

# MENIU

**tartar** - tai ne tik skambus garsas! Jums, ko gero, pirmą kartą modernioje Lietuvoje, siūlome visus populiariausius „raw stiliaus“ virtuvės užkandžius. Mes mylim tokį sveiką maistą ir pasistengėme jį paruošti taip, kad patiktų net Jūsų mamai bei močiutei. Patiekalai gaminti iš etiškų produktų, kuriuos saugu patiekti, ir be karšto apdirbimo.

## TARTARE – TOTORIŠKAS KEPSNYS

Mongolų klajoklių tradicinis patiekalas pradėtas gaminti iš arklienos arba jautienos faršo, pagardinto gaivumo suteikiančiais svogūnais, kaparėliais ir marinuotais agurkėliais. Šis patiekalas jau senai įsitvirtino sėslioje Europoje, taip pradėti ruošti ir visiems prieinami, ir reti produktai. Likimo ironija, jog Prancūzijoje išpopuliarėjęs patiekalas pradėtas vadinti **steak à l'Americaine**.

## **tartar** TARTARE iš ŽUVIES su Stumbro Devynerių ekstrakto twist'u

priedai: mangų emulsijos trynys, kaliaropių „siūlai“, svogūnai, kaparėliai, trumų - svogūnų padažas, rūkytų alyvuogių aliejus

Geltonpelekis tunas	12.00	Lašiša	10.00	Skumbrė	8.00
---------------------	-------	--------	-------	---------	------

## **tartar** TARTARE iš MĖSOS su Stumbro Devynerių ekstrakto twist'u

priedai: putpelių kiaušinio trynys, saulėje džiovinti pomidorai, *Kataifi* tešlos lizdai, kaulų čiulpai, **tartar** padažas. Privalomas patiekalas kauniečiams, taip pat kaip Žalgirio palaikymas, nes jo gamyboje panaudotas šaukštas gėrimo, deramai gaminamo tik Kaune. Ir jokių užuominų, kuo jį užsigerti.

Elniena	12.00	Arkliena (Argentina)	10.00	Brandinta jautiena	10.00
---------	-------	----------------------	-------	--------------------	-------

## CARPACCIO

Plonai pjaustyta žalia jautiena yra tapusi Italijos virtuvės klasika, nors Venecijos Harry's Bar savininkas Giuseppe Cipriani šį patiekalą sukūrė tik 1950 metais. Renesanso dailininko Vittore Carpaccio pavardė tam puikiai tiko, nes jo paveiksluose genialiai derėjo šiame patiekale dominuojančios spalvos: raudoni ir blyškūs kreminiai tonai. Dabar „carpaccio“ vadinama net ir labai plonai supjaustytos daržovės

## **tartar** CARPACCIO iš ŽUVIES

priedai: smulkiai pjaustyti obuoliai ir svogūnai su medaus padažu, mandarinų gelis, *Nikka* viskyje marinuoti citrusiniai vaisiai, balzaminio acto ikrai

Geltonpelekis tunas	12.00	Lašiša	10.00	Tigrinės krevetės	12.00
---------------------	-------	--------	-------	-------------------	-------

## **tartar** CARPACCIO iš MĖSOS

priedai: trumų - svogūnų kremas, marinuoti pomidoriukai, obuoliai ir svogūnai su medaus padažu, Parmesan'o drožlės, mandarinų gelis, artiškakai, marinuoti čili pipirai

Elniena	12.00	Arkliena (Argentina)	10.00	Brandinta jautiena	10.00
---------	-------	----------------------	-------	--------------------	-------

Buvo skanu? Arbatpinigius virtuvės komandai grynais ar kortele Jūsų prašymu įtrauksime į sąskaitą!

## TATAKI

Tai japonų virtuvės žuvies paruošimo būdas. Ruošiant patiekalus, produktai uždeginami atvira liepsna, lengvai marinuojami acte, pjaustomi ir gardinami imbieru.

### **tartar** TATAKI iš ŽUVIES

priedai: Wakame jūros žolė, sojų padažas, mūsų marinuotas imbieras, Wasabi, mandarinų gelis, marinuoti čili pipirai

Geltonpelekis 12.00  
tunas

Lašiša 10.00

## STROGANINA

Tai sibirietiškas neapdirbtos žuvies paruošimo būdas, kurio esmė – šaldytos žuvies drožimas, ploniems griežinėliams leidžiant sukintis tarsi medienos drožlių spiralėms. Žuvies drožlės paskaninamos druska, pipirais, svogūnais, sudrėkinamos aliejumi. Ypač tinka užgerti kvietine bei rugine degtine. Stroganina patiekama ant šaltos druskos plokštės, valgykite kol žuvis dar nepradėjusi tirpti.

### **tartar** STROGANINA iš erškėto

12.00

priedai: svogūnai, aliejus, raudonieji ikrai, naminė duona

## GRAVLAX / GRAVAD LAX

Švedijos ir kaimyninių šalių stilius lašišką sausai marinuoti druska, cukrumi ir krapais. Gravlax griežinėliai patiekiami su garstyčių padažu, duona arba virtomis bulvėmis. Neutrali ar „vaisiška“ kukurūzų, kviečių ir vynuogių degtinė iš ledo šaltumo taurelės – tai, ko reikia, jei esate N-20.

### **tartar** GRAVLAX iš lašišos, rūkytos šaltame dūme, marinuotos burokėlių sultyse

8.00

priedai: naminė Brioche duona, Tar tar padažas, krapai

## PROSCIUTTO

Italijoje taip vadinamas druskoje vytintas kumpis. **tartar**’e taip ruošiame anties krūtinėlę. Lėkštėje patiekti griežinėliai turi sviestinę struktūrą ir pikantišką brandos skonį. Pats tas su rugių ir bulvių degtine bei Devynerių ekstraktu.

### **tartar** PROSCIUTTO iš antienos

8.00

priedai: raudonųjų svogūnų žiedai, avietės, kedrų riešutai, žolelių užpilas

## PIRMIEJI PATIEKALAI

### POKE BOWL

Poke havajietišškai reiškia „pjauti gabalėliais“. Gabalėliai marinuojami sojų padaže, patiekiami su Sushi ryžiais, spalvingomis daržovėmis ir Umami skonio padažais.

### **tartar** POKE BOWL

priedai: ryžiai, Wakame jūros žolės, agurkai, sojų pupelės, avokadai, mangai, mūsų marinuotas imbieras, morkos, mėlynieji kopūstai, sojų padažas, Wasabi

Geltonpelekis 12.00  
tunas

Lašiša 10.00

Tigrinės 12.00  
krevetės

### CEZARIO SALOTOS su priedais:

Geltonpelekio tuno Tataki 12.00

Lašišos Gravlax 10.00

Keptomis tigrinėmis krevetėmis 12.00

Kepta vištienos filė 8.00

<b>JAUTIENOS SRIUBA</b>	6.00
jautiena, stikliniai makaronai, <i>Shiitake</i> grybai, sojų pupelės, jautienos – burokėlių sultinys, laiškiniis česnakas	
<b>ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA</b>	8.00
žuvis, midijos, tigrinės krevetės, kokosų pienas su Curry, imbieras, kalendrų lapeliai	
<b>PAGRINDINIAI PATIEKALAI</b>	
<b>BRANDINTOS JAUTIENOS IŠPJOVOS PIPIRINIS KEPSNYS</b>	25.00
<i>Demiglace Primitivo</i> vyno padažas, mini bulvytės, salierų Miso kremas, kepti pastarnokai, vytinti pomidorai	
<b>BRANDINTOS JAUTIENOS BURGERIS SU ČERYZO DEŠRA</b>	9.50
mėlynųjų kopūstų – kalendrų <i>Coleslaw</i> salotos, Čederio sūris, bulvių skiltelės	
<b>ANTIENOS ROULADE</b>	14.00
<i>Graham's</i> vyno - cinamono padažas, pekano riešutai, smidrai, batatų kremas, <i>Shiitake</i> grybai, mini bulvytės	
<b>LENGVAI PARŪKYTI KIAULIENOS ŠONKAULIAI</b>	14.00
naminis BBQ padažas, mėlynųjų kopūstų – kalendrų <i>Coleslaw</i> salotos, bulvių skiltelės	
<b>VIŠTIENOS SUPREME</b>	12.00
paukštienos <i>Gravy</i> , brokoliai, batatų ir svogūnų kremas, kepti mini špinatai su kedrų riešutais	
<b>ŽUVIS (klauskite, kokia šiandien?)</b>	15.00
kokosų pieno padažas su kalendromis ir Curry, kedrų riešutai, perlinis kuskusas su jūržolėmis, rūkytų salierų kremas, cukinijos	
<b>MIDIJOS (0.5 kg)</b>	12.00
<i>Muscadet</i> vyno – grietinėlės padažas, bulvių skiltelės	
<b>VEGANIŠKI PATIEKALAI</b>	
<i>Atsakingai sukurti patiekalai, pagaminti atsižvelgiant ne vien tik į poreikį pagarbiai imti iš aplinkos, bet ir duoti tvarų alternatyvinį baltymų šaltinį.</i>	
<b>tartar TARTARE iš vytintų pomidorų ir avokadų</b>	8.00
priedai: raudonieji svogūnai, cukinija, avinžirniai, Tofu sūris, trumų aliejus	
<b>tartar POKE BOWL su Tofu</b>	10.00
priedai: ryžiai, <i>Wakame</i> jūros žolės, agurkai, sojų pupelės, avokadai, mangai, mūsų marinuotas imbieras, morkos, mėlynieji kopūstai, sojų padažas, <i>Wasabi</i>	
<b>tartar RAVIOLIAI su batatų kremu ir baravykais</b>	12.00
taip skanu, kad tinka net ir ne veganams	
<b>DESERTAI</b>	
<b>MANGŲ IR BALTOJO ŠOKOLADO SŪRIO PYRAGAS</b>	6.00
<b>ŠOKOLADINIS PYRAGĖLIS LAVA CAKE</b>	6.00
tekiamas karštas su vanilniais ledais	
<b>CREME BRULEE</b>	6.00
<b>NAMINIAI LEDAI</b>	4.50

# GĖRIMŲ MENIU

Nevadiname šio sąrašo vyno korta, nes tikime, kad **tartar** maistas puikiai dera ir su specialiai parinkta degtine ar viskiu. Tačiau tai nereiškia, kad neturime savo mėgstamiausių!

Atėję į **tartar**, įspūdžių gausite bendraudami su sau svarbiausiais žmonėmis. Tik todėl vyno pasirinkimas turi būti kuo paprastesnis – imkite tai, ką gali duoti mėgstamiausi vynmedžiai. Kiekvienas vinas gaus savę vertą aptarnavimą, tinkamos trukmės dekantavimą ir parinktas Riedel® taures. **tartar** žmonės ragavo tai, ką Jums siūlo, ilgas valandas tobulino įgūdžius, tad jiems joks Jūsų klausimas nebus netikėtas.

## BALTASIS VYNAS

Riesling'u pradedame baltuosius, nes tai visų laikų geriausi vynmedžiai, duodantys derlių įvairiausio skonio vynui.

**Loosen bros. Dr.L Riesling Riesling Mosel Qualitätswein Magnum | Vokietija** 59.00  
**Kloster Eberbach Rauenthaler Riesling Rheingau Qualitätswein | Vokietija**

44.00

Šis vinas pradėtas gaminti kai dar nebuvo nei Kauno, nei Trakų. Didesnio stoto, bet tikslingai santūrus. Klasika!

Melon vynmedžių vinas, kuriuo patys prancūzai užsigeria midijas ir austres. Taip nėra Muscat!

**Sauvion Plaisir de Vigne Muscadet A.O.P. | Prancūzija** 25.00

Žinynų rekomenduojama klasika, pigiau būtų tik pavogti!

Sauvignon Blanc – vinas, aromatingas įvairiausiomis žaliomis natomis. Kilęs iš Bordo, bet tapęs pasauliniu.

**Villa Maria Private Bin Organic Sauvignon Blanc Marlborough | Naujoji Zelandija** 33.00

Chardonnay

**Moillard Grivot "Les Bouchots" Montagny 1er Cru A.O.P. | Prancūzija** 77.00

Atskirame Bouchots *climat* plotelyje auginto derliaus vinas metus brandintas statinėse. Sumaniam burgundiško mėgėjui.

**Domaine de la Baume les Vignes de Madame Chardonnay Pays d'Oc I.G.P. | Prancūzija** 27.00

**J.L. Quinson Le Donjon des Eschoffiers Petit Chablis A.O.P. | Prancūzija** 8.00  40.00

Gewurztraminer – aromatingas vinas derinimui su prieskoningu ir dūmų skoniu, jums parinkom beveik sausą.

**Klipfel Cuvée Louis Klipfel Gewurztraminer Alsace A.O.P. | Prancūzija** 36.00

Pinot Gris & Pinot Grigio - vakarėliams su vienu vynu ir labai įvairiu maistu! Šįkart itališkas yra kuklesnis.

**Cantina Riff Pinot Grigio delle Venezie I.G.T. | Italija** 26.00

Garganega – vienintelis dalykas, kurį privalote žinoti apie Soave vyno gamybą!

**Zenato Colombara Soave Classico D.O.C. | Italija** 27.00

Tai atskiro Colombara vynuogyno vinas, besiskiriantis nuo industrinių konkurentų savo aromatingumu.

Verdejo – vynmedžiai, iš kurių gaminamas geriausias populiarus Ispanijos baltasis. Auginami tik Ispanijoje.


**Shaya Habis Old Vines Verdejo Rueda D.O.P. | Ispanija** 66.00

Vynmedžiai šiam vynui pasodinti dar Kaunui netapus laikinąja sostine! Rankų darbo šedevras. Brandintas statinėse.

Albarino – minerališkas Ispanijos Galicijos pakrantės baltasis, tarsi dvelkiantis sūriu vandenyno kvapu.

**Marques de Caceres Albarino Rias Baixas D.O.P. | Ispanija** 29.00

Atlanto pakrantės vinas tarsi užprogramuotas derinimui su midijomis.

Douro baltasis mišinys primena baltąjį Sauvignon su tropinėm natom. Vienas iš komponentų – Rabigato – verčiamas kaip „katės užpakalis“. Pavadinimą sumanę portugalų valstiečiai tikrai gėrė ne vien vandenį...  
**Symington Altano Douro D.O.C. | Portugalija** 5.00  25.00

## RAUSVASIS VYNAS

Lietuvos restoranuose rausvasis jau prijaukintas. Pradžioje tai buvo duoklė gastronomijos tendencijai, o dabar – būtinybė, nes pastarasis dera, net jei užstalė užsisakė labai skirtingą maistą.

**Sauvion Chemin des Sables Rose d'Anjou A.O.P. | Prancūzija** 25.00  
Cabernet Franc, Grolleau ir Gamay derliaus kitaip nei daugumos Anjou rausvųjų yra sufermentuotas beveik iki sausumo. Šį vyną galite ragauti ir iš didelės taurės su stambiu ledu. Tuomet jis atrodys beveik sauso skonio!

## RAUDONASIS VYNAS

Cabernet Sauvignon

**Concha y Toro Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon** 16 mėnesių 44.00  
**Maipo valley | Čilė**

Merlot

**Château Faizeau Selection Vieilles Vignes** 12 mėnesių 60.00  
**Montagne-Saint-Émilion A.O.P. | Prancūzija**  
(tikras „garažo vinas“, gamintas Merlot genijaus Michel Rolland).  
**Domaine de la Baume Grand Chataignier Merlot d'Oc I.G.P. | Prancūzija** 27.00

Bordeaux mišinys – tai abu Cabernet: Sauvignon ir Franc, Merlot, Petit Verdot, Carménère ir Malbec  
**Château Blaignan Cru Bourgeois Médoc A.O.P. | Prancūzija** 16 mėnesių 55.00

Pinot Noir – vyno pasaulio Pelenė: tinka su įvairiausiu maistu, ilgai tveria rūsyje, vertinamas jau patyrusių.

**Moillard Le Duché Pinot Noir Bourgogne A.O.P. | Prancūzija** 10 mėnesių 36.00  
**Moillard - Grivot Maranges Premier Cru A.O.P. | Prancūzija** 12 mėnesių 77.00  
Maranges Premier Cru plotas – tik 82 hektarai. Maži dalykai Burgundijoje yra gražūs.

Syrah

**Maison les Alexandrins Crozes Hermitage A.O.P. | Prancūzija** 10 mėnesių 55.00

Nebbiolo – vienintelis Pinot Noir konkurentas. Po šilkinio paviršiumi slypi didelė galia, kurią suvaldys tik įgudęs dekantavimas bei XL dydžio taurės.

**Antica Casa Ricossa Barbaresco D.O.C.G. | Italija** 12 mėnesių 49.00  
Mes patys dar netikime, kad šį vyną galime parduoti už tokią mažą kainą


Valpolicella mišinius iš Corvina & Corvinone derliaus **tartar** renkasi tik iš vytintų vynuogių

**Zenato Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G. | Italija** 30 mėnesių 88.00

Sangiovese – mums tai pirmiausia SuperToskanos vinas, supurtęs Italiją ir parodęs ką ji gali.

**Caiarossa Pergolaia Toscana I.G.T. | Italija** 12 mėnesių 66.00  
SENAS DERLIUS! Brandaus Toskanos vyno dėl paklausos gauti nelengva. Pergolaia gamintas Bordo Grand Cru vyndarių!

Primitivo

**Vigneti del Salento I Muri Primitivo Puglia I.G.P. | Italija** 5.00  25.00  
**Cantine San Marzano "60" Sessantanni Primitivo di Manduria D.O.P.** 12 mėnesių 55.00  
Nuo šio senų vynmedžių derliaus vyno prasidėjo modernaus Primitivo era pasaulyje ir Lietuvoje.

Aglianico – tai Pietų Italijos „naujasis Primitivo“. Tik geresnis ir originalesnis! Tsssss...

**Vigneti del Vulture Piano del Cerro Aglianico del Vulture D.O.P. Riserva | Italija** 24 mėnesiai 44.00

## Tempranillo

**Alejandro Fernandez Dehesa La Granja Castilla y León V.d.I.T. | Ispanija** 24 mėnesiai 30.00

SENAS DERLIUS! Tempranillo tikriausiai negali būti geresnis, nei gaminamas Alejandro Fernandez. Nesuprantame kodėl jis kainuoja tik tiek nedaug?

## Monastrell

**La Purisima Trapio Yecla D.O.P. | Ispanija** 8.00  12 mėnesių 40.00

Pakaks trijų žodžių: turite TAI paragauti!

Douro mišinys - Touriga Nacional, Touriga Franca ir Tinto Roriz yra svarbiausi klasikinio mišinio komponentai.

**Pombal do Vesuvio Douro D.O.C. | Portugalija** 10 mėnesių 36.00

## Malbec

**Bodega Poesia „Clos des Andes“ Reserva Malbec Mendoza | Argentina** 12 mėnesių 66.00

SENAS DERLIUS! Brandus Argentinos Malbec Europoje yra tikriausia retenybė arba būna beprotiškai brangus.

Šis Bordo Pomerol vynais garsėjančios Garcine šeimos vynas - stebėtina išimtis taisyklėje.

## Carménère

**Carmen Gran Reserva Carménère Colchagua valley | Čilė** 12 mėnesių 33.00

## **PUTOJANTIS VYNAS**

*Crémant užima ypatingą vietą ne tik mūsų gėrimų sąrašė, bet ir širdies kamputyje, nes dėl retai pasitaikančio universalumo jį lengvai „sulipdysite“ su įvairiu maistu, net ir mėsa! Crémant labai įvairus: nuo „šampaniško“ iki draugiško ir net pataikaujančio, klauskite patarimo. Tik rankomis skinto derliaus gėrimas savo kaina nedrasko kišenės, jam specialiai parinkome erdvesnes Riedel® taures, nes Crémant ir Jūs to verti!*

Alsace – seniausiai populiarumą įgavęs Crémant su didžiausia šio vyno stilių įvairove

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Philippe Michel Crémant d'Alsace A.O.P. brut non-vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>24 mėnesiai</b>	<b>33.00</b>

Retas Auxerrois Crémant yra subtiliai kremiškas, nes pirmą kartą fermentuotas statinėse!

Bordeaux Crémant neturi vieno stiliaus, tačiau visada yra ryškaus charakterio. Nenuostabu, nes jis gaminamas iš uogų, tinkančių ypač sodraus vyno gamybai. Crémant de Bordeaux visada įspūdingesnis nei panašios kainos tykusis Bordo vynas.

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Dulong Crémant de Bordeaux A.O.P. brut non-vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>12 mėnesių</b>	<b>27.00</b>

Daugiau vaisiško stiliaus Sémillon, Cabernet Franc mišinys aperityvui ar tiesiog pasisėdėjimui su taure

Bourgogne – Crémant savo kaina artimas šampanui, bet neretai lenkiantis pastarąjį.

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Moillard-Grivot Crémant de Bourgogne A.O.P. brut non-vintage</b>	<b>rose</b>	<b>12 mėnesių</b>	<b>33.00</b>

Pinot Noir ir Gamay derliaus vyne subtilus raudonų uogų charakteris ir skonio atsparumas derinimui su maistu

Jura – tai mažai Crémant pagaminantis regionas. Pakelkite erdvią taurę ir užsimerkite. **lartar** svajoti leidžiama!

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>M. Cabelier Esprit du Chardonnay Crémant du Jura A.O.P. brut vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>12 mėnesių</b>	<b>36.00</b>

Kalnų vynuogynų Chardonnay Crémant yra minerališkas, tvarus ir gastronomiškas. Vintage – vienerių metų derlius.

Languedoc'e sukurtas pirmasis putojantis vynas pasaulyje, šiame krašte Chardonnay visada minerališkas.

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Salasar Carte Noire Crémant de Limoux A.O.P. extra dry non-vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>24 mėnesiai</b>	<b>33.00</b>

Chardonnay, Chenin Blanc, Pinot Noir mišinys aperityvui *on the ice*. Tinkamas deriniams su aštresniu maistu.

Loire krašto Crémant yra lengviausio stoto, gausus minerališkumo. Crémant de Loire išlaikymui naudojami uolienoje iškalti ir kilometrus besidriekiantys rūšiai. Crémant ir jūros gėrybės – derinys palaimintas danguje!

		Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Lacheteau Crémant de Loire A.O.P. brut non-vintage</b>	<b>5.00</b>	<b>blanc</b>	<b>18 mėnesių</b>	<b>25.00</b>

Klasikinis Luaros mišinys su Chenin blanc minerališkumu, Chardonnay branda ir Cabernet Franc pikantiškumu

## ŠAMPANAS

Tikrai yra dienų, kuomet nevalia be **Šampano!** Į šią mažytę kolekciją „suspauđeme“ du svarbius stilius ir galimybę stulbinti deriniais su maistu. Erdvesnės Riedel® taurės parodys, jog tai ne šiaip burbulai, o solidus vynas net ir nerimtai progai.

	Spalva	Išlaikymas	Kaina
<b>Forget Brimont Blanc de Blancs Premier Cru Champagne brut non-vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>30 mėnesių</b>	<b>59.00</b>

Chardonnay derliaus „baltasis iš baltų“.

<b>Moutard Grande Cuvée Blanc de Noirs Champagne brut non-vintage</b>	<b>blanc</b>	<b>36 mėnesiai</b>	<b>49.00</b>
---	--------------	--------------------	--------------

Pinot Noir derliaus „baltasis iš juodų“.

**lartar** Jūsų patogumui renkasi bekojes Riedel® Tumbler taures. Tačiau viso galingiausio vyno sutramdymui esam parengę XL talpos Riedel® taures

## VYNO SALDUMYNAI

Geriausios restoranai visame pasaulyje puoselėja saldų vyną. Mes to irgi norime! Saldžiojo vyno negalima atsisakyti vien iš pagarbos, nes tinkamai sukurtas derinys suteikia kitokį pojūtį finaliniam vakarienės akcentui. Puikus saldusis savaime pats gali tapti geru vakarienės akcentu, tad **lartar** rasite įvairaus saldžiojo.

### Porto mišinys

Net patys portugalai nežino visų Porto vynmedžių, nes iš viso yra 117 patvirtintų veislių. Pakaks atminti Touriga Nacional, Touriga Franca ir Tinto Roriz, nes su kitais vardais nusilaušite liežuvį, o jo dar prireiks portui ragauti!

<b>Graham's 10 Y.O. Tawny Porto D.O. taurėmis iš THE BOMB   Portugalija</b>	<b>taurė 7,5 cl</b>	<b>8.00</b>
---	---------------------	-------------

### Botrytis Semillon

Semillon vynmedžių gimtinė – Bordo. Sausojo vyno gamyboje jie prigijo ne vien gimtinėje, bet tikras pasaulinis populiarumas juos lydi gaminant vėlyvojo skynimo derliaus vyną. Bordenave, kaip ir kiti geriausieji, yra tik iš kilniojo pelėso paveikto derliaus, selektyviai skinto tik rankomis.

<b>Château Bordenave Sauternes A.O.P.   Prancūzija</b>	<b>0,375 l</b>	<b>33.00</b>
--	----------------	--------------

SENAS DERLIUS! Vos 3 futbolo aikščių dydžio vynuogynas – visas plotas, kuriame auga derlius.

Jeigu Jums **lartar** gėrimų sąrašas pasirodė per trumpas – paskambinkite mums prieš kitą apsilankymą.

## STIPRIOJI DALIS

Raw food stiliaus virtuvė neįsivaizduojama be stipriųjų gėrimų, kurie patiekiami parodant ne vien tik skonio charakterį, bet ir tekstūrą. **tartar** maisto svarbiausi stiprūs partneriai – degtinė ir viskis, bet pradėsim nuo tikro siurprizo iš Kauno.

Stumbras Devynerios ekstraktas neturėjo išvysti dienos šviesos, o 27 prieskoniais užtaisyta bomba turi būti skiedžiama spiritu, nes yra per daug stipri. **tartar** neskiendžia! Šlakelis į mūsų **tartar**, kitas šlakelis į burną. Neprašykit pakartot, daug neturime...

**Stumbras Devynerios ekstraktas (!)** iš žolių, kurių vardų neįmanoma prisiminti tik po 2 cl 5.00

**Degtinė** patiekama vien tik ledo šaltumo. Mes nenorime, kad kol kelsite taure, ji spėtų atšilti.

Stumbras Samanė	rugiai	Lietuva	3.50	4 cl
Stumbras Ruginė	rugiai	Lietuva	3.00	
Stumbras Bulvinė	bulvės	Lietuva	3.00	
Stumbras Organic	kviečiai	Lietuva	3.50	
Ciroc vodka	vynuogės	Prancūzija	8.00	4 cl
Maker's Mark	bourbon	JAV	6.00	
Nikka From The Barrel	cask strenght blended	Japonija	10.00	
Tullamore D.E.W. XO Rum Cask	rum finish blended	Airija	5.00	
GlenDronach 12YO Original	sherry finish malt	Škotija	10.00	
Bunnahabhain 12YO	classic malt	Škotija	9.00	
Laphroaig 10YO	peaty malt	Škotija	10.00	4 cl
Hennessy	VSOP	Cognac	11.00	
Hennessy	XO	Cognac	15.00	4 cl
Esplendido de Jerez Solera		Brandy	3.50	
Franciacorta Barricata		Grappa	5.00	
Tanqueray London Dry		Gin	5.00	

## ALUS

„Švyturio Ekstra“	30 cl	50 cl
„Genys Brewing“	2.80	3.50
	33 cl (but.)	4.00

## ŠALTIEJI GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys	20 cl	3.50
apelsinų, greipfrutų		
Sultys „Rauch“ (but.)	20 cl	2.50
Pepsi-cola, 7 Up	20 cl	2.00
Indian Tonic Franklin & sons	20 cl	3.00
Vanduo (natūralus / lengvai gazuotas)	33 cl (but.)	2.00
	75 cl (but.)	3.50

## KARŠTIEJI GĖRIMAI

Kava juoda, espresso	2.00
Kava su pienu	2.50
Kava Cappuccino, Latte	3.00
Arbata	2.00

**tartar** – atsakinga ir skaidri kompanija. Arbatpinigius grynais ar kortele jūsų prašymu įtrauksime į sąskaitą!





## ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: PIENO, KIAUŠINIŲ, GLITIMO, SOJŲ PUPELIŲ, RIEŠUTŲ, ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ. KLAUSKITE PADAVĖJO

### **tartar** tai:

Menu autoriai: Artūras Januškevičius, Ingrida Gustienė

Vyno konsultantas: Gintautas Jašinskas

Virtuvės komanda: Erika, Audrius, Rasa, Irena, Dalia, Giedrė

Salės komanda: Rūta, Vytautas, Vitalijus, Aurimas

Interjeras: Gintarė Masilionytė – Kakurė, Kęstutis Mikšys

Indai: Arkietė, Sanitex, Sangaida, Tetra

Maisto tiekėjai: Reaton, Bidfood, Sanitex, Rimgema, ūkininkas Česlovas Daugėla, Toka food, Citma, Žali žali, Dasita

Vyno ir gėrimų tiekėjai: Mineraliniai vandenys, Bennet distributors, Naujoji kryptis, Baltasis dobilas, Liviko, Prike, Balmerk, Amoka

\*\*\*\*\*

### Kviečiame į **tartar** ketvirtadienius su Gintautu Jašinsku

10 08	Obuoliai
10 15	Grybai
10 22	Žemės tema
10 29	„Katė maiše“

### Kasdieniniai specialūs pasiūlymai **tartar**

1. Žuvies **tartar** triptikas (skumbrė, lašiša, geltonpelekis tunas)  
15 Eur / asm., su taure baltojo vyno - 19 Eur / asm.
  2. Mėsos **tartar** triptikas (arkliena, jautiena, elniena)  
15 Eur / asm., su taure raudonojo vyno - 19 Eur / asm.
  3. **Sabrage vakarienė** (3 patiekalų derinimas su kardu nukirstu Cremant). Jei vakaro kaltininkui nepasiseka „nukirsti“ butelio, restoranas dovanoja naują Cremant butelį.  
- Kai dalyvauja 2 asm. – 38 Eur / asm.  
- Kai dalyvauja 4 asm. – 31 Eur / asm.
  4. **4 patiekalai + 4 vyno „pasirodymai“** (Sabrage, Lyra, krioklys, Porto žnyplės)  
- Kai dalyvauja 4 asm. – 65 Eur / asm.  
- Kai dalyvauja 6 asm. - 55 Eur / asm.  
- Kai dalyvauja 8 asm. - 50 Eur / asm.
- 