

PILSTOMI VYNAI / WINE BY THE GLASS

	150 ml	750 ml
Čilė / Chile	14.00 Lt	70.00 Lt
Baron Philippe de Rothschild Mapu (balt. / white)		
Baron Philippe de Rothschild Mapu Merlot (raud. / red)		
Prancūzija / France	18.00 Lt	90.00 Lt
Baron Philippe de Rothschild Mouton Cadet Bordeaux A.C. blanc (balt. / white)		
Baron Philippe de Rothschild Mouton Cadet Bordeaux A.C. rouge (raud. / red)		
Australija / Australia	22.00 Lt	110.00 Lt
Rosemount Estate Diamond Label Chardonnay (balt. / white)		
Rosemount Estate Diamond Label Shiraz (raud. / red)		
Ispanija / Spain	26.00 Lt	130.00 Lt
Enate Gewurztraminer Somontano DO (balt. / white)		
Italija / Italy	26.00 Lt	130.00 Lt
Antinori Peppoli Chianti Classico DOCG (raud. / red)		

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS / SNACKS WITH WINE AND BEER

6 užkandžių rinkinys – ypatingas šefo pasiūlymas **18.00 Lt**

- marinuočių lašišų ir fetos sūrio suktinukas
- raudonajame vyne virta kriaušė su mėlynojo pelėsio sūriu
- Parmos kumpis su melionais
- džiovintos slyvos su skrudinta rūkyta šonine
- vištų kepenėlių paštetas su raudonojo vyno drebučiais
- „Chorizo“ dešra su ožkų sūriu

Chef's special – 6 assorted snacks

- marinated salmon and feta cheese roll
- red wine poached pear with blue cheese and walnuts
- Parma ham with melon balls
- crispy bacon and prune wrap
- chicken liver pate with red wine jelly
- chorizo with goat cheese

Minkštieji pelėsiniai sūriai **22.00 Lt**

bri, mėlynojo pelėsio, ožkų „Buche“, ožkų sūrio rutuliai „Labrit“

Soft cheeses

Brie, Blue cheese, goat Buche, goat cheese balls Labrit

Kietieji sūriai **22.00 Lt**

parmidžanas, Iberico, „Gran Moravia“, „Džiugas“

Hard cheeses

Parmigiano reggiano, Iberico, Gran Moravia, Dziugas

Vytintų mėsų rinkinys **22.00 Lt**

Cured meat / Charcuterie

Rinkinys prie alaus **20.00 Lt**

kietieji sūriai, vytinta jautiena, saulėje džiovinti pomidorai, ančiuviai, marinuočių lašišų suktinukai

Assorted snack with beer

hard cheese, jerked beef, sun - dried tomatoes, anchovies, marinated salmon rolls

Kepta duona su česnakiniu varškės sūrio padažu **8.00 Lt**

tiekama karšta

Fried bread with garlic cheese dip

served hot

Marinated green / black olives **8.00 Lt**

SALOTOS / SALAD

Šviežių daržovių salotos su prancūziškos duonos skrebučiais 12.00 Lt
tiekiamos su virtais putpelių kiaušiniiais, raudonojo „Pesto“ užpilu
Seasonal green mixed salad with French bread toasts
served with boiled quail eggs, red Pesto dressing

Klasikinės Cezario salotos 16.00 Lt
salotų lapeliai, duonos skrebučiai, parmežanas, ančiuvų padažas
Traditional Caesar salad
lettuce, croutons, Parmesan cheese, anchovy dressing

Cezario salotos / Caesar salad

- su marinuota lašiša 20.00 Lt
- su keptomos tigrinės krevetėmis ir pomidorais 22.00 Lt
- su mėlynojo pelėsio sūriu 18.00 Lt
- su ant grotelių kepta vištų krūtinėle 18.00 Lt

- with marinated salmon 20.00 Lt
- with sauteed shrimp and oven baked tomatoes 22.00 Lt
- with blue cheese 18.00 Lt
- with grilled chicken breast 18.00 Lt

Žaliosios salotos su lašišų ir fetos sūrio suktinukais 18.00 Lt
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

Mocarelos ir vytinto kumpio (Prosciuto) salotos su melionais 18.00 Lt
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

Rūkyto unguorio salotos su avokadais ir pomidorais 26.00 Lt
be lukšto virti putpelių kiaušiniai, kaparėliai, „Wasabi“ krienų užpilas
Smoked eel and avocado salad with tomatoes
poached quail eggs, capers, wasabi olive oil dressing

Apelsinų žievelių dūmuose rūkytos ančių krūtinėlės salotos 22.00 Lt
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

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 ledų 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 krienų 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	26.00 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 24.00 Lt
Grilled oysters with mango Sabayon sauce

Šukutės su burokėlių - apelsinų ir geltonųjų pipirų džemais 28.00 Lt
tiekiama su bulvių ir salierų tyre
Scallops with beetroot – orange confit and yellow paprika jam
served with potato and celery puree

Keptos ančių kepenėlės (foie gras) su karamelizuotomis 42.00 Lt
vynuogėmis ir mangais
Pan – seared Foie gras with caramelised grape and mango

SRIUBOS / SOUPS

Prancūziška žuviene (tiekiama dviems) 42.00 Lt
jūrų gaidžio filė, tilapija, sterkas, tigrinė krevetės, moliuskai,
baltos duonos skrebučiai su provansietišku česnakų majonezu (aiolli)
Bouillbaisse (served for two)
with red gournard, tilapia, pike perch, prawns, mussels,
served with aiolli white bread toasts

Kreminė kukurūzų „Curry“ sriuba 10.00 Lt
su tigrinėmis krevetėmis ir kokosų traškučiais
Cream of corn and Curry soup
with tiger shrimp and coconut chips

Miso sriuba su sojų pupelių varške „Tofu“ 10.00 Lt
lotosų šaknys, džiovinti jūrų dumbliai, ryžių makaronai, krabų traškučiai
Miso soup with Tofu
lotus root, dried seaweed, rice vermicelli, crab meat chips

Antienos ir karamelizuotų obuolių sriuba 12.00 Lt
su špinatų lapais, pomidorais „Wasabi“ žirneliais
Duck and caramelized apple soup
with spinach, tomatoes, wasabi coated green peas

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

„Surf 'n' Turf“ – (angl. – mėsa ir jūros produktai) 54.00 Lt
jaučių išpjova su ančiuvių sviestu ir balzaminiu 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 balzaminiu brendžio padažu 52.00 Lt
bulvės, pievagrybiai, keptos daržovės
Pepper beef fillet steak with balsamic brandy sauce
potatoes, fieldmushrooms, baked vegetables

Jaučių išpjova „Wellington“ 40.00 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 nugarinės kepsnys su kreminiu „Romesco“ padažu 32.00 Lt
šonine apjuostos bulvės, svieste kepti Savojos kopūstai, kalafijorai
Pork loin 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 46.00 Lt
kukurūzų kruopų „Polenta“, nugarinto raudonojo vyno padažas
Lamb loin chops with curried pears
grits, red wine reduction

Kepta veršių išpjova su greipfrutų ir kaparėlių padažu 50.00 Lt
bulvių – šparagų kremas, kepti šparagai, cukinijos
Veal tenderloin with grapefruit and caper sauce
potato – asparagus cream, sauteed asparagus, zucchini

<p>Ančių krūtinėlė su kriaušių ir rožinių pipirų padažu bulvių košė su mėlynojo pelėsio sūriu</p> <p>Duck breast in pear and pink peppercorn sauce potato mash with blue cheese</p>	50.00 Lt
<p>Kalakutų krūtinėlė su apelsinų ir kivių padažu bulvių košė su garstyčiomis, paryžietiškos morkytės, sojų pupelės</p> <p>Orange and kiwifruit turkey breast potato mustard mash, Parisienne carrots, soy beans</p>	32.00 Lt
<p>Keptas kukurūzinis viščiukas (½ vnt.) įdarytas daržovėmis, figomis ir kriaušėmis, tiekiamas su bulvėmis, cukinijomis, keptų ankštinių pipirų kreminiu padažu</p> <p>Roasted corn chicken (1/2 pcs.) stuffed with vegetables, figs, pears, served with potatoes, zucchini, grilled paprika creamy sauce</p>	34.00 Lt
<p>„Panko“ džiovėseliuose kepta vištų krūtinėlė su fetos ir špinatų įdaru keptos bulvės, cukinijos, morkų kremas, skaidrus sviesto ir žolelių padažas</p> <p>Panko bread crumbs coated chicken breast with feta and spinach stuffing baked potatoes, zucchini, carrot cream, herbed butter sauce</p>	26.00 Lt
<p>KARŠTIEJI ŽUVŲ IR JŪRŲ GĖRYBIŲ PATIEKALAI MAIN COURSES (FISH AND SEAFOOD)</p>	
<p>Orkaitėje kepta otų filė su japoniškų grybų (Shitaki) plutele svieste kepti špinatų lapai, bulvių ir salierų kremas su lašišų gabalėliais</p> <p>Shitaki mushrooms crusted oven baked halibut fillet buttered spinach leaves, potato and celery cream with salmon bits</p>	42.00 Lt
<p>Lašišų filė su aromatingu žolelių, migdolų ir krevečių užtepu salierų kremas, „Pesto“ padažas, keptos daržovės</p> <p>Salmon fillet with herb, almond and shrimp spread celery cream, Pesto sauce, baked vegetables</p>	32.00 Lt
<p>Raudonųjų tunų filė, įdaryta rūkytu unguriu rytietiškas padažas, cukinijos, melionai, makaronai su kalmarų rašalu</p> <p>Red tuna fillet with smoked eel stuffing in oriental sauce pan – seared melon, zucchini, Tagliatelle with squid ink</p>	50.00 Lt

<p>Keptas ungurys „Unagi kabayaki ryžių sušiai, jūržolės „Wakame“, keptų daržovių salotos su „Shitaki“ Grilled eel Unagi Kabayaki rice Sushi, Wakame salad, warm vegetable salad with Shitaki</p>	50.00 Lt
<p>Žuvų ir jūrų gėrybių rinkinys 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</p>	50.00 Lt
<p>Jūrų gaidžio filė su voveraičių ir perlinių svogūnėlių padažu keptos cukinijos, laukiniai ryžiai Red gurnard fillet with chanterelle and pearl onions sauce sauteed zucchini, wild rice</p>	28.00 Lt
<p>Ant grotelių keptos tigrinės krevetės su špinatais kalafijorai, šparagai, „Curry“ bulvių košė, raudonasis „Pesto“ padažas Grilled garlic tiger shrimp with buttered spinach cauliflower, green asparagus, Curry potato mash, red Pesto</p>	34.00 Lt
KITI KARŠTIEJI PATIEKALAI / OTHER MAIN COURSES	
<p>Vegetariška lėkštė „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</p>	26.00 Lt
<p>Lakštiniai makaronai (Lasagne) su malta jautiena „Bolognese“ sluoksniuoti su „Mornay“ padažu ir parmezanu Lasagne Bolognese layered with Mornay sauce and Parmesan cheese</p>	24.00 Lt
<p>Spagečiai su vištiena ir žaliaisiais šparagais Spaghetti with chicken brest and green asparagus</p>	24.00 Lt
<p>Spagečiai su kalmarų žiedais ir pomidorų padažu Spaghetti with calamari rings and tomato sauce</p>	24.00 Lt

DESERTAI / DESSERTS

Karališkas tortas migdolinis biskvitas, juodojo ir baltojo šokolado kremai su migdolais	12.00 Lt
Royal cake almond bisquit, dark and white chocolate cream with almond flakes	
Apelsininio šokolado pyragas tiekiamas šiltas su karameliniu „Dulce de Leche” padažu	10.00 Lt
Orange chocolate dessert served with warm Dulce de Leche sauce	
Kiaušinių ir grietinėlės kremas (Creme brulee) deginto rudojo cukraus plutelė	10.00 Lt
Crème brulee cream and eggs custard with caramelized sugar topping	
Kepti šokoladiniai triufeliai šampano tešloje tiekami karšti su aviečių padažu	12.00 Lt
Fried chocolate truffles in champagne pastry served hot with raspberry sauce	
Vaisių ir sūrio šerbetų „Trio“ raudonajame vyne virtų kriaušių, mandarinų bei mėlynojo pelėsinio sūrio šerbetai su juodųjų serbentų padažu	8.00 Lt
Fruit and cheese sorbet Trio Pinot Noir pear, Chardonnay tangerine, blue cheese sorbet with blackcurrant sauce	
„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	8.00 Lt
Home made ice cream cocktail peach, strawberry, cherry, banana, black currant, raspberry	
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 / Fresh squeezed juice	200 ml	9.00 Lt
apelsinų, greipfrutų orange, grapefruit		
Sultys / Juice	200 ml	4.00 Lt
apelsinų, persikų, pomidorų, multivitaminų, vynuogių, obuolių, ananasų orange, peach, tomato, multivitamin, grape, apple, pineapple		
Coca-cola, Sprite, Tonic water	250 ml (but.)	5.00 Lt
Mineralinis vanduo / Mineral water		
Vichy	330 ml	5.00 Lt
Perrier	330 ml	7.00 Lt
Natūralus šaltinio vanduo / Natural spring water		
Vichy	330 ml	5.00 Lt
Vittel	250 ml	7.00 Lt
PILSTOMAS ALUS / DRAUGHT BEER		
	330 ml	500 ml
„Švyturio Ekstra“	5.00 Lt	7.00 Lt