



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 lašelj sėkmės.

HeJi A USTRĖS IR J Ū R Ū G ERYBĖS

Ostra Regal D'Or No.5 7
Fermentuota slyva, slyvų actas, shiso lapas

Josephine No.3 5
Rūkytas ponzu, marinuoti pipirai, shiso lapas

Tempura austrė 5
Tempuroje kėpta austrė, yuzu shichimi kremas, marinuota nashi kriaušė

HeJi jūros gėrybių lėkštė 120
Langustinai, tuno otoro, Josephine austrės, Ostra Regal austrės, Hamachi, rūkytas ungurys, fermentuotas pankolis, gervuogių vinaigrette, jabara ponzu, malkinėje krosnyje kepta raugo duona

Mėlynpelekio O toro 28
Mėlynpelekis tunas, vasabi šaknis, alyvuogių aliejus, kombu shoyu

Rūkytas Ungurys 20
Lietuviškas rūkytas ungurys, yuzu krienių padažas, morku ir baklažano croustade, finger laimas, rūkytas ponzu

Tuno Croustade 18
Mėlynpelekis tunas, degintų porų krepšelis, dashi, ikrai, obuolių miso piurė

HeJi EXTRA:

Rossini baltojo eršketo 15 g 40

Vasabi šaknis 5 g 10

H e J i E N T R É E

- 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, smidrų crudité, cikorija, sezoniniai pomidorai, Shoyu 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

He Ji DIM SUM

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

Patarška	36
<i>Patarškos šlaunelės, aštrus slyvų padažas, agurkai, porai, malkinėje krosnyje kepti blyneliai</i>	
Baskų viščiukas	36
<i>Griliuje keptas Baskų viščiukas, 1000 sluoksnių duona, juodojo česnako ir medaus glazūra, marinuotas agurkas</i>	
Vandenyno laimikis (teirautis padavėjo)	40
<i>Laukinė pagauta žuvis, , baltųjų braškių relišas, citrinų rudintas sviestas, pomidorų kosho salsa</i>	
Malkinėje krosnyje keptas otas	50
<i>Sausai brandintas otas, dashi Vin Jaune padažas, kadagių aliejus, ponzu šalotai, pankolis ir smidrai</i>	
Griliuje keptas omaras	65
<i>Kobe griliuje keptas omaras, shiso sviestas, raugo bandelė, Sichuan sultinys, dashi marinuota cukinija</i>	

Brandintos jautienos nugarinė (600g) (Rekomenduojama dviem) 159
Brandinta 30d+ ispaniška jautienos nugarinė, ponzu, juodojo česnako padažas, HeJi marinuotos daržovės

Svieste brandinta japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė 85
Svieste brandinta premium japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė, yuzu-ponzu emulsija, japoniški vasabiai, koji kiaušinio trynys, Takumi ryžiai, tsukemoto

Svieste brandinta japoniškos Wagyu A5 jautienos nugarinė (200 g) 165
Grilyje kepta svieste brandinta premium kokybės Kagoshima A5 Wagyu jautienos nugarinė, ponzu sviestas, japoniški vasabiai

Jautienos šonkaulių donabe (Rekomenduojama dviem) 62
Griliuje kepti ispaniški jautienos šonkauliai, japoniško viskio glazūra, veršienos-dashi sultinys, tsukemono, orzo, sezoninės daržovės

Trumų baklažanas 32
Malkinėje krosnyje keptas baklažanas, shiro sojoje marinuotos paprikos, miso, sluoksniuota tešla, trumai

G A R N Y R A I

Orzo	12
<i>Orzo pasta, juodieji trimitėliai, cukinija, jaučio dashi sultinys, trumai</i>	
Baltieji smidrai	12
<i>Baltieji smidrai, špinatai, finger laimas, stracciatella, trūmų miso</i>	
Ikura Gohan	9
<i>Garuose virti Takumi ryžiai, marinuoti upėtakio ikrai, nori, kiaušinio trynys</i>	
Gohan	6
<i>Garinti Takumi ryžiai</i>	
H e J i marinuotos daržovės	9
<i>marinuotų daržovių rinkinys</i>	

He Ji D E S E R T A I

He Ji Šokolado semifreddo	9
<i>Amaretas, Pjemonto Lazdynų riešutai, miso-šokolado padažas</i>	
Matcha semifreddo	9
<i>Matcha semifreddo, matcha arbata, juodasis šokoladas, kakavos branduoliai</i>	
Hokkaido sūrio pyragas	12
<i>Hokkaido moliūgas keptas malkinėje krosnyje, migdolų ir cinamono uogų ledai, pūšų sirupo šiltas padažas</i>	
Trumų Namelaka	16
<i>Šokoladas, karamelė, trumai, vanilės namelaka</i>	
Kankorėžio uoga	12
<i>Fermentuotos gervuogės ir aronijos, kankorėžių ledai, riešutų crumble, Timuro uogų padažas</i>	
Yuzu Jalapeno Kakigori šerbetas	7
<i>Yuzu, jalapeno pipiras, uogos</i>	
Petit Fours	9