

R^B BISTRO

Užkandžiai

Marinuotos alyvuogės		6 €
Burrata su pomidorais, braškėmis ir mėtų aliejumi		14 €
Užkandžių rinkinys prie vyno		15 €
Jautienos tartaras su juodaisiais trumais ir parmezanu		16.5 €
Smidrai su vytinta antiena, minkštu feta sūriu ir šalaviju		15 €
Vitello tonnato		16 €
Lašišos ceviche su braškėmis, laimu ir saldžiu čili padažu		16.5 €
Austrės (6 vnt.) su mignonette padažu		20 €
Bulvytės fri su romesco padažu		5 €

Salotos

Cezario salotos su kukurūziniu viščiuku ir parmezanu		14 €
RB Bistro salotos su žaliuoju padažu ir apelsinų putėsiais		14 €

Sriuba

Dienos sriuba	7 €
---------------	-----

Priedai

Švieži juodieji trumai 1 g	2.5 €
Peproni 30g	3 €
Mortadella 50g	3 €
Mini čiabata 100 g	 1.5 €

Pagrindiniai patiekalai

Kukurūzinio viščiuko šnicelis patiekiamas su marinuotu pankoliu, apelsinu, žaliuoju padažu ir bulvytėmis fri	20 €
Aštuonkojis su keptomis jaunomis bulvytėmis, smidrais, trumų crème fraîche ir romesco padažu	24 €
Oto filė su bulvių koše, smidrais, demi-glacé padažu ir karamelizuotu šalaviju	 25 €
Baklažano šnicelis su pomidorų ir tahini padažu	  18 €
Špinatų tagliatelle makaronai su Bolognese ir romesco padažu, pagardintas parmezanu ir šviežiais juodaisiais trumais	22 €
Makaronai su sūriu (vaikams)	10 €

Pinsa

Margarita	12 €
Su marinuota lašiša, minkštu feta sūriu ir romesco padažu	16 €
6 sūrių su trumų ir medaus padažu ir migdolų drožlėmis	16 €
Su keptomis voveraitėmis, pievagrybiais ir raclette sūriu	16 €
Su Bolognese padažu, rikotos sūriu ir apelsinų aliejumi	16 €
Peperoni su klevų sirupu	 16 €
Mortadella su burrata ir pistacijomis	 17 €

Desertai

Baltojo šokolado ganašas su ličiais ir aviečių tyre	8 €
Mangų šerbetas su graikišku jogurtu ir bazilikų aliejumi	5 €
Varškėtukai su tiramisu kremu ir aviečių–chia padažu	8.5 €

Dėl alergenų teiraukites padavėjo

R^B BISTRO

Starters

Marinated olives		6 €
Burrata with raspberry tomatoes, strawberries and mint oil		14 €
Charcuterie plate		15 €
Beef tartare with fresh truffle and parmesan		16.5 €
Asparagus with cured duck, soft orange feta and sage		15 €
Vitello tonnato		16 €
Salmon ceviche with strawberries, kaffir lime and sweet chili sauce		16.5 €
Oysters (6 pcs.) with mignonette sauce		20 €
French fries with romesco sauce		5 €

Salads

Caesar salad with corn-fed chicken and parmesan		14 €
RB Bistro salad with green sauce and soft orange mousse		14 €

Soup

Soup of the day	7 €
-----------------	-----

Extra

Fresh black truffles 1 g	2.5 €
Pepperoni 30g	3 €
Mortadella 50g	3 €
Mini ciabatta 100 g	1.5 €

Ask the waiter about allergens

Main Course

Schnitzel from spiced corn-fed chicken with pickled fennel, orange and green sauce (served with fries)	20 €
Octopus with roasted baby potatoes, truffle crème fraîche, asparagus and romesco sauce	24 €
Halibut fillet with mashed potatoes, demi-glace sauce and sage chips	 25 €
Eggplant schnitzel with tomato sauce and tahini foam	  18 €
Green tagliatelle with Bolognese sauce, romesco, parmesan and fresh black truffle	22 €
Pasta with cheese (kids)	10 €

Pinsa

Margherita	12 €
With marinated salmon, soft orange feta and romesco sauce	16 €
6 cheeses with truffle honey and almond flakes	16 €
With fried chanterelles, raclette and mushrooms	16 €
With Bolognese sauce, ricotta and orange oil	16 €
Pepperoni with maple syrup	 16 €
Mortadella with burrata and pistachios	 17 €

Desserts

White chocolate ganache with lychee and raspberry sauce	 8 €
Mango sorbet with Greek yogurt and basil oil	5 €
Baked custard with vanilla cream & raspberry chia sauce	8.5 €