Keturi vėjai

KALĖDINĖ VAKARIENĖ

Data: 2026.12.25, Laikas: 18:00 val. – 24:00 val.

PASITIKIMAS

Naminė duona
Ruginė raugo duona | plaktas deginto sviesto kremas | žolelių druska

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI STALUI

Rūkytas ir lengvai sūdytas upėtakis
Krienų ir krapų kremas | marinuotas agurkas | obuolys | upėtakių ikrai

Antienos kepenėlių paštetas
Spanguolių ir portveino pagardas | marinuotos slyvos | sviestinė brioche

Lėtai kepta jautiena
Krienų majonezas | marinuoti garstyčių grūdeliai | kepti svogūnai | traškūs kaparėliai

Kepti burokėliai ir ožkų sūris
Ožkų sūrio kremas | marinuota kriaušė | graikiniai riešutai | čiobrelių medus

KARŠTIEJI PATIEKALAI STALUI

Lėtai kepta antis
Rausvai kepta anties krūtinėlė | confit anties šlaunelė | kepti obuoliai | spanguolės | anties ir Madeiros vyno jus

Bulvių gratin
Plonai sluoksniuotos bulvės | grietinėlė | sviestas | Džiugo sūris | čiobreliai

Troškinti raudonieji kopūstai
Raudonieji kopūstai | obuoliai | spanguolės | raudonasis vynas | kalėdiniai prieskoniai

Glazūruotos šakninės daržovės
Morkos | pastarnokai | petražolių šaknys | degintas medus | čiobreliai

Miško grybai
Svieste kepti miško grybai | šalotiniai svogūnai | fermentuotas česnakas | petražolės

DESERTAI STALUI

Kalėdinis medaus tortas
Medaus biskvitas | fermentuotos grietinės kremas | sūdyta karamelė | spanguolės

Aguonos ir obuoliai
Aguonų pyragas | karamelizuoti obuoliai | vanilinis kremas | skrudinti lazdyno riešutai

Mandarinai ir juodasis šokoladas
Juodojo šokolado kremas | mandarinų confit | kakavos traškutis | cinamonas

4 asmenims*	2 asmenims*	Vaikui
59 Eur / asm.	75 Eur / asm.	40 Eur

*Trečias suaugęs svečias – 75 €
*Penktas ir daugiau suaugusių svečių – 59 €

Rezervuokite tel.: +370 618 00 966 arba restaurants@grandspa.lt