

À LA CARTE

Dilgėlynė / ožkų pieno sūris / putpelių kiaušiniai / miško žiedai 8

Šaltsriubė / ridikėliai / pasukos / agurkai / obuoliai / degintų bulvių traškutis 8

Viensėdžio duona / plaktas sviestas 5

Vėžių uodegėlių virtiniai / sabajon / šalavijas 18

Pomidorų pasaulyje / rūkytas šviežias sūris / petražolių ledai / grikiai 15

Elnienos krocketai / baravykų grietinė / voveraitės 16

Elnias daržovių pelenuose / šparagai / krieny ledai / duonos žemė 18

Kriaušės / žalieji žirneliai / traškūs lietiniai su aguonomis / baravykų ledai 14

Žalia mišrainė / rūkytas ungurys / šimtalapis 14

Jautienos kapotinis / degintų bulvių traškutis / rūgštytės / kanopinė širdis 16

Ančių širdelės / baltos samanos / lapų grūstinis / putpelių kiaušiniai 14

Obuolių kapotinis / paprikų ir dumplinių padažas / kalioropė / rūkyti lazdynų riešutai 12

Degintas poras / gelsvės ir rauginto pieno emulsija / lydekų ikrai / kanapių druska 14

Elnias / gūžinis kopūstas / lašiniai / pastarnokai / vyšnios 36

Grikoto / baravykai / eglių spyglių aliejus / rūkytas varkšės sūris 18

Vilkešeris / rabarbarai / beurre blanc / pastarnokai / upėtakių ikrai 26

Elnienos befstrogenas / bulvių ir obuolių košė / agurkai 28

Putpelė / jaunos morkos / topinambai / voveraitės / paukštienos jus 26

Jaučio liežuvis / rūgštynių majonezas / ridikėliai / grikinčinis / juodas česnakas 24

Grikinė babka / beržų sulos redukcijos kremas / aguonpienis 9

Rabarbarai / rūkytų lazdyno riešutų morengas / kiškiakopūščiai 8

Viensėdžio ledas 3



*Dėl patiekaluose esančių alergenų teiraukitės aptarnaujančio personalo

MIŠKAS:

DZŪKIJOS GAMTOS SANDĒLIUKAS.



Tankūs Dzūkijas miškai – ne tik laukinēs gamtos prieglobstis, bet ir gausiū valgomū gērybiū šaltinis. Laukiniai grybai, uogos ir vaistažolēs sudaro vietinēs virtuvēs pagrindā. Kiekvienas metū laikas siūlo savo lobius – nuo pavasariniū švelniū žalumynū iki rudeniniū grybū gausos.

