

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS / SNACKS WITH WINE AND BEER

<p>6 užkandžių rinkinys – specialus šefo pasiūlymas</p> <ul style="list-style-type: none"> - marinuoatų lašišų ir fetos sūrio suktinukas - varškės sūris su saulėje džiovintais pomidorais - Parmos kumpis su melionais - džiovintos slyvos su skrudinta rūkyta šonine - vištų kepenėlių paštetas su raudonojo vyno drebučiais - „Chorizo“ dešra su ožkų sūriu <p>Chef's special – 6 assorted snacks</p> <ul style="list-style-type: none"> - marinated salmon and feta cheese roll - curd cheese with sun dried tomatoes - Parma ham with melon balls - crispy bacon and prune wrap - chicken liver pate with red wine jelly - chorizo with goat cheese 	<p>18.00 Lt</p>
<p>Minkštieji pelėsiniai sūriai</p> <p>bri, mėlynojo pelėsio, ožkų „Buche“, ožkų sūrio rutuliai „Labrit“</p> <p>Soft cheese</p> <p>Brie, Blue cheese, goat Buche, goat cheese balls Labrit</p>	<p>22.00 Lt</p>
<p>Kietieji sūriai</p> <p>parmidžanas, „Iberico“, „Gran Moravia“, „Džiugas“</p> <p>Hard cheese</p> <p>Parmigiano reggiano, Iberico, Gran Moravia, Dziugas</p>	<p>22.00 Lt</p>
<p>Vytintų mėsų rinkinys</p> <p>Cured meat / Charcuterie</p>	<p>22.00 Lt</p>
<p>Rinkinys prie alaus</p> <p>kepta duona, vytinta jautiena, skilandis, sūris</p> <p>Assorted snack with beer</p> <p>fried bread, jerked beef, smoked pork sausage, cheese</p>	<p>18.00 Lt</p>
<p>Kepta duona su česnakiniu varškės sūrio padažu</p> <p>teikama karšta</p> <p>Fried bread with garlic cheese dip</p> <p>served hot</p>	<p>8.00 Lt</p>
<p>Marinuotos alyvuogės (žaliosios / juodosios)</p> <p>Marinated green / black olives</p>	<p>8.00 Lt</p>

SALOTOS / SALAD

Šviežių daržovių salotos su prancūziškos duonos skrebučiais tiekiamos su virtais putpelių kiaušiniiais, raudonojo „Pesto“ užpilu Seasonal green mixed salad with French bread toasts served with boiled quail eggs, red Pesto dressing	12.00 Lt
Klasikinės Cezario salotos salotų lapeliai, duonos skrebučiai, parmežanas, ančiuvų padažas Traditional Caesar salad lettuce, croutons, Parmesan cheese, anchovy dressing	18.00 Lt
Cezario salotos / Caesar salad	
- su marinuota lašiša	22.00 Lt
- su keptomos tigrinėmis krevetėmis ir pomidorais	22.00 Lt
- su mėlynojo pelėsio sūriu	20.00 Lt
- su ant grotelių kepta vištų krūtinėle	20.00 Lt
- with marinated salmon	22.00 Lt
- with sauteed shrimp and oven baked tomatoes	22.00 Lt
- with blue cheese	20.00 Lt
- with grilled chicken breast	20.00 Lt
Žaliosios salotos su lašišų ir fetos sūrio suktinukais salotų lapeliai, avokadai, špinatai, agurkai, saulėje dž. pomidorų užpilas Green salad with salmon and feta cheese rolls lettuce, avocado, spinach, cucumbers, sun - dried tomato dressing	20.00 Lt
Mocarelos ir vytinto kumpio (Prosciuto) salotos su melionais salotų lapeliai, persikai, aliejaus ir balzaminio acto užpilas su bazilikais Mozzarella and Prosciutto salad with melon lettuce, peach, olive oil and balsamic vinegar dressing with basil	20.00 Lt
Rūkyto unгурio salotos su avokadais ir pomidorais be lukšto virti putpelių kiaušiniai, kaparėliai, „Wasabi“ krienų užpilas Smoked eel and avocado salad with tomatoes poached quail eggs, capers, wasabi olive oil dressing	26.00 Lt
Apelsinų žievelių dūmuose rūkytos ančių krūtinėlės salotos greipfrutai, obuoliai, burokėliai, salotų lapeliai, kišju riešutai, aliejaus ir medaus užpilas su imbierais Orange zest smoked duck breast salad grapefruit, apples, beetroot, lettuce, cashew, olive oil, honey and ginger dressing	24.00 Lt

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

Šviežios bretaniškos austrės Nr. 2 (1 vnt.) Fresh Breton oysters Nr. 2 (1 pcs)	7.00 Lt
Raudonieji lašišinių žuvų ikrai tiekami ant ledu su citrina ir sviestu Red caviar served on ice with lemon wedge and butter	26.00 Lt
Keptos tigrinės krevetės su fetos ir agurkų ritinėliais Pan - seared tiger shrimps with feta and cucumber rolls	26.00 Lt
Trijų žuvų ir tigrinių krevečių „Sašimi“ rūkytas ungurys, marinuota lašiša, tunų „Tartar“, raudonieji ikrai Three fish and tiger shrimp Sashimi smoked eel, marinated salmon, tuna Tar tar, red caviar	26.00 Lt
Plonai pjaustyta geltonžuvių filė (Carpaccio) mangų, melionų ir vynuogių salotos, užpilas su aitriosiomis paprikomis Hamachi fish fillet Carpaccio mango, melon and grape salad, olive oil jalapeno vinaigrette	28.00 Lt
Plonai pjaustyta jautiena (Carpaccio) su fetos ir krienu rutuliais aliejaus ir balzaminio acto užpilas, kaparėliai, „Wasabi“ žirneliai Beef fillet Carpaccio with feta and horseradish balls olive oil and balsamic vinaigrette, capers, Wasabi coated green peas	28.00 Lt
Ančių kepenėlių paštetas mango – aitriųjų paprikų padažas, baltos duonos skrebučiai Foie gras pate mango jalapeno sauce, white bread toasts	26.00 Lt
Silkė su burokėlių, bulvių ir obuolių bokšteliu pomidorai, grietinės ir majonezo padažas Herring with beet, potato and apple tower tomatoes, sour cream and mayonnaise sauce	10.00 Lt

KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI / HOT APPETIZERS

Austrės, užkeptos su mangais ir kiaušinių trynių (Sabayon) padažu Grilled oysters with mango Sabayon sauce	24.00 Lt
Šukutės su burokėlių - apelsinų ir geltonųjų pipirų džemais teikiama su bulvių ir salierų tyre Scallops with beetroot – orange confit and yellow paprika jam served with potato and celery puree	28.00 Lt
Keptos ančių kepenėlės (foie gras) su karamelizuotomis vynuogėmis ir mangais Pan – seared Foie gras with caramelised grape and mango	42.00 Lt

SPECIALUS VIRTUVĖS ŠEFO DIENOS PASIŪLYMAS
nuo 12 iki 17 val.

SPECIAL KITCHEN CHEF OFFER OF THE DAY
from 12 a. m. till 5 p. m.

Dienos sriuba Soup of the day	6.00 Lt
Dienos karštasis mėsos patiekalas Meat main course of the day	20.00 Lt
Dienos karštasis žuvies patiekalas Fish main course of the day	20.00 Lt

P.S. specialiems pasiūlymams nuolaidos netaikomos

SRIUBOS / SOUPS

Prancūziška žuvienė (tekiama dviem) šamų filė, tilapija, sterkas, tigrinės krevetės, moliuskai, baltos duonos skrebučiai su provansietišku česnakų majonezu (Aiolli) Bouillbaisse (served for two) catfish, tilapia, pike perch, prawns, mussels; white bread toasts with aiolli	42.00 Lt
Kreminė kukurūzų „Curry“ sriuba su tigrine krevete ir kokosų traškučiais Cream of corn and Curry soup with tiger shrimp and coconut chips	12.00 Lt
Žaliųjų šparagų ir sūrio sriuba su skrudinta šonine Green asparagus cheese soup with bacon bits	12.00 Lt
Antienos ir karamelizuotų obuolių sriuba su špinatų lapais, pomidorais „Wasabi“ žirneliais Duck and caramelized apple soup with spinach, tomatoes, wasabi coated green peas	12.00 Lt

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

„Surf 'n' Turf“ – (angl. – mėsa ir jūros produktai) 54.00 Lt
jaučių išpjova su ančiuvių sviestu ir balzaminio brendžio padažu, otų filė su „Panko“ džiūvėsėliuose keptais moliuskais ir mangų padažu, daržovėmis
„Surf 'n' Turf“ – beef and halibut
beef fillet steak with anchovy butter and balsamic brandy sauce, halibut fillet with Panko bread crumbs coated mussels and mango sauce, vegetables

MĖSOS IR PAUKŠTIENOS PATIEKALAI / MEAT AND POULTRY

Pipirinis jaučių išpjovos kepsnys su balzaminio brendžio padažu 58.00 Lt
bulvės, pievagrybiai, keptos daržovės
Pepper beef fillet steak with balsamic brandy sauce
potatoes, fieldmushrooms, baked vegetables

Jaučių išpjova „Wellington“ 48.00 Lt
kepta sluoksniuotoje tešloje su pievagrybių plutele, tiekama su ruduoju kepimo sulčių padažu, karamelizuotomis bulvėmis, daržovėmis
Beef fillet Wellington
baked in puff pastry with duxelles, served with gravy sauce, caramelized potatoes and vegetables

Kiaulių išpjovos kepsnys su kreminiu „Romesco“ padažu 32.00 Lt
šonine apjuostos bulvės, svieste kepti Savojos kopūstai, kalafijorai
Pork tenderloin steak with creamy Romesco sauce
bacon wrapped potatoes, buttered Savoy cabbage, cauliflower

Ant grotelių kepta elniena su raudonojo vyno ir bruknių padažu 58.00 Lt
voveraičių kremas, keptos bulvės, burokėliai, sojų pupelės, lazdynų riešutai
Grilled venison loin steak with red wine and cowberry sauce
chanterelle cream, baked potatoes, beetroot, soy beans, hazelnuts

Kepta ėriukų nugarinė su „Curry“ kriaušėmis 48.00 Lt
kukurūzų kruopų „Polenta“, nugarinto raudonojo vyno padažas
Lamb loin chops with curried pears
grits, red wine reduction

Ančių krūtinėlė su kriaušių ir rožinių pipirų padažu 52.00 Lt
bulvių košė su mėlynojo pelėsio sūriu
Duck breast in pear and pink peppercorn sauce
potato mash with blue cheese

Kalakutų krūtinėlė su apelsinų ir kivių padažu 34.00 Lt
bulvių košė su garstyčiomis, paryžietiškos morkytės, sojų pupelės
Orange and kiwifruit turkey breast
potato mustard mash, Parisienne carrots, soy beans

Keptas kukurūzinis viščiukas (1/2 vnt.) **34.00 Lt**
įdarytas daržovėmis, figomis ir kriaušėmis, tiekiamas su bulvėmis, cukinijomis, keptų ankštinių pipirų kreminiu padažu
Roasted corn chicken (1/2 pcs.)
stuffed with vegetables, figs, pears, served with potatoes, zucchini, grilled paprika creamy sauce

„Panko“ džiovėseliuose kepta vištų krūtinėlė su fetos ir špinatų įdaru **28.00 Lt**
keptos bulvės, cukinijos, morkų kremas, skaidrus sviesto ir žolelių padažas
Panko bread crumbs coated chicken breast with feta and spinach stuffing
baked potatoes, zucchini, carrot cream, herbed butter sauce

ŽUVŲ IR JŪRŲ GĖRYBIŲ PATIEKALAI / FISH AND SEAFOOD

Orkaitėje kepta otų filė su japoniškais grybais (Shitaki) **44.00 Lt**
svieste kepti špinatų lapai, bulvių ir salierų kremas su lašišų gabalėliais
Shitaki mushrooms crusted oven baked halibut fillet
buttered spinach leaves, potato and celery cream with salmon bits

Lašišų filė su aromatingu žolelių, migdolų ir krevečių užtepu **36.00 Lt**
salierų kremas, „Pesto“ padažas, keptos daržovės
Salmon fillet with herb, almond and shrimp spread
celery cream, Pesto sauce, baked vegetables

Raudonųjų tunų filė, įdaryta rūkytu unguriu **50.00 Lt**
rytietiškas padažas, cukinijos, melionai, makaronai su kalmarų rašalu
Red tuna fillet with smoked eel stuffing in oriental sauce
pan – seared melon, zucchini, Tagliatelle with squid ink

Keptas ungurys „Unagi kabayaki“ **54.00 Lt**
ryžių sušiai, jūržolės „Wakame“, keptų daržovių salotos su „Shitaki“
Grilled eel Unagi Kabayaki
rice Sushi, Wakame salad, warm vegetable salad with Shitaki

Žuvų ir jūrų gėrybių rinkinys **54.00 Lt**
kepta lašišų filė, japoniškai keptas ungurys, paprikomis ir alyvuogėmis
įdarytas mažasis kalmaras, šukutė su mandarinais ir migdolais, austrė užkepta su pomidorais ir kaparėliais, lengvai apkeptas tunas
Fish and seafood selection
sauteed salmon fillet, grilled eel, paprika and olives stuffed mini squid, scallop with tangerine and almond, tomato and caper baked oyster, seared tuna fillet

Jūrų ešerio filė su skaidriu voveraičių ir perlinių svogūnėlių padažu **28.00 Lt**
keptos cukinijos, ryžiai
Perch fillet with chanterelle and pearl onions sauce
sauteed zucchini, rice

Ant grotelių keptos tigrinės krevetės su špinatais 36.00 Lt
kalafijorai, šparagai, „Curry“ bulvių košė, raudonasis „Pesto“ padažas
Grilled garlic tiger shrimp with buttered spinach
cauliflower, green asparagus, Curry potato mash, red Pesto

KITI KARŠTIEJI PATIEKALAI / OTHER MAIN COURSES

Vegetariška lėkštė 28.00 Lt
„Curry“ prieskoniais įtrinta „Tofu“ varškė, kepti špinatai, kalafijorai, morkų
suktinukai, grikių makaronai, pistacijų riešutai

Vegetarian plate
Curry seasoned Tofu, sauteed spinach, cauliflower, carrot rolls,
buckwheat spaghetti, pistachio nuts

Lakštiniai makaronai (Lasagne) su malta jautiena „Bolognese“ 24.00 Lt
sluoksniuoti su „Mornay“ padažu ir parmezanu

Lasagne Bolognese
layered with Mornay sauce and Parmesan cheese

Spagečiai su vištiena ir žaliaisiais šparagais 24.00 Lt
Spaghetti with chicken brest and green asparagus

Spagečiai su kalmarų žiedais ir pomidorų padažu 24.00 Lt
Spaghetti with calamari rings and tomato sauce

LIETUVIŠKŲ PATIEKALŲ MENIU / LITHUANIAN CUISINE MENU

Šaltųjų užkandžių rinkinys / Assorted cold appetizers 15.00 Lt
- silkė su baravykais / herring with white mushrooms (boletus)
- skilandis / smoked pork sausage
- karštai rūkyta šoninė su svogūnų laiškais / smoked bacon with green onion
- lietuviškos bulvių salotos / Lithuanian potato salad

Karštieji patiekalai / Main courses

Bulviniai blynai su grietine arba varškės padažu 15.00 Lt
Grated potato pancakes with sour cream or curd sauce

Bulviniai blynai su raudonųjų ikrų ir grietinės padažu 24.00 Lt
Grated potato pancakes with red caviar and sour cream sauce

Kiaulės nugarinės kepsnys su baravykų padažu 32.00 Lt
teikiama su keptomis bulvėmis, burokėliais
Pork loin chop with white mushroom (boletus) sauce
served with baked potatoes, beetroot

Desertas / Dessert 12.00 Lt
- varškės kremas su medumi, lazdynų riešutais / curd honey cream, hazelnuts
- ruginės duonos ledai su vyšnių likeriu / rye bread & cherry liqueur ice cream
- aviečių padažas / raspberry sauce

DESERTAI / DESSERTS

Karališkas tortas migdolinis biskvitas, juodojo šokolado kremas su migdolais Royal cake almond biscuit, dark chocolate cream with almond flakes	12.00 Lt
Apelsininio šokolado pyragas teikiamas šiltas su karameliniu „Dulce de Leche” padažu Orange chocolate dessert served with warm Dulce de Leche sauce	10.00 Lt
Kiaušinių ir grietinėlės kremas (Creme brulee) deginto rudojo cukraus plutelė Crème brulee cream and eggs custard with caramelized sugar topping	10.00 Lt
Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje teikiami karšti su aviečių padažu Fried chocolate truffles in champagne pastry served hot with raspberry sauce	12.00 Lt
Karštos vyšnios su brendžio ir cinamono padažu teikiamos su vanilinais ledais Warm cherry with brandy and cinnamon sauce Served with vanilla ice cream	10.00 Lt
Vaisių ir sūrio šerbetų „Trio“ raudonajame vyne virtų kriaušių, mandarinų bei mėlynojo pelėsinio sūrio šerbetai su juodųjų serbentų padažu Fruit and cheese sorbet Trio Pinot Noir pear, Chardonnay tangerine, blue cheese sorbet with blackcurrant sauce	8.00 Lt
„Daugirdo“ ledų tortas Daugirdas ice cream cake	10.00 Lt
Vaniliniai / šokoladiniai ledai Vanilla / chocolate ice cream	8.00 Lt
Naminių ledų kokteilis persikų, braškių, vyšnių, bananų, juodųjų serbentų, aviečių Home made ice cream cocktail peach, strawberry, cherry, banana, black currant, raspberry	8.00 Lt
Šviežių vaisių lėkštė Fresh fruit plate	12.00 Lt

KAVA / COFFEE

Espresas / Espresso	5.00 Lt
Dvigubas espresas / Double espresso	8.00 Lt
Juoda kava / Black coffee	5.00 Lt
Kava su pienu / Coffee with milk	6.00 Lt
Kapučinas / Cappuccino	7.00 Lt
Kava su pieno puta / Cafe Latte	7.00 Lt
Airiška kava / Irish Coffee	16.00 Lt
Meksikietiška kava / Mexican coffee	16.00 Lt
Itališka kava / Italian coffee	16.00 Lt

ARBATA / TEA

Juodoji arbata / Black Tea „Darjeeling”	5.00 Lt
Juodoji aromatinė arbata / Black Tea „Earl Grey”	5.00 Lt
Žalioji arbata / Green Tea „China Gun Powder”	5.00 Lt
Vaisinė arbata / Fruit Tea „Röd Gröd”	5.00 Lt
Karštas šokoladas / Hot chocolate	8.00 Lt

ŠALTIEJI GĖRIMAI / SOFT DRINKS

Šviežiai spaustos sultys apelsinų, greipfrutų Fresh squeezed juice orange, grapefruit	250 ml	10.00 Lt
Sultys apelsinų, persikų, pomidorų, multivitaminų, vynuogių Juice orange, peach, tomato, multivitamin, grape	250 ml	4.00 Lt
Coca-cola, Sprite, Tonic water	250 ml	5.00 Lt
Natūralus mineralinis vanduo Natural mineral water	330 ml	5.00 Lt
Gazuotas mineralinis vanduo Mineral water with gas	330 ml	5.00 Lt
Natūralus mineralinis vanduo „Vittel“ Natural mineral water „Vittel“	250 ml 1000 ml	7.00 Lt 18.00 Lt
Gazuotas mineralinis vanduo „Perrier“ Mineral water with gas „Perrier“	330 ml 750 ml	7.00 Lt 18.00 Lt
Energinis gėrimas „Red Bull“ Energy drink „Red Bull“	250 ml	10.00 Lt

ALUS / BEER

„Švyturio Ekstra“	300 ml	500 ml
„Švyturio nealkoholinis“ / alcohol-free	5.00 Lt	7.00 Lt 7.00 Lt
„Corona Extra“	350 ml	8.00 Lt