

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 žole) išpjovos 14.00
(saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, *Kataifi* tešlos lizdelis, *Tartar* padažas, agurkėliai, kaparėliai, kietasis sūris, skrudinta *Focaccia* duonelė)

Lašių filė 12.00
(kaparėliai, šalotiniai svogūnai, *Wasabi* majonezas, mangų – pasiflorų gelis, skrudinta *Focaccia* duonelė)

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

Brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos 14.00
(kaparėliai, ančiuviai, kietasis sūris, svogūnų traškučiai, skrudinta *Focaccia* duonelė)

Druskoje keptų burokėlių 10.00
(kaparėliai, kepinti graikiniai riešutai, ožkų sūris, balzaminis kremas, alyvuogių aliejus)

UŽKANDŽIAI

Traškios krevetės su mangų - čili majonezu (7 vnt.) 12.00

Mūsų gamybos aštrios Čederio sūrio spurgytės (su rūkytų paprikų agurkiniu padažu) 10.00

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

TRISLUOKSNIAI KLUBO SUMUŠTINIAI

Su kepta vištiena ir rūkyta šonine 12.00
(salotų lapeliai, pomidorai, majonezas; gruzdintos bulvės, marinuoti agurkėliai)

Su marinuota lašių filė 12.00
(salotų lapeliai, kaparėliai, mėlynieji svogūnai, garstyčių majonezas; gruzdintos bulvės, marinuoti agurkėliai)

SRIUBOS

Kreminė pomidorų ir paprikų sriuba 8.00
(teikiama su skrudinta *Focaccia* duonele)

Aštri plėšytos jautienos 10.00
(teikiama su skrudinta duona)

SALOTOS

Cezario klasikinės	8.00
<i>(Romaine salotos, baltos duonos skrebučiai, Parmigiano Reggiano sūris, naminis Cezario padažas)</i>	
Cezario su:	
- kepta vištų filė	12.00
- sūdyta lašišų filė <i>Gravlax</i>	14.00
- keptomis didžiosiomis tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.)	14.00
Keptos ančių krūtinėlės salotos	14.00
<i>(salotų lapeliai, mėlynieji svogūnai, apelsinai ir greipfrutai, sojų – medaus padažas, Pekano riešutai)</i>	

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Brandintos jaučių išpjovos steikas (200g)	35.00
<i>(kepta įdaryta bulvė, karamelizuoti burokėliai, baltojo vyno – žalių pipirų padažas, konservuotos mini daržovės)</i>	
Žemoje temperatūroje ruošti kiaulių šonkauliai	18.00
<i>(keptos mini bulvytės su česnakais, raudonųjų kopūstų salotos <i>Coleslow</i>, naminis BBQ padažas)</i>	
Ančių krūtinėlė	22.00
<i>(salierų-Miso kremas, <i>Gravy</i> – slyvų padažas, keptos kukurūzų burbuolės, karamelizuotos slyvos)</i>	
Lašišų filė kepsnys su juodųjų serbentų glazūra	22.00
<i>(daugiakrupis - griekiai, ryžiai, bolivinės balandos, kepti vyšniniai pomidorai, brokolių stiebai, <i>Kabayaki</i> padažas su juodaisiais serbentais)</i>	
Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže	18.00
<i>(tiekiama su skrudinta <i>Ciabatta</i>)</i>	
Makaronai <i>Pappardelle</i> su grybais	16.00
<i>(rudieji pievagrybiai, baravykai, kelmučiai, keptinti svogūnai, česnakai, trumų-baravykų kremas)</i>	

DESERTAI

Klasikinis prancūziškas <i>Creme Brulee</i>	7.00
<i>(su šviežiomis uogomis)</i>	
Karštos vyšnios <i>Jubilee</i>	7.00
<i>(su vanilinais ledais)</i>	
Sūrio pyragaitis <i>San Sebastian</i>	7.00
<i>(su šokoladiniu padažu ir liofilizuotomis uogomis)</i>	

tartar - popular raw-style cuisine appetizers, served without heat treatment.

TARTARES (Tatar-style "steak") – a traditional dish of Mongol nomads, originally made from finely chopped horse meat or beef, seasoned with various ingredients.

Aged Grass-Fed Beef Tenderloin 14.00
(sun-dried tomatoes, shallots, Kataifi pastry nest, Tar-tar sauce, pickles, capers, hard cheese, toasted Focaccia bread)

Salmon Fillet 12.00
(capers, shallots, Wasabi mayonnaise, mango–passion fruit gel, toasted Focaccia bread)

CARPACCIO – thinly sliced raw beef, a classic of Italian cuisine created by the owner of Harry's Bar in Venice, who named the dish after the painter Vittore Carpaccio.

Aged Grass-Fed Beef Tenderloin 14.00
(capers, anchovies, hard cheese, crispy onion flakes, toasted Focaccia bread)

Salt-Baked Beetroot 10.00
(capers, roasted walnuts, goat cheese, balsamic cream, olive oil)

SNACKS FOR WINE & BEER

Crispy Shrimp with Mango–Chili Mayonnaise (7 pcs.) 12.00

Home Made Spicy Cheddar Cheese Donuts 10.00
(with smoked paprika–cucumber sauce)

Assorted Cured and Smoked Meats 12.00

Assorted Hard and Soft Cheeses 12.00

Fried Bread with Curd Cheese Sauce and Rosemary 8.00

Home Marinated Olives with Toasted Almonds 6.00

CLUB SANDWICHES (triple – deckers)

Traditional Club sandwich with grilled chicken breast and bacon 12.00
(lettuce, tomatoes, mayonnaise; French fries, pickles)

Club sandwich with marinated salmon 12.00
(capers, blue onions, lettuce, mustard mayonnaise; French fries, pickles)

SOUPS

Creamy Tomato and Bell Pepper Soup 8.00
(served with toasted Focaccia bread)

Spicy Pulled Beef Soup 10.00
(served with toasted bread)

SALADS

Classic Caesar Salad 8.00

(Romaine lettuce, white bread croutons, Parmigiano Reggiano cheese, homemade Caesar dressing)

Caesar with:

- Grilled chicken fillet 12.00

- Gravlax-cured salmon fillet 14.00

- Grilled tiger prawns (5 pcs.) 14.00

Grilled Duck Breast Salad 14.00

(lettuce, red onions, oranges and grapefruits, soy-honey dressing, pecan nuts)

MAIN COURSES

Aged Beef Tenderloin Steak (200g) 35.00

(stuffed baked potato, caramelized beets, white wine and green pepper corn sauce, pickled baby vegetables)

Low-Temperature Cooked Pork Ribs 18.00

(roasted baby potatoes with garlic, red cabbage Coleslaw, homemade BBQ sauce)

Duck Breast 22.00

(celery–Miso cream, plum Gravy sauce, roasted corn cob, caramelized plums)

Salmon Fillet Steak with Blackcurrant Glaze 22.00

(multi-grain mix – buckwheat, rice, quinoa, roasted cherry tomatoes, broccoli stems, Kabayaki sauce with blackcurrants)

Mussels (1 kg) in White Wine and Cream Sauce 18.00

(served with toasted Ciabatta)

Pappardelle Pasta with Mushrooms 16.00

(field mushrooms, porcini, honey mushrooms, sautéed onions, garlic, truffle–porcini cream)

DESSERTS

Classic French Crème Brûlée 7.00

(with fresh berries)

Warm Cherries Jubilee 7.00

(with vanilla ice cream)

San Sebastian Cheesecake 7.00

(with chocolate sauce and freeze-dried berries)