

# A LA CARTE



„Two senses“ – tai du potyriai: restoranas ir baras kartu. Susipynę ir paryškinantys vienas kitą. Virtuvės karštis ir ledas bare – ideali harmonija ir dermė vakarienei.

Įkvėpti skandinaviškos švaros ir stiliaus bei lietuviškų skonių iš mūsų sodų, miškų, ūkių, jūrų bei sezonų. Pajuskite du: skonius ir emocijas.

## UŽKANDŽIAI

### KEPTAS LIETUVIŠKAS SŪRIS 13,00

Fermentuoti obuoliai | marinuoti patisonai | gervuogės | rūkyta šoninė | medus | spraginti griekiai | salotos

### ANTIENOS KEPENĖLIŲ PAŠTETAS 15,00

Mėlynių želė | svarainiai | aviečių ikrai | mikro daigai

### JAUTIENOS KAPOTINIS 17,00

Bulvių šimtalapis | skrudintų česnakų majonezas | fermentuoti žieminiai obuoliai | kietasis sūris

### TIGRINĖS KREKETĖS 18,00

Keptų pastarnokų kremas | kreivabudės | confit pomidorai | mažieji špinatai | deginti svogūnai | česnakinis sviestas

### MATJES SILKĖ 14,00

Rūkyti burokėliai | bulvės | ikrai | džiovintų baravykų kremas | marinuoti svogūnai | grietinė | petražolių aliejus

### UŽKANDŽIŲ PADĖKLAS DALINTIS 24,00

Lietuviški sūriai | vytintos ir rūkytos mėsos | sūriu įdarytos paprikos | traškios duonos lazdelės | sūrio padažas | marinuotos alyvuogės | naminė uogienė

## SRIUBOS

### TOPINAMBŲ SRIUBA 9,00

Kreivabudės | šaltyje džiovintos voveraitės | fermentuoti obuoliai | topinambų traškučiai | petražolių aliejus

### AŠTRI JAUTIENOS SRIUBA 10,00

Pomidorai | ropinės daržovės | kmynai | grūdų ir sėklų duona

Jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams, informuokite apie tai Jus aptarnaujantį padavėją.



## PAGRINDINIAI

**VIETINIO ŪKIO** 37,00  
**JAUTIENOS IŠPJOVOS KEPSNYS**  
Bulvių spurgos | sviestinių moliūgų  
kremas | kreivabudės | gelteklės | šalotiniai  
svogūnai | pipirinis padažas

**LĒTAITROŠKINTAS** 29,00  
**JAUTIENOS SKRUOSTAS**  
Rūkyti burokėliai su rozmariniais |  
bulvių piurė | fermentuoti obuoliai |  
jautienos sultinio padažas

**LIETUVOS ŪKIO** 31,00  
**ĖRIENOS KULNINĖ**  
Bulvių ir morkų košė | imbieras | keptos  
gelteklės | marinuoti patisonai | sultinio  
padažas

**ELNIENOS NUGARINĖ** 33,00  
Kadagių uogos | pastarnokų tyrė |  
keptas pastarnokas | bulvių šimtalapis |  
miško grybai | lapiniai kopūstai |  
gervuogės | sultinio padažas su vynu

## PAPILDOMAI

Marinuoti patisonai ir rauginti obuoliai 4,50  
Šviežios sezoninės daržovės ir žolelių aliejus 4,50  
Jaunos bulvės su česnakiniu sviestu 4,50  
Bulvių košė su traškiais svogūnais 4,50

**ANTIES KRŪTINĖLĖ** 23,00  
Bulvių šimtalapis | įvairiaspalvės morkos |  
keptas pastarnokas | gervuogės | sultinio  
padažas su vynu

**MENKĖS FILĖ** 24,00  
Česnakinės bulvės | žiediniai kopūstai |  
prieskoninių žolelių pagardas | mažieji  
špinatai | ikry padažas

**PERLINIŲ MIEŽIŲ** 15,00  
**KRUOPAINIS**  
Kreivabudės | šaltyje džiovintos  
voveraitės | žiediniai kopūstai | kietasis  
sūris | lapiniai kopūstai

**KUKURŪZINĖ VIŠTIENA** 20,00  
Perliniai miežiai | šakninės daržovės |  
fermentuoti obuoliai | rūkyti burokėliai

## DESERTAI

**LEDAI** 6,00

**JUODOJO ŠOKOLADO** 7,00  
**PYRAGAITIS BE MILTŲ**  
Marinuotos gervuogės | liofilizuotos  
gervuogės | gervuogių kremas |  
morengai

**SVARAINIŲ MEDAUS** 8,00  
**TORTAS**  
Medaus traškutis | svarainių želė

**ŠILTAS OBUOLYS** 6,00  
Kalvadoso karamelė | ledai

Jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams, informuokite apie tai Jus aptarnaujantį padavėją.