



LÉKŠTĖS
Studija

Naujųjų metų šventinis

MENIU

Karštą patiekalą išsirinkti iš anksto rezervacijos metu

Karšti patiekalai

Vyne troškintas jaučio žandas, patiekiamas su svieste keptomis paryžietiškomis morkomis bei bulvių - salierų košė.

Kepta oto filė patiekama su keptomis daržovėmis, perliniu kuskusu bei baziliko - citrinų padažu.

Veganiškas karštas patiekalas

Gruzdintas baklažanas su gaiviu avokado kremu

Vaikiškas karštas patiekalas

Vištienos iešmelis (80 g.) su pomidoru, agurku ir gruzdintomis bulvytėmis.

Švediškas stalas

Mėsos patiekalai

Keptų mėsyčių (vyniotinių) asorti

Šaltai rūkytų kumpių ir kietųjų sūrių asorti

Vištienos filė triufelis su sūriu ir kepintomis pistacijomis

Liežuvis su krienu kremu padažu

Vieno kashio sumuštinukų asorti

Svieste keptų brusketų asorti

Įdarytų kruasanų asorti

Žuvies patiekalai

Lašišos suktinukas su itališku sūriu ir pistacijomis

Žuvies mini suktinukas su sūriu ir žirnių daigais

Karamelizuotų burokėlių bokštelis su krevetėmis

Kepta žuvis grietinėlės-daržovių padaže

Salotos

Žaliosios salotos su traškia šonine ir meliono burbulais

Keptų burokėlių ir fetos sūrio salotos pagardintos balzamiko kremu

Brokolių salotos su spanguolėmis ir medaus garstyčių padažu

Šviežių/raugintų daržovių asorti

Desertų švediškas stalas

Mini sūrio tortas su uogomis

Purus miško uogų pyragas

Šokoladinis tortas su juodųjų serbentu intarpu

Tiramisu desertas indelyje.

Pasiflorų panakota indelyje.

Rabarbarų pyragas.