

## Imperial keturių patiekalų degustacinė vakarienė

### Aperitivas

Avietinių pomidorų „Macarons“ su silpnai sūdyta lašiša, upėtakio ikrais ir ožkos sūriu

### Šaltas užkandis

Avokado *tar tar* su agurkais, graikinių riešutų aliejumi, baltojo balzamiko perlais ir *wasabi* emulsija  
*arba*

Svarainių esencija pagardintos Atlantinės jūros šukutės su Madagaskaro vanile, kepta ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras escalope*, padabinta aukso lapeliais  
*arba*

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras pâté* su *Meukow De Luxe* konjake mirkytomis trešnėmis, *brioche* traškučiu ir vyšnių perlais

### Pagrindinis patiekalas

Krosnyje keptas eršketo steikas su keptais smidrais, lazdyno riešutų *beurre noisette*, mini bulvių *fondant* pagardinta rūkyto ungurio - peletrūno padažu  
*arba*

Lietuvos girių elnienos kepsnys su marinuotomis spanguolėmis, miško grybais, gelteklėmis pagardinta bruknių ir raudonojo vyno padažu  
*arba*

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys „Rossini“ stiliumi su ančių riebiosiomis kepenėlėmis *foie gras*, *fondant* bulvėmis ir trumų *demi-glace* padažu

### Desertas

Gervuogių „Macaron“ infuzuotas levandomis su juodųjų serbentų ledais bei šlakeliu gervuogių likerio „Voruta“  
*arba*

Mojito trio: žaliosios citrinos ir mėtų pyragaitis, mėtų ir žaliosios citrinos šerbetas bei citrusinis morengas, pagardinta šlakeliu likerio „Chartreuse“

### **Papildomai rekomenduojame užsaisakyti**

#### **Karštas užkandis** (+12 eur)

Ant žarijų kepta „Gillardeau“ austrė su ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras* ir rūkytu unguriu, pagardinta svarainių esencija

*arba*

Šefo namų recepto *ravioli* įdaryti kapotu eršketu, pagardinti vėžių uodegėlių, upėtakio ikrų bei krapų padažu

#### **Sriubos** (+12eur)

Muskusinės antienos 18 val. virta *consommé* su mini *tortellacci* įdarytais džiovintais baravykais

*arba*

Artišokų *velouté* su topinambų traškučiais, 24 mėnesius brandintu „Džiugas“ sūriu ir namų gamybos pankolių aliejumi