

UŽKANDŽIAI

Austrės pagardintos raudonais ikrais (6 vnt.)	25
3 rūšių marinuotos žalios alyvuogės	6
Humusas su pikantiškais, lengvai džiovintais vyšniniais pomidorais, marinuotomis morkomis patiekiamas su paplotėliu	8
Burrata su caponata padažu ir baziliku	13
Lašišos crudo su ponzu padažu ir šviežiais juodaisiais trumais	15
Jautienos tartaras su parmezanu (šefas rekomenduoja pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo)	15
Foie Gras paštetas patiekiamas su avietėmis ir kaštainiais (šefas rekomenduoja pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo)	12
Itališkų sūrių rinkinys patiekiamas su medumi, kaštainiais, kinkano vaisiais ir pistacijomis	16
Vytintų itališkų mėsyčių rinkinys prie vyno	17
Šviesi bemiėlė duona sourdough patiekama su noisette sviestu	2

SRIUBOS

Dienos sriuba	6
---------------	---

SALOTOS

Cezario salotos su sous vide kalakutiena ir parmezanu	12,5
Cezario salotos su marinuotomis krevetėmis ir parmezanu	13,5
Salotos su burrata ir keptais austrių grybais, pagardintos riešutų padažu (šefas rekomenduoja pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo)	15
Insalata verde mista (3 rūšių žalios salotos, džiovinti vyšniniai pomidoriukai, pagardinsite alyvuogių aliejumi ir balzamiku)	6,5

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Oto filė su bulvių koše ir demi-glace padažu	22
Jaučio žanadai burgundiškai raudono vyno padaže, patiekiami su saldžiųjų bulvių piure ir marinuotais svogūnėliais (šefas rekomenduoja papildomai pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo)	24
Jautienos liežuvis su bulvių koše ir foie gras padažu	22
Baklažano šnicelis su pomidorais ir tahini padažu	15
Citrininiai tagliatelle makaronai su aštuonkoju, krevetėmis ir bisque padažu	21
Pasta su burrata pagardinta pistacijomis ir pesto padažu	21
Spageti su šviežiais juodaisiais trumais iš Pjemonto regiono ir parmezanu (galite papildomai pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo).	18

PINSOS

Margarita su pesto padažu	11
Su vytintu Serano kumpiu, figų džemu, mėtomis ir rukola	15
Su baklažanais, Grana Padano sūriu ir pesto padažu	15
Su pepperoni ir klevų sirupu	15
Su pancetta, keptomis bulvėmis ir vitello tonnato padažu	15
Su mortadello dešra, burrata ir pistacijomis (šefas rekomenduoja papildomai pagardinti šviežiais trumais, teiraukitės padavėjo)	16
Su kalakutiena, romaine salotomis ir cezario padažu	15
6 sūrių su medumi ir pistacijomis	15

DESERTAI

Baltojo šokolado ganache su ličiais ir avietėmis	7
RB Bistro šefo tiramisu su pekano riešutais ir karamele	7
Kepti varškėčiai su kinkano vaisiais ir mangų padažu	8

Dėl galimų alergenų prašome teirautis padavėjo.