

R[!]B BISTRO

UŽKANDŽIAI

Austrės su mėtų ir agurkų granita ir laimu 2 vnt.	10 €
Marinuotos alyvuogės	5.5 €
Tuno tartaras su stracciatella ir focaccia	15 €
Jautienos išpjovos tartaras su trumais ir parmezanu	17.5 €
Vitello tonnato su tuno – krienų padažu (100 g)	15 €
Anties kepenėlių paštetas su raudonaisiais ikrais, patiekiamo su traškučiais	14.5 €
Tigrinės krevetės baltojo vyno ir žolelių padaže	15.5 €
Brusketų rinkinys 6 vnt. : • keptos krevetės, gvakamolė • su kreivabudėmis ir parmezanu • su vytintu kumpiu, džiovintais pomidorais ir alyvuogėmis	18 €
Skrudinti pyragėliai įdaryti trim sūriais 6 vnt.	9.5 €
Focaccia su ančiuvų ir topenato	6.5 €

SALOTOS

Cezaris su vištiena	14.5 €
Cezaris su krevetėmis	15.5 €
Lapinės salotos su burokėliais, gorgonzola ir kriaušėmis	14.5 €

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Oto filė su bulvių piure, brokoliais, žirnelių ankštimis ir balto vyno padažu	24.5 €
Jaučio žandai su batatais ir trumų – raudono vyno padažu	24.5 €
Risotto su baravykais, juodaisiais trumais ir petražolėmis	21.5 €
Klasikiniai spagečiai „Carbonara“	16.5 €
Tagliatelle su keptų paprikų padažu ir tuno tartaru	18.5 €
Jautienos išpjovos steikas su mini bulvytėmis, brokoliais, foie gras, grybų ir raudono vyno padažu	31.5 €

DESERTAI

Baltojo šokolado ganašas su aviečių tyre ir ličiais	9.5 €
Pavlova su pistacijų kremu, melionu, šilauogėmis ir mėtomis	9.5 €

R B BISTRO

APPETIZERS

Oysters with mint and cucumber granita and lime 2 pcs.	10 €
Marinated olives	5.5 €
Tuna tartar with stracciatella and focaccia	15 €
Beef tenderloin tartare with truffles and parmesan	17.5 €
Vitello tonnato with tuna-horseradish sauce (100 g)	15 €
Duck liver pate with red caviar served with chips	14.5 €
Tiger prawns in white wine and herb sauce	15.5 €
Bruschetta set 6 pcs. : - fried shrimp, guacamole - with oysters mushrooms and parmesan - with cured ham, dried tomatoes and olives	18 €
Toasted pastries stuffed with three cheeses 6 pcs.	9.5 €
Focaccia with anchovies and topenato	6.5 €

SALAD

Caesar with chicken	14.5 €
Caesar with shrimp	15.5 €
Leaf salad with beets, gorgonzola and pears	14.5 €

MAIN COURSES

Halibut fillet with mashed potatoes, broccoli, pea pods and white wine sauce	24.5 €
Beef cheeks with sweet potatoes and truffle-red wine sauce	24.5 €
Risotto with boletus, black truffles and parsley	21.5 €
Classic Spaghetti Carbonara	16.5 €
Tagliatelle with roasted pepper sauce and tuna tartare	18.5 €
Beef tenderloin steak with mini fries, broccoli, foie gras, mushroom and red wine sauce	31.5 €

DESSERTS

White chocolate ganache with raspberry puree and lychees	9.5 €
Pavlova with pistachio cream, melon, blueberries and mint	9.5 €