

Karštas patiekalas:

1. Aštraus skonio, griliuota ir kepta vištiena su švelnia moliūgų piurė ir porų

„Canelioni“

(Aldona Gečienė)

Mėsai ir marinavimui:

Ploninta vištienos filė
Mažoji filė be gyslų
Vištienos Tulpė
Meksikietiškas mišinys
Česnakas
Aliejus augalinis
Paprika saldi malta
Druska
Juodi malti pipirai
Džiuvėsėliai baltos duonos
Medus natūralus

Moliūgų piurė:

Moliūgai
Morkos
Kario čili pasta
Grietinė
Druska
Balti malti pipirai

Padažas:

Svogūnai
Alyvuogių aliejus

Porų „Canelioni“:

Porai
Bulvės
Svogūnai
Sviestas
K.r. šoninė
Druska
B.m. pipirai

Garnyras:

Cukinija
Beiki šparagai
Baziliko lapai kepti
Petražolės

2. Pavasarinių lapų salotos su melionu, provanso smėlio agurkais, prancūziškos duonos voratinkliais, 5 grūdų sviestu užkepta vištienos filė ir sicilietišku apelsinų bei balto balzamico padažu
(Ruslan Bolgov)

Vištienos filė be gyslų

Salotų lapai Red Oakleaf

Melionas oranžinis

Melionas žalias

Apelsinai

Prancūziškas šaldytas batonas

Baltas balzamikas

Linų sėmenys

Saulėgrąžų sėklos valytos

5 grūdų dribsniai

Sviestas

„Paco“ džiovėsėliai

Švieži agurkai

Alyvuogių aliejus

Česnakiniai laiškai džiovinti („Santa Maria“)

5 pipirų mišinys

Druska

Karštas patiekalas:

3. Vištienos šlaunelių suktinukas su pipirų padažu, kukurūzų polenta pagardinta trintais žaliais žirneliais bei svieste keptomis daržo gėrybėmis
(Aldona Gečienė)

Mėsa:

Vištienos ploninta šlaunelių mėsa

5 pipirų mišinys

Druska

Paprika malta

Aliejus

Špinatai

Vištienos faršas

Pipirų padažas:

Aliejus

Malti pipirai

Konservuoti žali pipirai

Baltas vynas
Grietinėlė
Kukurūzų ir žaliųjų žirnelių „polenta“
Kukurūzų kruopos
Pienas
Druska
Žalieji žirneliai šald.
Sojos pupelės

Garnyras:

Beibi morkytės
Žirnelių ankštys
Mini cukinija (grill)
Sviestas
Alyv. aliejus
Druska
Pipirai
Petražolės

Daiginti žirneliai:

Žirnelių putos

4. Šlaunelių mėsos vamzdeliai su saldžiarūgščiu padažu, keptos morkos griežinėliais, skrudinti Basmati ryžių rutuliukai, Wan-Tan tešlos paplotėliu
(Ruslan Bolgov)

Šlaunelių mėsa ploninta
Morkos
Svogūnai
Grietinėlė
Trinti pomidorai
Ananasų sultys
Raudona kario pasta
Šviežia kalendra
Morkos mažos ir plonos
Basmati ryžiai
Tarkuotas sūris „Grano Padano“
Kiaušiniai
Aliejus saulėgrąžų
„Wan - Ton“ tešla
„Santa Maria“ prieskoniai

Karštas užkandis:

5. Baravykų skonio Tortellini su vištienos įdaru, cikorijų padažu ir keptomis kreivabudėmis

(Aldona Gečienė)

Baravykų skonio Tortellini:

Miltai

Kiaušinių tryniai

Alyv. aliejus

Džiov. baravykų miltai

Vištienos mažoji filė be gyslų

Svogūnai

Druska

Pipirai j.m.

Aliejus

Cikoriijos padažas:

Cikorija

Aliejus

Sviestas

Druska

Pipirai j.m.

Grietinė

Garnyras:

Kreivabudės

Sviestas

Aliejus

Druska

Pipirai

Petražolės

Sviestas

Laiškinis česnakas

6. Špinatų skonio Spagetti su vištienos bei kokosų pieno ir kario padažu

(Ruslan Bolgov)

Vištienos ploninta filė

Kiaušinių trynys

Miltai makaronams Kauno Grūdų

Kokosų kremas

Imbiero šaknys

Šviežia kalendra

Cukinija

Paprika raudona

Wakame grybai džiovinti

Karštas užkandis:

7. Vištienos blauzdelė „Confit“ su troškintais savoju kopūstais ir itališka vytinta šonine „Pancetta“
(Aldona Gečienė)

Mėsa:

Vištienos blauzdelė be sąnario
Pipirai j.m.
Druska
Riebalai antienos

Garnyras:

Savojos kopūstas
Vytinta šoninė „Pancetta“
Druska
Pipirai j.m.
Briuselio kopūstai

Paprikų padažas:

Paprika r.
Karnišonai
Mėlyni svogūnai
Citrinos sultys
Alyv. aliejus

8. Vištienos sparnelių „Tulpės“ su mango ir imbiero padažu, su perliniais ryžiais
(Ruslan Bolgov)

Vištienos „Tulpės“
Mango tyrė
Kokosų kremas
Baltas balzamikas
Medus
Alyvuogių aliejus
Perliniai ryžiai
Imbiero šaknys