



BUSINESS LUNCH MENU NOVEMBER 4TH-8TH

STARTER

Vegetable broth with lentils

Quiche with goat cheese,
blue cheese and onion jam

MAIN COURSE

Duck leg with lentils and beetroots

Cod fillet with herbal potato mash,
carrots and Savoy cabbage

Barley risotto with herb sauce

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 LAPKRITIS 4-8 D.

UŽKANDIS

Daržovių sultinys su lęšiais

Kišas su ožkų pieno sūriu, sūriu su mėlynuoju pelėsiu ir svogūnų džemu

PAGRINDINIS PATIEKALAS

Anties kulšėlė su lęšiais ir burokėliais

Menkės filė su bulvių koše su žolelėmis, morkos ir savojos kopūstai

Kruopų rizotas su žolelių padažu

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