



## SVEIKI

Kelionės gali būti ir iššūkis, ir nuotykis. Per jas pažindami pasaulį, atrandame skirtingas kultūras, o tokios patirtys, kaip niekas kitas, padeda atitrūkt nuo kasdienės rutinos.

Tad kviečiame mesti iššūkį kasdienybei ir leistis į nuotykių **He Ji** restorane. Čia deriname Vakarų ir Tolimųjų Rytų, modernaus ir klasikinių pasaulių tradicijas, čia galima išvysti ugnies ir ledo sąjungą.

Neprilygstamoje kelionėje jus lydės sėkmės simbolis – nuotaikingas ir energingas Laimingasis arbatinukas, atkeliavęs iš Japonijos ir pasakojantis istoriją apie atsitiktinumą.

Šis personažas į **He Ji** restorano atmosferą atneša ne tik žiupsnį magijos, bet ir lašeljį sėkmės.

## HeJi A USTRĖS IR J ŪR Ū G ERYB ĖS

<b>Ostra Regal D'Or No.5</b>	<b>7</b>
<i>Fermentuota slyva, slyvų actas, shiso lapas</i>	
<b>Josephine No.3</b>	<b>5</b>
<i>Rūkytas ponzu, marinuoti pipirai, shiso lapas</i>	
<b>Tempura austrė</b>	<b>5</b>
<i>Tempuroje kepta austrė, yuzu shichimi kremas, marinuota nashi kriaušė</i>	
<b>HeJi jūros gėrybių lėkštė</b>	<b>120</b>
<i>Omaras, tuno otoro, arktinė palija, Josephine austrės, Ostra Regal austrės, mėlynpelekio tartar, rūkytas ungurys, fermentuotas pankolis, gervuogių vinaigrette, jabara ponzu, raugo duona</i>	
<b>Mėlynpelekio O toro</b>	<b>28</b>
<i>Mėlynpelekis tunas, vasabi šaknis, alyvuogių aliejus, kombu shoyu</i>	
<b>Rūkytas Ungurys</b>	<b>20</b>
<i>Lietuviškas rūkytas ungurys, yuzu krienuų padažas, morku ir baklažano croustade, finger laimas, rūkytas ponzu</i>	
<b>Tuno Croustade</b>	<b>18</b>
<i>Mėlynpelekis tunas, degintų porų krepšelis, dashi, ikrai, obuolių miso piurė</i>	
<b>HeJi EXTRA:</b>	
<b>Juodieji trumai 5 g</b>	<b>20</b>
<b>Rossini baltojo eršketo 15 g</b>	<b>40</b>
<b>Belugos ikrai 15 g</b>	<b>95</b>
<b>Vasabi šaknis 5 g</b>	<b>10</b>

## H e J i E N T R Ē Ē

- H e J i arančiniai** 17  
*Traškūs ryžiai, trumai, shiitake grybai, Comté sūris*
- Miso kintoa kiaulienos papilvė** 18  
*Gruzdinta kintoa kiaulienos papilvė, tsukemono, aštri miso glazūra, svogūnų laiškai, pekano riešutai*
- Hokkaido jautienos tartaras** 25  
*Organiskai auginta jautiena, Hokkaido duona, jabara ponzu, fermentuotas česnakas, trumai, trumų kvintesencija*
- Jautienos carpaccio** 28  
*Jautienos carpaccio, shiso vinaigrette, įvairiaspalvių šakninių daržovių crudité, rūkytos sojos ir lazdynų riešutų kremas, trumai, Comté sūris*
- Wagyu liežuvis** 24  
*Grilyje keptas liežuvis, wasabi šaknis, ponzu sviesto verjus, marinuotas kiaušinio trinys*
- Ungurio sando** 20  
*Ungurio kabayaki, Hokkaido duona, tarės glazūra, togarashi kremas, marinuotas agurkas*
- Jaučio uodegų consommé** 17  
*Ekologiškai auginto jaučio uodega, rankų darbo soba grikių makaronai, skrudintas Kalės kopūstas, laiškiniis svogūnas*

## He Ji DIM SUM

<b>Eryngii Gyoza</b>	<b>20</b>
<i>Japonijos įkvėpti dim sum, grybų consommé, eryngi grybai, trumai</i>	
<b>Antienos Wonton</b>	<b>23</b>
<i>Antiena, grilyje kepti porai, slyvų padažas, skrudintas čili, fermentuotos juodosios pupelės</i>	
<b>Wagyu Gyoza</b>	<b>30</b>
<i>Japoniška wagyu jautiena, kreivabudė, miso-trumų glazūra, trumai, svogūnų laiškai</i>	

<b>Patarška</b>	<b>36</b>
<i>Patarškos šlaunelės, aštrus slyvų padažas, agurkai, porai, malkinėje krosnyje kepti blynėliai</i>	
<b>Baskų viščiukas</b>	<b>36</b>
<i>Griliuje keptas Baskų viščiukas, 1000 sluoksnių duona, juodojo česnako ir medaus glazūra, marinuotas agurkas</i>	
<b>Vandenyno laimikis (teirautis padavėjo)</b>	<b>40</b>
<i>Laukinė pagauta žuvis, yuzu sakės Beurre Blanc padažas, citrinos rudintas sviestas, pomidorų kosho salsa</i>	
<b>Malkinėje krosnyje keptas otas</b>	<b>50</b>
<i>Sausai brandintas otas, dashi Vin Jaune padažas, kadagio aliejus, ponzu šalotai, įvairiaspalvės šakninės daržovės</i>	
<b>Griliuje keptas omaras</b>	<b>60</b>
<i>Kobe griliuje keptas omaras, shiso sviestas, raugo bandelė, Sichuan sultinys, marinuotas moliūgas</i>	

<b>Brandintos jautienos nugarinė (600g) (Rekomenduojama dviem)</b>	<b>159</b>
<i>Brandinta 30d+ ispaniška jautienos nugarinė, ponzu, juodojo česnako padažas, HeJi marinuotos daržovės</i>	
<b>Svieste brandinta japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė</b>	<b>85</b>
<i>Svieste brandinta premium japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė, yuzu-ponzu emulsija, japoniški vasabiai, koji kiaušinio trynys, Takumi ryžiai, tsukemoto</i>	
<b>Svieste brandinta japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė (200 g)</b>	<b>165</b>
<i>Grilyje kepta svieste brandinta premium kokybės Kagoshima A5 Wagyu jautienos nugarinė, ponzu sviestas, japoniški vasabiai</i>	
<b>Jautienos šonkaulių donabe (Rekomenduojama dviem)</b>	<b>62</b>
<i>Grilyje kepti ispaniški jautienos šonkauliai, japoniško viskio glazūra, veršienos-dashi sultinys, tsukemono, orzo, sezoniniai grybai</i>	
<b>Trumų baklažanas</b>	<b>32</b>
<i>Malkinėje krosnyje keptas baklažanas, shiro sojoje marinuotos paprikos, miso, sluoksniuota tešla, trumai</i>	

## G A R N Y R A I

<b>Orzo</b>	<b>15</b>
<i>Orzo pasta, juodieji trimitėliai, eryngii grybai, jaučio dashi sultinys, trumai</i>	
<b>Grilyje keptos įvairiaspalvės daržovės</b>	<b>9</b>
<i>Burokėliai, morkos, marinuotas moliūgas, hiratake grybai</i>	
<b>Ikura Gohan</b>	<b>9</b>
<i>Garuose virti Takumi ryžiai, marinuoti upėtakio ikrai, nori, kiaušinio trynys</i>	
<b>Gohan</b>	<b>6</b>
<i>Garinti Takumi ryžiai</i>	
<b>H e J i marinuotos daržovės</b>	<b>9</b>
<i>marinuotų daržovių rinkinys</i>	

## HeJi DESERTAI

<b>HeJi Šokolado semifreddo</b>	<b>9</b>
<i>Amaretas, Pjemonto Lazdynų riešutai, miso-šokolado padažas</i>	
<b>Matcha semifreddo</b>	<b>9</b>
<i>Matcha semifreddo, matcha arbata, juodasis šokoladas, kakavos branduoliai</i>	
<b>Hokkaido sūrio pyragas</b>	<b>12</b>
<i>Hokkaido moliūgas keptas malkinėje krosnyje, migdolų ir cinamono uogų ledai, pūšų sirupo šiltas padažas</i>	
<b>Trumų Namelaka</b>	<b>14</b>
<i>Šokoladas, karamelė, trumai, vanilės namelaka</i>	
<b>Yuzu Goma</b>	<b>14</b>
<i>Skrudintų sezamų ledai, yuzu džemas, riešutų crumble, Okinavos miso karamelė</i>	
<b>Yuzu Jalapeno Kakigori šerbetas</b>	<b>7</b>
<i>Yuzu, jalapeno pipiras, uogos</i>	