



# Kalėdinis meniu

## Christmas menu

2018 12 02 - 31

### APERITYVAS / APÉRITIF

#### Karštas imbierinis punšas

150 ml 5.00 €

„Stone's original” imbierinis vynas, brendis, vynuogių sultys

#### Hot ginger punch

Stone's original green ginger wine, brandy, grape juice

### UŽKANDIS / STARTER

6.00 €

#### Cikorijų pyragas su marinuotais graikiniais riešutais ir kriaušėmis

Panko džiovėsiuose keptas mėlynasis pelėsinis sūris

#### Chicory tart with pickled walnut and pear salad

deep fried blue cheese in Panko breadcrumbs

### KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSE

12.00 €

#### Kiaulių išpjova, įdaryta rūkytu sūriu su juodaisiais pipirais

perlinių kruopų *Risotto*, meduje su anyžiais karamelizuoti pomidorai, svieste keptos *Romaine* salotos, obuolių piure

#### Pork fillet stuffed with peppered covered smoked cheese

pearl barley *Risotto*, honey and anis candied tomatoes, buttered *Romaine*, apple purée

#### Šamų filė, troškinta saldžiarūgščiamė padaže su imbieru ir citrinžole

ryžių *Tagliatelle*, rytietiškos daržovės, kepinti žemės riešutai

#### Catfish fillet braised in sweet - savoury ginger lemongrass sauce

rice *Tagliatelle*, oriental vegetables, roasted peanuts

### DESERTAS / DESSERT

5.00 €

#### Biskvitinis apelsinų pudingas su vaniliniu padažu

mirkytas apelsinų likerio sirupe, tiekiamas karštas

#### Sponge orange pudding with vanilla sauce

served hot soaked in orange liquor syrup

