



velykinis meniu išsinešti

Šventinius patiekalus lėtai kepame žemoje temperatūroje.

Prieš patiekdami pašildykite orkaitėje – prie patiekalų pridėsime gaminimo instrukcijas.

Užsakymai priimami balandžio iki 2 d. Atsiimti galėsite balandžio 4 d. nuo 10 iki 14 val.

Patiekalai rekomenduojami 4–6 asm.

Pagrindiniai patiekalai

Rudasis viščiukas, įdarytas obuoliais	1,6 kg	25 Eur
Su anyžių, medaus ir apelsinų glazūra		
Kiaulienos sprandinė su jaunomis bulvytėmis	1 kg	25 Eur
Lėtai kepta žemoje temperatūroje		
Velingtono kepsnys	1 kg	45 Eur
Jautienos išpjova traškioje tešloje, vytintas kumpis, grybai		
Antienos šlaunelių Confit.	1 kg	30 Eur
Salierų ir topinambų kremas		
Lašišos pyragas	1 kg	30 Eur
Traški sviestinė tešla ir špinatų daras		

Papildomai užsakomi garnyrai

Šakninės daržovės	0.5 kg	4 Eur
Bolivinė balanda su daržovėmis	0.5 kg	4 Eur
Salierų ir topinambų kremas	0.5 kg	4 Eur
Jaunos bulvytės	0.5 kg	4 Eur

Desertai

Šokoladinis „Marselis“	0.5 kg	15 Eur
Šokoladinis biskvitas, putėsiai, juodieji serbentai		
Vanilinė panna cotta	6 vnt	15 Eur
Su mangais ir pasiflorais		