

TELEGRAFAS

RESTAURANT

# NAUJUJŲ METŲ DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ

## KARALIŠKOJO KRABO TARTALETĖ

Karališkojo krabo mėsa | Sibiro eršketo ikrai | vanilėje marinuoti obuoliai

Champagne Bruno Paillard Blanc de Blancs Grand Cru Brut  
(Prancūzija, Šampanė)

## „LA GAËY SPECIALE NO.2“ AUSTRĖ

Šeivamedžių ir agurkų „granita“

Champagne Dom Pérignon Brut 2012  
(Prancūzija, Šampanė)

## JŪROS ŠUKUČIŲ „CARPACCIO“

Bergamote marinuotas arbūzas | sepijos rašalo traškutis | „Oscietra“ eršketo ikrai

Peter Hahn Le Clos de la Meslerie Vouvray Sec AOC 2019  
(Prancūzija, Luaros slėnis)

## KEPTAS „FOIE GRAS“

„Brioche“ duona | gervuogės | Porto vyno redukcija

Domaine Harmand-Geoffroy Gevrey-Chambertin AOC 2019  
(Prancūzija, Burgundija)

## ATSIGAIVINTI

Miško žemuogių ir verbenos šerbetas

## KANADIETIŠKAS OMARAS

„Bisque“ puta | omaro žnyplės krocketas | juodasis „risotto“

Ridge Estate Chardonnay Santa Cruz Mountains 2019  
(JAV, Kalifornija)

## „WAGYU“ JAUTIENOS IŠPJOVA

„Pommes dauphine“ su trumais | baravykai | šalotinis svogūnas | dūminio viskio padažas

Damilano Barolo Riserva DOCG 1999  
(Italija, Pjemontas)

## SKRUDINTO BALTOJO ŠOKOLADO PUTĖSIAI

Kvapnioji tongapupė | pistacijų | bergamotė | vyšnios

Kracher Zweigelt Beerenauslese Burgenland 2017  
(Austrija, Burgenlandas)