

À LA CARTE

Baršteliai su ausytėmis / elniena / baravykai / grietinė 10

Gelteklių šaknų sriuba / marinuotos kalmaropės / riešutų aliejus 10

Viensėdžio duona / plaktas sviestas 5

Degintas poras / gelsvė / raugintos pasukos / lydekų ikrai / kanapių druska 14

Vėžių uodegėlių virtiniai / hollandaise / šalavijai 18

Šilbaravykių suktinukai / ančiukų kepenėlės / deginti svogūnai 16

Elnias daržovių pelenuose / šparaginės pupelės / krieny ledai / duonos žemė 18

Burokėlių šimtalapis / rūkytas sūris / duonos ledai / raugintos bruknės 14

Žalia mišrainė / rūkytas ungurys / kvietinis diskas 16

Jautienos kapotinis / pelenų traškutis / raugintos bruknės / kanopinė širdis 18

Elnienos krocketai / baravykų grietinė / voveraitės 16

Elnias / gūžinis kopūstas / lašiniai / pastarnokai / šaltalankiai 36

Sterkas / moliūgai / salierų tyrė / spraginti griekiai 28

Elnienos befstrogenas / bulvių ir obuolių košė / agurkai 28

Putpelė / perlinės kruopos / kepenėlės / slyvos / paukštienos jus 26

Jaučio šonkauliai / bulvių šimtalapis / rojaus obuoliukai / kmynų glazūra 28

Cukinių suktinis / rūkyti lazdynų riešutai / brandintas sūris / svarainiai 20

Grikinė babka / kavos kremas / aguonpienis / svarainiai 9

Slyva ir šokoladas / žagarėlis 9

Viensėdžio ledas 3

*Dėl patiekaluose esančių alergenų teiraukitės aptarnaujančio personalo



MIŠKAS:

DZŪKIJOS GAMTOS SANDĒLIUKAS.



Tankūs Dzūkijas miškai – ne tik laukinės gamtos prieglobstis, bet ir gausių valgomų gėrybių šaltinis. Laukiniai grybai, uogos ir vaistažolės sudaro vietinės virtuvės pagrindą. Kiekvienas metų laikas siūlo savo lobius – nuo pavasarinių švelnių žalumynų iki rudeninių grybų gausos.

