



GASTRO SAVAITĖ 2019

14HORSES BRASSERIE

PASITIKIMAS

Arbata

Kadagių uogų arbata su peletrūnais

PIRMAS UŽKANDIS

Marinuota šamo filė

Ingredientai: serbentų kombucha, bulvių *carpaccio*, keptų marinuotų svogūnų skiltelės, rūkyto ungurio majonezas, žolelės

ANTRAS UŽKANDIS

Juodos duonos spurgos,
fermentuoto česnako panna cotta

TREČIAS UŽKANDIS

Salierai

Ingredientai: fermentuotas salieras, fermentuotų obuolių kremas,
baravykų arbata, žolelės

PAGRINDINIS PATIEKALAS

Jautiena

Ingredientai: jautienos nugarinė, salierų tyrė, moliūgai, morkos,
nugarintas jautienos sultinys

arba

Menkė

Ingredientai: menkės filė, gelteklės,
moliūgų tyrė su fermentuotais česnakais

arba

Grybai

Ingredientai: kepti rudieji pievagrybiai, aluje virti kviečiai,
čiobrelių arbatos ir kavos pupelių padažas

DESERTAI

Agurkai

Ingredientai: agurkų želė, rūkytas medaus morengas, medaus sniegas

Pyragas

Karamelinis datulių pyragas



GASTRO WEEK 2019

14HORSES BRASSERIE

WELCOME

Tea

Juniper berries tea with tarragon

FIRST STARTER

Marinated catfish fillet

Ingredients: currant kombucha, potato carpaccio, fried marinated onion cloves, smoked eel mayonnaise, herbs

SECOND STARTER

Black bread doughnuts,
fermented garlic panna cotta

THIRD STARTER

Celery

Ingredients: fermented celery,
fermented apple mash, boletus tea, herbs

MAIN COURSE

Beef

Ingredients: beef tenderloin, celery puree,
pumpkins, carrots, demi-glace

or

Cod

Ingredients: cod fillet, salsify,
pumpkin puree with fermented garlic

or

Mushrooms

Ingredients: fried mushrooms, wheat barley boiled in beer,
thyme tea and coffee beans sauce

DESSERTS

Cucumber

Ingredients: cucumber jelly, smoked honey merengue, honey snow

Pie

Caramel and dates pie