

# BRUNCH MENU

Brunch à la française

VI – VII 12.00 – 14.00

## **PLANCHE DE TERRINES ET FROMAGES DES RÉGIONS DE FRANCE €14.00**

Kruopščiai atrinktų prancūziškų terinų ir brandintų sūrių rinkinys, patiekiamas su šilta, traškia namų duona bei plaktu sviestu

## **PAIN PERDU ET ŒUFS BROUILLÉS À LA TRUFFE €15.00**

„Brioche“ duona, švelniai karamelizuota svieste, patiekama su lėtai maišytais kaimiškais kiaušiniai ir subtiliai tarkuotais juodaisiais trumais. Aromatinga, švelni tekstūra ir sodrus skonis sukuria nepriekaištingą prancūziško ryto harmoniją

## **PAIN PERDU AUX FRUITS DES BOIS, SIROP D'ÉRABLE €14.00**

Purus brioche skrebutis, lengvai apskrudintas svieste, gardinamas šviežių sezoninių uogų gaiva ir švelniai tekančiu aukščiausios kokybės klevų sirupu. Subtiliai saldus, elegantiškas ir lengvas pasirinkimas lėtam savaitgalio rytui

## **Croque – Madame €15.00**

Klasikinis prancūziškas sumuštinis su švelniu kumpiu, tirpstančiu „Gruyère“ sūriu ir kremišku „béchamel“ padažu, užkeptas iki auksinės plutelės ir vainikuotas švelniai keptu kaimišku kiaušiniu. Soderus, šiltas ir nepriekaištingai subalansuotas skonių derinys

## **Croque-Monsieur €14.00**

Autentiškas prancūziškas sumuštinis su aukštos kokybės kumpiu, tirpstančiu sūriu ir švelniu béchamel padažu, lengvai apskrudintas iki traškios, auksinės tekstūros. Paprastas, tačiau rafinuotas klasikos įsikūnijimas

## **Salade de foies de volaille et œuf poché €10.00**

Švelniai karamelizuotos vištienos kepenėlės, traškūs salotų lapai, garstyčių ir medaus vinaigretas bei kremiškas be lukšto virtas kaimiškas kiaušinis, kurio trynys subtiliai susilieja su padažu

## **Blinis au caviar et crème fraîche**

Siberian 6\* - 30g €78 | 50g €133

Oscietra 6\* - 30g €87 | 50g €145

Ploni blyneliai, patiekiami su aukščiausios kokybės juodaisiais ikrais ir grietine. Subtili prabanga, kurioje susilieja švelni tekstūra ir išraiškingas jūros aromatas — tikras gurmaniškas malonumas