

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)**

ALLERGEN WARNING:

**DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS: 1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - GLUTEN, 4 - SOY PRODUCTS,
5 - NUTS, 6 - FISH, 7 - CRUSTACEANS, 8 - MOLLUSCS, 9 - SESAME SEEDS, 10 - CELERY,
11 -MUSTARD. PLEASE ASK YOUR WAITER/WAITRESS.**

 **tinka veganams | suitable for vegans.**



UŽKANDŽIAI

Brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos <i>Tartar'as</i>	14.00
(sojų padaže marinuota <i>Nashi</i> kriaušė, imbieras, medus, sezamų sėklos, putpelių kiaušinis)	
Brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos <i>Carpaccio</i>	14.00
(alyvuogių aliejus, kaparėliai, ančiuviai, kietasis sūris, gražgarstės, citrinos)	
Juodojo karališko ešerio <i>Crudo</i>	12.00
(agurkų ir kaliaropių salotėlės su mėtiniu žalumynų užpilu, citrusiniai ikrai, kreminis sūris)	
Druskoje keptų įvairiaspalvių burokėlių <i>Carpaccio</i>	10.00
(oškų sūrio ir graikiško jogurto kremas, graikiniai riešutai, alyvuogių aliejus su žalumynais)	
Naminis avinžirnių <i>Humusas</i> su:	
- kepta jaučių išpjova	10.00
- falafeliais	8.00

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ

Menkių krocketai (citrinų <i>Aioli</i> padažas, kietasis sūris)	10.00
Traškios tigrinės krevetės su mangų - čili majonezu (7 vnt.)	12.00
Gruzdinti mini kalmarai (teikiami su <i>Aioli</i> padažu)	10.00
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

SRIUBOS

Pomidorų ir paprikų <i>Bouillabaisse</i>	12.00
(jūrų gėrybės, karališkas jūrų ešerys, tigrinės krevetės, midijos, skrudinta duona su žalumynų aliejumi)	
Šaltibarščiai	8.00
(teikiama su keptomis mini bulvytėmis)	

SALOTOS

Cezario klasikinės	8.00
(<i>Romaine</i> salotos, baltos duonos skrebučiai, <i>Parmigiano Reggiano</i> sūris, naminis Cezario padažas)	
Cezario su:	
- kepta vištų filė	12.00
- sūdyta lašišų filė <i>Gravlax</i>	14.00
- keptomis didžiosiomis tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.)	14.00

Strachitella sūrio salotos (geltonieji, avietiniai ir <i>Kumato</i> pomidorai, citrusinis alyvuogių aliejau užpilas)	12.00
Rytietiškos salotos su jautiena (salotų lapeliai, morkos, agurkai, paprikos, pomidorai, svogūnai, sezamų sėklos, riešutų sviesto padažas)	10.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Brandintos jaučių išpjovos steikas (200g) (baltojo vyno – žaliųjų pipirų grūdelių padažas, traiškytos keptos mini bulvytės, <i>Grill</i> daržovės)	35.00
Burgeris su lėtai kepta plėšyta jautiena (rūkytų paprikų agurkinis padažas, <i>Coleslow</i> salotos, <i>Fry</i> bulvytės su naminiu BBQ padažu)	16.00
Žemoje temperatūroje ruošti kiaulių šonkauliai (keptos mini bulvytės su česnakais, raudonųjų kopūstų salotos <i>Coleslow</i> , naminis BBQ padažas)	18.00
Ančių krūtinėlė (batatų kremas, pankolių salotos, sviestinis apelsinų padažas, apkeptos įvairiaspalvės morkytės)	24.00
Vištų krūtinėlės šnicelis (Cezario salotos, belgiškos bulvytės <i>Fry</i> su trumų druska)	16.00
Juodojo karališko ešerio (Cobia) filė kepsnys (<i>Tom Kha</i> kokosų padažas, sviete kepintos morkų juostelės, paprikos, svogūnai)	22.00
Midijos (1 kg) obuolių sidro ir grietinėlės padaže (teikiama su skrudinta <i>Brioche</i> duona)	20.00
Gnocchi (bulvių virtinukai) su cukinijomis ir smidrais (mėtos, graikiniai riešutai, žolelių aliejus)	14.00

DESERTAI

Klasikinis prancūziškas <i>Creme Brulee</i> (su šviežiomis uogomis)	7.00
Braškių <i>Pavlova</i> (morengai, braškių gelis, braškės, liofilizuotos braškės, šeivamedžio kremas)	8.00
Degintas Baskų sūrio pyragas	8.00



APPETIZERS

Dry-Aged Grass-Fed Beef Tenderloin <i>Tartare</i>	14.00
(soy-marinated <i>Nashi</i> pear, ginger, honey, sesame seeds, quail egg)	
Dry-Aged Grass-Fed Beef Tenderloin <i>Carpaccio</i>	14.00
(olive oil, capers, anchovies, hard cheese, arugula, lemon)	
Black Kingfish <i>Crudo</i>	12.00
(cucumber and kohlrabi salad with mint herb dressing, citrus caviar, cream cheese)	
Salt-baked multicolored beet <i>Carpaccio</i>	10.00
(goat cheese and Greek yogurt cream, walnuts, herb olive oil)	
Home made <i>Hummus</i> with:	
- beef tenderloin	10.00
- falafel	8.00

SNACKS FOR WINE & BEER

Cod <i>Croquettes</i> (lemon Aioli sauce, hard cheese, microgreens)	10.00
Crispy tiger shrimp with mango–chili mayonnaise (7 pcs.)	12.00
Fried baby squid (served with Aioli sauce)	10.00
Home made spicy <i>Cheddar</i> cheese donuts (with smoked paprika–cucumber sauce)	10.00
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

SOUPS

Tomato and pepper <i>Bouillabaisse</i>	12.00
(seafood, sea bass, tiger prawns, mussels, toasted bread with herb oil)	
Traditional cold beet soup	8.00
(served with roasted baby potatoes)	

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

Stracciatella Cheese Salad 12.00
(yellow, raspberry, and Kumato tomatoes, citrus olive oil dressing)

Oriental Beef Salad 10.00
(mixed greens, carrots, cucumbers, peppers, tomatoes, onions, sesame seeds, peanut butter dressing)

MAIN COURSES

Aged Beef Tenderloin Steak (200g) 35.00
(white wine and green pepper sauce, smashed roasted baby potatoes, grilled vegetables)

Burger with Slow-Cooked Pulled Beef 16.00
(smoked paprika cucumber sauce, Coleslaw, fries, homemade BBQ sauce)

Low-Temperature Cooked Pork Ribs 18.00
(roasted baby potatoes with garlic, red cabbage Coleslaw, homemade BBQ sauce)

Duck Breast 24.00
(sweet potato purée, fennel salad, buttery orange sauce, caramelized baby carrots)

Chicken Schnitzel 16.00
(Caesar salad, *Belgian* fries with truffle salt)

Black Kingfish (Cobia) Fillet Steak 22.00
(*Tom Kha* coconut sauce, butter-glazed carrot ribbons, peppers, onions)

Mussels (1 kg) in Cider and cream sauce 20.00
(served with toasted *Brioche* bread or French fries)

Gnocchi with Zucchini and Asparagus 14.00
(mint, walnuts, herb oil)

DESSERTS

Classic French Crème Brûlée 7.00
(with fresh berries)

Pavlova 8.00
(meringue, strawberry gel, fresh berries, freeze-dried strawberries, elderflower cream)

Burnt Basque Cheesecake 8.00