

**MENIU**

**MENU**





## **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 PADAVĖJO (-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**

**tartar** - - tai populiarūs „raw stiliaus“ virtuvės užkandžiai. Patiekiami be karšto apdirbimo.

**TARTAR'AS** (totoriškas „kepsnys“) - mongolų klajoklių tradicinis patiekalas buvo pradėtas gaminti iš kapotos arklienos arba jautienos, pagardintos įvairiais priedais.

**MĖSOS:** brandintos jaučių (*maitintų žole*) išpjovos 14.00  
elnių išpjovos 14.00

(*Ciabatta Nerone* duonelė, saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, rūkytas alyvuogių aliejus, trumų majonezas, *Tartar* padažas, *Parmigiano Reggiano* sūris, rūkytų kiaušinių trynių drožlės)

**ŽUVIES:** lašių filė 12.00  
rausvųjų tunų filė 12.00

(mangų ir pasiflorų gelis, apelsinų ir mandarinų redukcija, šalotiniai svogūnai, *Wasabi* majonezas)

**Pomidorų ir avokadų** ✓ 10.00

(tamsi Kaizerio duonelė, saulėje džiovinti ir vytinti pomidorai, avokadai, mėlynieji svogūnai, daiginti kviečiai, rūkytas alyvuogių aliejus)

**Burokėlių ir grybų** ✓ 9.00

(tamsi Kaizerio duonelė, kepti burokėliai ir *Portobello* grybai, kelmučiai, kaparėliai, mėlynieji svogūnai, sezamų aliejus)

**TATAKI** - žuvis arba mėsa marinuojama *Tataki* padaže, po to lengvai uždeginama atvira liepsna ir pjaustoma.

**MĖSOS:** brandintos jaučių (*maitintų žole*) išpjovos 14.00  
ančių krūtinėlės 11.00

(žalieji žirneliai marinuoti mėtų aliejuje, karamelizuoti svogūnai, sezamų majonezas, *Tataki* padažas)

**ŽUVIES:** rausvųjų tunų filė 12.00

(kaparėliai, vytinti pomidorai, mangų – pasiflorų gelis, *Wasabi* majonezas, *Tataki* padažas)

**CEVICHE** - peruietiškas patiekalas, susidedantis iš žuvies arba vėžiagyvių, marinuotų citrusiniuose vaisiuose ir prieskoniuose. Citrinų sultyse esanti rūgštis apdoroja žalią žuvį.

tigrinių krevečių 12.00

rausvųjų tunų filė 12.00

(avokadai, agurkai, paprikos, čili pipirai, apelsinų redukcija, *Wasabi* majonezas, sezamų majonezas)

**CARPACCIO** - plonai pjaustyta žalia jautiena, tapusi Italijos virtuvės klasika, kurią sukūrė Venecijos *Harry's Bar* savininkas, pavadinęs patiekalą dailininko *Vittore Carpaccio* vardu.

Ančių krūtinėlės *Prosciutto* 11.00

(apelsinai, vytinti pomidorai, čili pipirai, karamelizuoti svogūnai, sezamų majonezas)

Lašių filė *Gravlax* 12.00

(kaparėliai, mangų – pasiflorų gelis, *Wasabi* majonezas, cigorių ikrai)

Burokėlių 9.00

(kaparėliai, kepinti graikiniai riešutai, ožkų sūris, sezamų padažas)

## UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys 12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys 12.00

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

Kepta duona su varškės sūrio padažu 8.00

Mūsų marinuotos alyvuogės ✓ 6.00

## SRIUBOS

<b>Jaučių uodegų</b> (plėšyta jaučių uodegų mėsa, avinžirniai, vytinti pomidorai, šakninės daržovės)	<b>10.00</b>
<b>Tigrinių krevečių</b> (krevetėlių kiautų ir daržovių sultinio „redukcija“, ryžių makaronai, salierai, porai)	<b>12.00</b>

## SALOTOS

### Cezario su:

- vištų filė **10.00**
- lašišų filė *Gravlax* **12.00**
- tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) **12.00**

<b>Niçoise (Nicos) su lengvai apkepta rausvųjų tunų file</b> <b>12.00</b> (salotų lapeliai, kiaušiniai, mūsų marinuotos alyvuogės, vytinti pomidorai, garstyčių majonezas)
---

<b>Antienos su apelsiniais</b> <b>14.00</b> (salotos, sojų pupelės, mėlynieji svogūnai, graikiniai riešutai, medaus – Vorčesterio – sezamų padažas)
--

<b>Avokadų su avinžirniais</b> ✓ <b>10.00</b> (saulėje džiovinti ir vytinti pomidorai, agurkai, paprikos, šalotiniai svogūnai, rūkytas alyvuogių aliejus)
--

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

<b>Brandinta jaučių (<i>maitintų žole</i>) išpjova</b> <b>32.00</b> (keptos raudonosios bulvytės, burokėliai, raudonojo vyno – garstyčių padažas)
--

<b>Jaučių nugarinė</b> <b>22.00</b> (grūstos raudonosios bulvės, <i>Chimichuri</i> padažas, morkytės, kukurūzų burbuolė, karamelizuoti svogūnai)
---

<b>Ėriukų kumpio kepsnys (rump steak)</b> <b>25.00</b> (sojų ir juodosios pupelės su mėtomis, grietinėlės ir žaliųjų pipirų padažas, karamelizuoti svogūnai)
---

<b>Kiaulės pilvo <i>Roulade</i> su obuoliais</b> <b>14.00</b> (pastarnokų – obuolių – krienių kremas, raudonojo vyno ir rūkytų obuolių padažas)
--

<b>Ančių krūtinėlė</b> <b>20.00</b> (salierų ir <i>Miso</i> kremas, kukurūzų burbuolė, naminis <i>Teriyaki</i> padažas)
--

<b>Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė <i>Supreme</i></b> <b>16.00</b> (grybų piure, <i>Portobello</i> grybai su špinatais, česnakinis sviestas)
--

<b>Lašišų filė</b> <b>20.00</b> (daiginti kviečiai, obuolių–mangų <i>Curry</i> padažas, mini morkytės, pastarnokų čipsai)
--

<b>Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže</b> <b>18.00</b> ( <i>Ciabatta</i> su česnakų sviestu)
--

<b>Ryžių <i>Tagliatelle</i> tailandietiška su daržovėmis ir grybais</b> ✓ <b>14.00</b>
--

## DESERTAI

<b>Datulių „pudingas“ su sūdytos karamelės padažu</b> <b>7.00</b> (tiekiamas šiltas su naminais bananų ledais)
---

<b>Rikotos sūrio citrusinis pyragas</b> <b>7.00</b> (citrinų žievelių padažas, liofilizuotų braškių trupiniai)
---

<b>Kokosų ir migdolų tortas</b> <b>7.00</b> (su plikytu kremu)
---



## TARTARE – TOTORIAN STEAK

**MEAT:** aged beef (*grass fed*) tenderloin 14.00  
deer tenderloin 14.00

(Ciabatta Nerone, sun dried tomatoes, shallots, truffle mayonnaise, Tartar sauce, Parmigiano Reggiano, smoked egg yolks shavings)

**FISH:** salmon fillet 12.00  
red tuna fillet 12.00

(shallots, tangerine & orange reduction, mango – passion fruit gel, Wasabi mayonnaise)

**Tomato and avocado** ✓ 10.00

(dark Kaizer bread, sun dried tomatoes, avocado, red onions, wheat sprouts, smoked olive oil)

**Beetroot and mushroom** ✓ 9.00

(dark Kaizer bread, slow cooked beets, Portobello, stumps, capers, red onions, sesame oil)

## TATAKI

**MEAT:** aged beef (*grass fed*) tenderloin 14.00  
duck breast 11.00

(green peas in mint oil brine, caramelized onions, sesame mayonnaise, Tataki sauce)

**FISH:** red tuna fillet 12.00

(semi – dried tomatoes, capers, mango – passion fruit gel, Wasabi mayonnaise, Tataki sauce)

## CEVICHE

**FISH:** red tuna fillet 12.00  
tiger shrimp 12.00

(avocado, cucumber, paprika, chilli peppers, orange reduction, Wasabi and sesame mayonnaise)

## CARPACCIO

**Duck breast Prosciutto** 11.00  
(oranges, chilli peppers, caramelized onions, dried tomatoes, sesame mayonnaise)

**Salmon fillet *Gravlax*** 12.00  
(capers, mango – passionfruit gel, Wasabi mayonnaise, lumpfish caviar)

**Beetroot** 9.00  
(capers, sauteed walnuts, goat cheese, sesame dressing)

## SNACKS WITH WINE AND BEER

**Cured and smoked meat board** 12.00

**Soft and hard cheese board** 12.00

**Hot cheese donuts** 8.00  
(served with sour cream – honey sauce)

**Fried bread with curd cheese dip** 8.00

**Home marinated olives** ✓ 6.00

## SOUP

**Oxtail soup** 10.00  
(pulled beef meat, chickpeas, dried tomatoes, root vegetables)

**Tiger shrimp** 12.00  
(shrimp shells and vegetable stock reduction, rice noodles, celery, leek)

## SALAD

### Caesar salad with:

- **chicken breast** 10.00
- **salmon Gravlax** 12.00
- **tiger shrimp (5 pcs.)** 12.00

### **Niçoise with seared red tuna fillet** 12.00

(lettuce, eggs, home marinated olives, dried tomato, mustard mayonnaise)

### **Duck breast with orange** 14.00

(lettuce, soy beans, red onions, walnuts, honey - Worcestershire – sesame dressing)

### **Avocado and chickpeas** ✓ 10.00

(dried cherry tomato, cucumber, paprika, shallots, smoked olive oil)

## MAIN COURSE

### **Aged beef (*grass fed*) tenderloin** 32.00

(baked red potatoes, beetroot, red wine mustard sauce)

### **Beef loin** 22.00

(mashed potatoes, Chimichuri sauce, mini carrots, corn cob, caramelized onions)

### **Lamb rump steak** 25.00

(soy and black beans with mint, creamy green peppercorn sauce, caramelized onions)

### **Pork belly *Roulade* with apples** 14.00

(parsnip – apple – horseradish cream, red wine and smoked apple sauce)

### **Duck breast** 20.00

(celery Miso cream, corn cob, homemade Teriyaki sauce)

### **Corn chicken breast Supreme** 16.00

(mushroom puree, Portobello with spinach, garlic butter)

### **Salmon fillet** 20.00

(wheat sprouts, apple – mango Curry sauce, mini carrots, parsnip chips)

### **Mussels (1 kg) in white wine cream sauce** 18.00

(served with garlic buttered Ciabatta)

### **Thai rice noodles with vegetables and mushrooms** ✓ 14.00

## DESSERTS

### **Dates „pudding “ (Sticky Toffy) with salted caramel** 7.00

(served warm with homemade banana icecream)

### **Lemon Ricotta cheese cake** 7.00

(lemon zest sauce, lyophilized strawberry crumbs)

### **Coconut almond cake** 7.00

(with cooked cream)

