

# MENIU



## **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)**

 **tinka veganams**

**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.

**Brandintos jaučių (maitintų žolė) 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)

**Lašių filė** 12.00

**Rausvųjų tunų filė** 12.00

(kaparėliai, Wasabi majonezas, mangų – pasiflorų gelis, apelsinų ir mandarinų sulčių redukcija, marinuota lotosų šaknis)

**Pomidorų ir avokadų**  10.00

(saulėje džiovinti ir vytinti pomidorai, mėlynieji svogūnai, daiginti kviečiai, rūkytas alyvuogių aliejus)

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

**Ančių krūtinėlės** 12.00

**Rausvųjų tunų filė** 12.00

(avokadai, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai, mūsų vytinti pomidorai, Wasabi majonezas, Tataki padažas)

**CEVICHE** - peruietiškas patiekalas, susidedantis iš žuvis 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, saulėje džiovinti pomidorai, marinuoti svogūnai, citrusinis tekilos užpilas, Wasabi padažas, marinuota lotosų šaknis, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai)

**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** 12.00

(marinuoti svogūnai, tarkuotas kietas sūris, trumų skonio balzaminis actas, karamelizuotų svogūnų gelis, rūkytas alyvuogių aliejus)

**Lašių filė Gravlax** 12.00

(kaparėliai, mangų – pasiflorų gelis, Wasabi majonezas)

## UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

**Tapų rinkinys (skirtas dalintis, 8 vnt.)** 20.00

(lašišos Tartar, jautienos Tartar, karamelizuotas ožkų sūris, vytinti pomidorai ir bazilikų Pesto)

**Aštrūs vištų peteliai (skirta dalintis)** 14.00

(aštrus sojų padažas, marinuoti svogūnai ir patisonai)

**Mūsų gamybos aštrios sūrio spurgytės** (su rūkytų paprikų agurkiniu padažu) 8.00

**Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys** 12.00

**Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys** 12.00

**Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmariniais** 8.00

**Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais**  6.00

## SRIUBOS

**Šaltibarščiai su putpelių kiaušiniiais ir keptomis mini bulvytėmis** 6.00

**Saldžiarūgštė baltųjų grybų ir vištienos sriuba (aštri)** 8.00

## SALOTOS

### Cezario su:

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

**Niçoise (Nicos) su lengvai apkepta rausvųjų tunų file** 12.00  
(salotų lapeliai, kiaušiniai, mūsų marinuotos alyvuogės, vytinti pomidorai, garstyčių majonezas)

**Antienos su apelsiniais** 14.00  
(salotų lapeliai, mėlynieji svogūnai, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai, sojų – medaus padažas, Pekano riešutai, karamelizuotų svogūnų gelis)

**Avokadų su kukurūzais** ✓ 10.00  
(agurkai, mūsų vytinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, rūkytas alyvuogių aliejus)

## BURGERIAI

- su „Black angus“ jautienos paplotėliu 15.00
- su vegetarišku žirnių „Moving mountains“ paplotėliu 15.00

(*Brioche* bandelė, BBQ garstyčių padažas, salotos, marinuoti agurkai, pomidorai, svogūnai, keptos bulvytės)

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Brandintos jaučių (*maitintų žole*) išpjovos kepsnys** 32.00  
(degintų paprikų ir bulvių kremas, smidrai, mini bulvytės, kramelizuoti svogūnai, *Chimichuri* padažas)

**Ėriukų kumpio kepsnys (rump steak)** 20.00  
(perlinės kruopos su morkomis ir salierais, brokolių stiebai, raudonojo vyno ir žaliųjų pipirų padažas)

**Kiaulių šonkauliai** 16.00  
(kopūstų salotos *Coleslaw*, keptos mini bulvytės su česnakais, marinuoti svogūnai, naminis BBQ padažas)

**Ančių krūtinėlė** 22.00  
(žiedinių kopūstų ir Wasabi piurė, kukurūzų burbuolė, naminis Teriyaki padažas, česnakų gelis)

**Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė *Supreme*** 16.00  
(batatų kremas, brokoliai, žemoje temperatūroje ruoštos morkos, karamelizuotų svogūnų gelis, raudonų apelsinų Gravy padažas)

**Žemoje temperatūroje ruoštas juodųjų paltusų kepsnys** 20.00  
(daiginti kviečiai su *Portabelo* grybais ir salierų stiebais, keptas pomidoras Coeur de Boeuf, bazilikų Pesto, baltojo vyno – garstyčių ir medaus padažas)

**Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže** 18.00  
(teikiamos su skrudintomis bulvytėmis)

**Daiginti kviečiai su *Portabelo* grybais ir salierų stiebais** ✓ 14.00  
(keptas batatas, *Chimichuri* padažas)

## DESERTAI

**Degintas naminių ledų tortas** 7.00  
(su braškių skonio balzaminio acto kremu)

**Datulių desertas (*Sticky Toffee*) su sūdytos karamelės padažu** 7.00  
(iš datulių pagamintas drėgnas biskvitas, tiekiamas šiltas su bananų ledais)

**Rikotos sūrio pyragas** 7.00  
(su braškių geliu ir šviežiomis braškėmis)

**Baltojo šokolado „Ganache“ su aviečių šampano putėsiomis** 9.00  
(su liofilizuotomis avietėmis ir aviečių skonio balzaminio acto kremu)

## PUTOJANTIS VYNAS TAURĖMIS

Prosecco (Glera)

**Ducalis Prosecco Millesimato Extra Dry D.O.C.**

15 cl 75 cl  
6.00 27.00

## BALTASIS VYNAS TAURĖMIS

Sauvignon Blanc, Viognier, Moscato, Cataratto

**Luna Argenta Bianco Terre Siciliane | Italija**

Vyno prekiam ženkliui pasirinktas pavadinimas *Luna Argenta* – it. sidabrinis mėnuo, nes vietos posakis byloja: "tai mėnulis, o ne saulė verčia vynuogės augti". Gaivus egzotinių vaisių aromatas. Ilgai išliekantis poskonis.

Chardonnay – populiariausia baltoji vynuogė Kalifornijoje

**Western Cellar's Winemaker's Selection Chardonnay Lodi – California | JAV**

Šiltas klimatas lemia pilnavertę tirštą tekstūrą, vanilės ir lydyto sviesto skonį, lazdyno riešutų natas.

15 cl 75 cl  
6.00 27.00  
8.00 35.00

## RAUSVASIS VYNAS taurėmis

Cabernet Franc, Grolleau ir Gamay

**Sauvion Chemin des Sables Rose d'Anjou A.O.P. | Prancūzija**

Šis vynas, kitaip nei daugumos Anjou rausvųjų, yra sufermentuotas beveik iki sausumo. Jį galite ragauti ir iš didelės taurės su stambiu ledu. Tuomet jis atrods beveik sauso skonio!

15 cl 75 cl  
6.00 27.00

## RAUDONASIS VYNAS TAURĖMIS

Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Luna Argenta Rosso Terre Siciliane | Italija**

Vytintos vynuogės suteikia intensyvią raudoną spalvą, juntamas figų, slyvų prieskonis, miško uogų tonai. Vyno prekiam ženkliui pasirinktas pavadinimas *Luna Argenta* – it. sidabrinis mėnuo, nes vietos posakis byloja: "tai mėnulis, o ne saulė verčia vynuogės augti".

Primitivo / Zinfandel - plačiausiai sodinama vynuogė regione

**Western Cellar's Winemaker's Selection Zinfandel Lodi - California | JAV**

Loudai regionas – Zinfandelio pasaulinė sostinė. Čia gaminamas vynas yra sodrus, vaisinis, kiek padūmavęs.

15 cl 75 cl  
6.00 27.00  
8.00 35.00

## SALDUSIS VYNAS TAURĖMIS

Botrytis Semillon, Sauvignon Blanc

**Château Haut Pick Sauternes A.O.P. | Prancūzija**

Semillon vynmedžių gimtinė – Bordo. Vėlyvojo skynimo derliaus vynas gaminamas iš kilniojo pelėsio paveikto derliaus, selektyviai skinto tik rankomis.

10 cl 75 cl  
8.00 60.00

## ŠAMPANAS, PUTOJANTIS VYNAS

**Devaux Champagne Grande Reserve Brut | Prancūzija**

Šampanas gaminamas iš 30% Chardonnay ir 70% Pinot Noir derliaus

**Depréville Crémant de Loire A.O.P. brut non-vintage**

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

Spalva	Išlaikymas	Kaina
balta	36 mėnesiai	65.00
balta	18 mėnesių	30.00

## BALTASIS VYNAS

Pinot Grigio – ši rožinės spalvos vynuogė yra Pinot Noir vynuogių mutacija.

**Zenato Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. | Italija**

Siūlome vakarėliams su vienu vynu ir labai įvairiu maistu!

30.00

Gewurztraminer – vynuogės odelės spalva varijuoja nuo rausvos iki raudonos. Žodis „gewürz“ vokiškai reiškia "žoleles" arba "prieskonius", ir tai tikrai atsispindi šių vynu skonyje.

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

Aromatingas vynas derinimui su prieskoningu ir dūmų skonių, parinkom beveik sausą

35.00

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

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

40.00

## RAUDONASIS VYNAS

	Brandinimas	Kaina
	statinėse	
<u>Cabernet Sauvignon</u> – svarbiausia vynuogė pasaulyje sugeba daryti įspūdjį dirbdama solo ar mišiniuose. Geriausias Cabernet – visada tik brandintas statinėse.		
<b>Castillo Campo Llano Cabernet Sauvignon small batch Castilla V.d.I.T.   Ispanija</b>	<b>6 mėnesiai</b>	<b>35.00</b>
Pusmetį viskio statinėse brandintas Cabernet... šis žodžių junginys gali būti rašomas „neįsivaizduoju jo be jautienos kepsnio“...		
<u>Carménère</u> – prancūziška vynuogė dabar daugiausiai auginama Čilėje ir mėgstama dėl charakterio intensyvumo.		
<b>Carmen Gran Reserva Carménère Colchagua valley   Čilė</b>	<b>12 mėnesių</b>	<b>40.00</b>
<u>Primitivo / Zinfandel</u> – Pietų Italijos „prekės ženklų“ tapę vynmedžiai šiuo minkštutėliu raudonuoju užkariavo visą pasaulį.		
<b>Cantine Paradiso "1954" Primitivo Puglia I.G.P.   Italija</b>	<b>12 mėnesių</b>	<b>45.00</b>
<u>Valpolicella mišiniai</u> iš Corvina & Corvinone derliaus <b>tartar</b> renkasi tik iš vytintų vynuogių.		
<b>Zenato Amarone della Valpolicella Classico D.O.C.G.   Italija</b>	<b>30 mėnesių</b>	<b>90.00</b>

## STIPRIOJI DALIS

*Raw food* stiliaus virtuvė neįsivaizduojama be stipriųjų gėrimų, kurie patiekiami parodant ne tik skonio charakterį, bet ir tekstūrą. Pradėsim nuo tikro siurprizo iš Kauno - Stumbras Devynerios ekstrakto.

### Trauktinė

<b>Stumbras Devynerios ekstraktas (47%)</b> iš 27 žolelių	<b>2 cl</b>	<b>5.00</b>
<b>Jägermeister</b> 56 žolelės ir prieskoniai	<b>4 cl</b>	<b>6.00</b>
<b>Campari</b> sukurtas 1860 m., receptas saugomas paslapyje	<b>4 cl</b>	<b>5.00</b>

### Degtinė

<b>Grey Goose Original</b>	<b>kviečiai</b>	<b>Prancūzija</b>	<b>4 cl</b>
<b>Franciacorta Grapa Chardonnay</b>	<b>vynuogės</b>	<b>Italija</b>	<b>8.00</b>
<b>Stumbras Organic</b>	<b>kviečiai</b>	<b>Lietuva</b>	<b>6.00</b>

### Viskis

<b>Jameson</b>	<b>blended</b>	<b>Airija</b>	<b>4 cl</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>Tennessee</b>	<b>USA</b>	<b>5.00</b>
<b>Nikka From The Barrel</b>	<b>cask strenght blended</b>	<b>Japonija</b>	<b>6.00</b>
<b>Laphroaig</b> 10 YO	<b>peaty malt</b>	<b>Škotija</b>	<b>12.00</b>
<b>Glenfiddich</b> 12 YO	<b>classic malt</b>	<b>Škotija</b>	<b>10.00</b>
<b>Glenfiddich</b> 15 YO	<b>classic malt</b>	<b>Škotija</b>	<b>12.00</b>

### Džinas

<b>Bombay Sapphire London Dry</b>		<b>D.Britanija</b>	<b>4 cl</b>
			<b>6.00</b>

### Tekila

<b>Patron Reposado, 100% blue agava</b>	<b>brandinta ažuolo statinėse</b>	<b>Meksika</b>	<b>4 cl</b>
<b>Sierra Silver</b>		<b>Meksika</b>	<b>10.00</b>
			<b>5.00</b>

### Romas

<b>Zacapa Centario Solera</b> 23 YO	<b>Gran Reserva</b>	<b>Gvatemala</b>	<b>4 cl</b>
<b>Bacardi Spiced</b>		<b>Puerto Rikas</b>	<b>14.00</b>
			<b>6.00</b>

### Likeris

<b>Baileys Irish Cream</b>		<b>Airija</b>	<b>4 cl</b>
<b>Limoncello Pallini</b>		<b>Italija</b>	<b>5.00</b>
			<b>5.00</b>

<b>Konjakas</b>			4 cl
Hennessy	VS	Prancūzija	10.00
Hennessy	VSOP	Prancūzija	12.00
Hennessy	XO	Prancūzija	20.00

<b>Brendis</b>			4 cl
Torres	5 YO	Ispanija	5.00

## KOKTEILIAI

<b>Aperol Spritz</b> (aperolis, Prosecco, apelsinai)			8.00
<b>Fiero Spritz</b> (Martini Fiero, Prosecco, apelsinai)			8.00
<b>Limoncello Spritz</b> (Limoncello likeris, Prosecco, citrinos)			8.00
<b>Campari Orange</b> (Campari, šviežios apelsinų sultys, apelsinai)			8.00
<b>Mimosa</b> (Prosecco, šviežios apelsinų sultys)			8.00
<b>Gin Tonic</b> (džinas, Indian Tonic, laimo citrinos)			8.00
<b>Cuba Libre</b> (romas, kola, laimo citrinos)			8.00
<b>Margarita</b> (tekila, Triple Sec likeris, laimo citrinų sultys)			10.00
<b>Negroni</b> (džinas, Campari, vermutas, apelsinai)			10.00
<b>Vibrante Martini Tonic - nealkoholinis</b> (Martini Vibrante, Indian Tonic, apelsinai)			8.00

## ALUS

„Ekstra“ („Švyturio“, Lager, pilstomas)	30 cl	4.00
	50 cl	5.00
„Penki mazgai“ („Raudonų plytų“, IPA, pilstomas)	30 cl	5.00
	50 cl	6.00
„Kauno alus“ (but.)	33 cl	4.00
(šviesusis, angliškas elis, vyšninis, imbierinis su medumi, tamsusis)		

## ŠALTIEJI GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys (apelsinų, greipfrutų)	20 cl	5.00
Sultys „Rauch“ (but. )	20 cl	3.00
Pepsi-cola, 7 Up (but. )	20 cl	3.00
Indian Tonic water (but. )	20 cl	3.00
Vanduo (natūralus / gazuotas, but.)	33 cl	2.00
	75 cl	4.00

## KAVA, ARBATA

Ledinis Cappuccino	4.00
Kava espresso	3.00
Kava juoda	3.00
Kava su pienu	3.50
Kava Cappuccino	4.00
Kava Latte	4.00
Arbata (šilkiniai pak.)	3.00