

MENIU



tartar
BAR & RESTAURANT



ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

**PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: 1 -PIENO, 2 - KIAUŠINIŲ, 3 - GLITIMO,
4 - SOJŲ PRODUKTŲ, 5 - RIEŠUTŲ, 6 - ŽUVIES, 7 - VĖŽIAGYVIŲ, 8 - MOLIUSKŲ.
9 – SEZAMŲ SĖKLOS, 10 – SALIERŲ, 11 – GARSTYČIŲ.**

KLAUSKITE PDAVĖJO (-S)

FOOD ALLERGY NOTICE

**PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN
THESE INGREDIENTS: 1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - WHEAT, 4 SOY, 5 - NUTS, 6 - FISH,
7 – CRUSTACEAN, 8 – SHELLFISH, 9 – SESAME SEED, 10 – CELERY, 11 – MUSTARD.**

ASK THE WAITER



 tinka veganams / vegan

tartar - TOTORIŠKAS „KEPSNYS“

Mongolų klajoklių tradicinis patiekalas pradėtas gaminti iš arklienos arba jautienos faršo, pagardinto įvairiais priedais. Mes tartar'us gardiname Stumbro Devynerių ekstraktu.

Rausvųjų tunų filė 12.00

Lašių filė 10.00

(mangų padažas, viskyje marinuoti citrusiniai vaisiai, Wasabi majonezas, kaparėliai)

Jaučių išpjovos 12.00

(saulėje džiovinti pomidorai, *Kataifi* tešlos lizdelis, *Tar tar* padažas, Parmezanas, putpelių kiaušinio trynys, laiškinių svogūnų majonezas)

Pusiau džiovintų pomidorų ir avokadų  10.00

(raudonieji svogūnai, ridikėliai, vyšniniai pomidorai, agurkai, rūkytas alyvuogių aliejus)

TATAKI

Žuvis marinuojama Tataki padaže, po to lengvai uždeginama atvira liepsna ir pjaustoma.

Rausvųjų tunų filė 14.00

(avokadai, kaparėliai, ridikėliai, citrusiniai vaisiai viskyje, Wasabi majonezas, Ponzu padažas)

POKE BOWL

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

- tigrinių krevečių (5 vnt.) 12.00

- rausvųjų tunų filė 14.00

- šaltai rūkyta lašių filė 12.00

(ryžiai, mangai, avokadai, paprikos, morkos, agurkai, *Wakame* salotos, *Tataki* padažas)

SALSA CRUDA

Meksikietiškas pagardas iš šviežių, termiškai neapdorotų kapotų produktų.

Tigrinių krevečių (5 vnt.) 12.00

(pomidorai, paprikos, mėlynieji svogūnai, mangai, avokadai, laimo citrinų sultys)

ŠALTAI RŪKYTOS lašišos užkandis 12.00

Lašiša, džiovinta druskoje ir rūkyta 26 C temperatūroje, išlieka termiškai neapdorota.

(lašišos – kreminio sūrio musas, lašišos griežinėliai, agurkai, upėtakių ikrai, *Curry mango* majonezas)

SALOTOS

CEZARIO su putpelių kiaušiniiais ir:

- vištų filė 10.00

- šaltai rūkyta lašiša 12.00

- tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) 12.00

SRIUBOS

MISO RAMEN

Japoniškas patiekalas - kiaušininiai makaronai 48 val. virtame mėsos sultinyje su miso pasta.

- su jaučių išpjova 14.00

- su ančių krūtinėle 12.00

- su rausvųjų tunų filė 14.00

(*Wakame*, paprikos, čili pipirai ir kiaušinis, brandintas sojų padaže su mirinu)

Šalta ridikėlių ir agurkų sriuba 7.00
(pasukos, putpelių kiaušiniai, svogūnų laiškai; tiekama su mini bulvytėmis)

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ

BAO BANDELĖS (2 vnt.) su daržovėmis ir:

- tigrinėmis krevetėmis 12.00
- jaučių išpjovos traškėmis juostelėmis 12.00
- vištų filė traškėmis juostelėmis 10.00

(visos *Bao* bandelės tiekiamos su *Chilli* mango padažu, keptų batatų lazdelėmis)

Nachos, užkeptos su Čederio sūriu, pupelėmis, kukurūzais ir paprikomis 8.00
(tiekama su pomidorų *Salsa*)

Aštrios sūrio spurgytės (tiekama su grietinės – medaus padažu) 8.00

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys 12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys 12.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu 6.00

Mūsų marinuotos alyvuogės ✓ 6.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

BURGERIAI

- Jautienos su *Chorizo* dešra 14.00
- Antienos su rūkyta šonine 12.00

(pomidorai, marinuoti agurkai, svogūnai, *Cheddar* sūris, rūkytų obuolių majonezas, bulvių skiltelės)

Jaučių išpjovos didkepsnis 32.00
(bulvių *Ghi* sviesto kremas, laiškinių česnako *Salsa Verde* padažas, smidrai, vyšniniai pomidorai)

Iberico kiaulienos sprandinė 18.00
(mini bulvytės, žaliųjų pipirų *Gravy* padažas, keptas Savojos kopūstas, obuolių kremas, ridikėliai)

Kepsninėje parūkyti kiaulienos šonkauliai 16.00
(*Chipotle BBQ* padažas, bulvių skiltelės, *Coleslaw* salotos)

Ančių krūtinėlė su vyšnių degtinės padažu 18.00
(*Polenta* su mėlynojo pelėsio sūriu, keptos *Gem* salotos, mini cukinijos, geltonųjų burokėlių kremas)

Svieste kepta riežuvių filė 16.00
(daiginti kviečiai, vytintų pomidorų - bazilikų padažas su baltuoju vynu, mini baklažanai, smidrai)

Midijos baltojo vyno ir grietinės padaže 18.00
(tiekama su skrudinta *Baguette*)

Kepti baklažanai ir paprikos su kedrų riešutais ✓ 14.00
(morkos, svogūnai, sojų ir sezamų aliejaus užpilas, sezamų sėklos)

DESERTAI

Pavlova (morengai, maskarponės kremas, šerbetas) 8.00

Crème Brûlée (su prancūziško biskvito plutele ir braškėmis) 7.00

Espresso kavos ir trijų sūrių pyragas (varškės sūris, *Ricotta*, *Mascarpone*) 7.00

Naminiai šerbetai - prašome pasirinkti: 5.00

- *Mojito* (romas, mėtų lapeliai, laimo citrinos)
- *Mango Margarita* (tekila, mangai, laimo citrinos)
- Arbūzų *Watermelon Vodka* (degtinė, arbūzai, pomidorai)
- Braškių - ananasų ✓