

Rūkytos lašišos užkandėlė su salierų tyrė, traškučiu, žolelių kempine ir balzamiko perlais

Žaliųjų žirnelių ir arbatos tyrė

Mėtinės arbatos	30gr.
Žaliųjų žirnelių	300 gr
Grietinėlės	50 gr
Sviesto	30gr.

Žirnelius išverdame mėtinėje arbatoje, sublenderiuojame ir pertriname per sietelį.

Įvairios žolelės
Saliero traškutis

Salierų tyrė

Salierų šaknys	500gr.
Druska	170gr.
Sviestas	30gr.
Pienas	20gr.
Kiaušinis	1 vnt

Salieru gumbas aptepamas druska su kiaušiniu ir kepamas kol suminkštėja 120C temperatūroje apie 2-3 val.

Žolelių kempinė

Kiaušinio baltymas	80g
Miltai	20g
Angliarūgštės balionėliai	2vnt
Žolelių rašalas	45g

Kiaušinio baltymai išplakam iki standžiu putų. Į persijotus miltus ir supilama žolelių rašalas. Masė supilama į sifoną ir suleidžiam angliarūgštę. Kepama mikrobangų krosnelėje 1 min.

Balzamiko perlai

Balzaminis actas	100g
Cukrus	45g
Agar agar	3g
Druska	1g
Žolelės	1g

Rikotos creme brulee su šitakė ir trimitėlių grybų variacijomis, mėlynujų bulvių koralu ir petražolių padažu.

Karves pieno varškės užkandis su grybais

Rikotos varškė 83g

Grietinėle 66g

Parmežanas 16g

Kiaušinio trynys 1vnt

Kiaušinis 1vnt.

Druska 1g

Šitaki grybukai 15g

Portabelo grybai 15g

Triumiteliai 10g

Petražoles 60g

Aliejus 60g

Mėlynujų bulvių koralai 3g

Rikotos varškė sumaišoma su grietinėle, tarkuotu smulkiai parmežano sūriu, kiaušiniu ir druska iki vientisos konsistencijos. Supilame į indą ir kepame orkaitėje vandens vonelėje 90C temperatūroje 10-15min kol nesustingsta.

Mėlynos bulves išverdamos ir užsaldomos. Užsalus smulkiai sutarkuojamos ant silikoninio kilimėlio ir kepamos orkaitėje 80C kol išdžius.

Petražolės susmulkinamos ir suplakamos su aliejumi ir druska. Perkošiamo per smulkų sietelį. Gauname sodru žalios spalvos padažą.

Sustingus varškės gaminiui ir pakepant grybus sudėliojame ant pusgaminio ir apšlakstome petražolių padažu.

Elnienos tartaras su kiaušinio trynio pudra, parmigiano sūrio kremu

Elnienos nugarinė 150gr.

Sojos padažas 14gr

A.aliejus 10gr.

Ropiniai svogūnai 50gr.

Saulėje džiovinti pomidorai 10gr.

Actas 5gr.

Elnienos nugarinė susmulkinama ir nuskanaujama.

Kiaušinio trynio pudra

Kiaušiniai 1vnt.

Sūris 10vnt

Kiaušinio trynį sumaišyti su sūriu ir užšaldyti.

Parmigiano sūrio kremas

Sūris 20gr.

Sviestas 10gr.

Grietinėle 20gr.

Viskas verdama kartu

“Sous vide būdu ruošta menkė, avinžirnių kremu su menkės sultinio putomis

Menkės file	182gr.
Avinžirnių kremas	80gr.
Žuvies sultinio putos	10gr.
Rozmarinų aliejus	10gr.

Menke suporcijuojama į vakuomo maišelius su aliejumi ir rozmarinu. Užsakant verdama cirkulitoriuje 7 min. 68C temp. Avinžirniai pašildomi. Sultinio putos suplakamos su licitina iki putų. Pašlakstoma Rozmarinu aliejumi. Patiekalas gaminamas užsakant.

Avinžirnių kremas

Avinžirniai	200gr.
Vanduo	170gr.
Ančiuviai	5gr.
Česnakas	5gr
Žuvies sultinys	100gr.

Ančiuviai ir česnakas pakepinami ir sumaišomi su virtais avinžirniais pilamas žuvies sultinys.

Žuvies sultinys

Žuvies sultinys	200gr.
Aliejus	5gr.
Licitinas	1gr.

Išvirtas žuvies sultinys pakaitinamas dedama sojos licitino, aliejus ir suplakama iki standžiu putu

Rozmarinų aliejus

Rozmarinas	200gr.
Aliejus	150gr.

Rozmarinas pakaitinamas orkaitėje ant garų 1 min. Dedama į maišelį su alyvuogių aliejumi ir pakaitinama 5 min 68 C temperatūroje.

Šokoladinis pyragas “brownie” su mango putėsiais šokoladiniame kamuolyje**Pyragui:**

225g. sviestas
 200g juodas šokoladas
 250 rudo cukraus
 4 kiaušiniai
 1g. druskos
 110g. miltai
 1 a.š. kepimo milteliai
 3 gr. Vanilinio cukraus

Sviestą, juodą šokoladą, sviestą ištirpinti vandens vonelėje.

Išsijoti miltus, kepimo miltelius.

Kiaušinius išplakti.

Viską kartu išmaišyti.

Ikaitinti orkaitę iki 180 °C ir kepti ~30 min.

Mango - pasiflorų ledai

Kiaušinių tryniai	2 vnt
Cukrus	70g
Pieno	150g
Grietinė	100g
Mango – pasiflorų tyrės	500g
Laimo žievelė	2g
Laimo sultys	3g

Grietinė, pienas, cukrus užverdama ir atvėsinama. Kiaušinių tryniai ištrinami iki baltos masės. Į atvėsinta pieno masę sudėti kiaušių masę, išmaišoma. Sudedama Mango ir pasiflorų tyrės. Gautą masę šaldoma.

Mango putėsiai

Kiaušinio trynių	50 gr.
Kondensuoto pieno	85 gr.
Grietinės	100 gr
Mango tyrės	250 gr
Želatinos	20 gr
Laimo sultys	5 gr.
Anyžius	

Kiaušinių trynius su kondensuotu pienu išmaišyti ir kaitinti iki 80 °C temperatūros. Sudėti šaltame vandenyje išbrinkusią želatiną. Kai masė atvės sudėti mango tyrę, supilti laimo sultis ir plaktą grietinėlę.