini, balsamic-vinegar sauce	15 €
Salmon ceviche, ricotta cream, radishes, cherry tomatoes	14 €

Soups

Beef broth, shimeji, enoki mushrooms, braised beef tails	12 €
Cioppino	13 €
Cold beetroot soup	8 €

Main Courses

Dry-aged beef tenderloin, baby potatoes, parsnips, Grana Padano cheese, red wine sauce	32 €
Quail stuffed with chorizo and duck pâté, beetroot puree, pickled carrots, Amarena cherry sauce	29 €
Wolffish fillet witpotato crust, vegetables stew, white wine sauce	26 €

Above the fire from Georgia

Khachapuri on a skewer	12 €
Pork skewers shashlik	17 €
Beef lula kebab	17 €
Veal tenderlion with bone	29 €
Chicken Tabaka	21 €
Lamb Chops	34 €
Trout steak	21 €

Side dishes

Cucumber, tomatoes, onions, herbs, walnuts	5 €
Aubergine, walnuts	5 €
Braised beans	5 €

Desserts

Mascarpone cream, blueberry gel, summer berries	8 €
Home made ice cream assorti	9 €
Pie of the day	9 €