



BUSINESS LUNCH MENU OCTOBER 14TH - 18TH

STARTER

Potato soup with leek

Quiche with baked pumpkins,
yoghurt and toasted pumpkin seeds

MAIN COURSE

Braised rabbit, carrot puree,
baby potatoes and mushrooms

Cod, fried fennel, mashed potatoes,
pea pods and kale

Potato pancakes with smokes sour-cream

DESSERT

Cake of the day

Dessert of the day

WINE BY THE GLASS

Caprice de Colombelle 2018 / France / Côtes de Gascogne
4.5 Eur

Prestige Les Terriades Cabernet Franc 2018 / France / Loire Valley
4.5 Eur

Home made lemonade 2.5 Eur

Starter + main course or main course + dessert = 14 Eur

Starter + main course + dessert = 18 Eur



VERSLO PIETŲ MENIU SPALIS 14-18 D.

UŽKANDIS

Bulvių sriuba su porais

Kišas su keptais moliūgais, jogurtu ir
skrudintomis moliūgų sėklomis

PAGRINDINIS PATIEKALAS

Troškinta triušiena, morkų tyrė,
jaunos bulvytės ir grybai

Menkė, keptas pankolis, bulvių košė,
žirnelių ankštys ir lapinis kopūstas

Bulviniai blynai su rūkyta grietine

DESERTAS

Dienos desertas

Dienos pyragas

VYNAS TAURĖMIS

Caprice de Colombelle 2018 / France / Côtes de Gascogne
4.5 Eur

Prestige Les Terriades Cabernet Franc 2018 / France / Loire Valley
4.5 Eur

Mūsų gamybos limonadas 2.5 Eur

Užkandis + pagrindinis patiekalas
arba pagrindinis patiekalas + desertas = 14 Eur

Užkandis + pagrindinis patiekalas + desertas = 18 Eur

12% aptarnavimo mokestis bus įtrauktas į Jūsų sąskaitą.

Jeigu esate alergiškas maistui ar turite specialius mitybos reikalavimus,
prašome informuoti personalą.