

MENIU

MENU

• FORTAS •
RESTORANAS



Šefo komentaras

Jau beveik 30 metų gaminame klasikinius Jūsų pamėgtus patiekalus, nuolat siūlome paragauti tradicinių įvairių pasaulio virtuvių valgių.

Kiekvieną patiekalą gaminame tik Jums užsisakius. Visada naudojame šviežius, daugiausia lietuviškus produktus iš vietinių ūkininkų, todėl mūsų meniu keičiamas kelis kartus per metus. Tausojame gamtos išteklius ir atsakingai rūšiuojame atliekas. Nenaudojame maisto dažiklių, skonio stipriklių, sintetinių pakaitalų ir genetiškai modifikuotų produktų.

Džiaugiamės, kad mūsų svečiai vertina tai ką darome, auga su mumis, įsitraukia į mūsų bendruomenės ir restorano kūrimą. Drauge kuriame aplinką į kurią visi norėtų sugrįžti.

Arūnas Stoškus,
restoranų FORTAS vyriausias virėjas

•

Chef's comment

For almost 30 years, we have been making the classic dishes you like, we also offer a variety of traditional cuisines from around the world.

Our dishes are prepared to order, using fresh, mainly Lithuanian ingredients from local farmers. So our menu changes along with the seasons. We respect natural resources and recycle responsibly. We do not use food flavour enhancers, synthetic substitutes or genetically modified products.

We are happy that our guests appreciate what we do, grow with us, and get involved in building our community and restaurants. We are creating an environment that everyone enjoys coming back to.

Arūnas Stoškus
Executive chef of FORTAS restaurants



Fortas



Fortas_restoranas

PUSRYČIAI BREAKFAST

I–V iki 11 val., VI–VII iki 15 val.

PUSRYČIAUJANČIUS VAIŠINAME JUODA KAVA



FREE BLACK COFFEE
WITH EVERY BREAKFAST

- Naminė granola** 6,5 €
Homemade granola
Avižiniai dribsniai, džiovinti vaisiai ir riešutai, graikiškas jogurtas, cinamonas ir sezoninės uogos • Homemade granola with Greek yoghurt, cinnamon, seasonal berries, dried fruits and nuts (A 1, 7, 8)
- Benedikto kiaušiniai**
Eggs Benedict
Be lukšto virti kiaušiniai su angliškomis bandelėmis ir „Hollandaise“ padažu • English muffin with poached eggs and Hollandaise sauce
- Su kepta rūkyta šonine** 9,9 €
With fried bacon (A 1, 3, 7)
- Su sūdytos lašišos filė** 10,9 €
With cured salmon (A 1, 3, 4, 7)
- Generolo pusryčiai**
General's breakfast
Patiekalas, kurį gaminame nuo atidarymo. Kepti kiaušiniai, šviežios daržovės su bulvių krocketais arba gruzdintomis bulvytėmis • FORTAS classics. Fried eggs, fresh vegetables with a choice of potato croquettes or fries (A 1, 3, 7, 10)
- Su kepta rūkyta šonine** 9,5 €
With fried bacon (A 1, 3, 7)
- Su parūkytomis dešrelėmis** 9,5 €
With smoked sausages (A 1, 3, 7, 10)
- Šakšuka** 9,5 €
Shakshuka
Izraelietiška kiaušiniene su keptais kiaušiniiais tirštame pomidorų padaže, fetos sūriu ir paprika • Israeli-style baked eggs with thick tomato sauce, feta cheese and bell peppers (A 3, 7)
- Omletas su sūriu ir kumpiu** 8,5 €
Omlette with cheese and ham
Kiaušiniai, sūris ir kiaulienos kumpis • Eggs, cheese and ham (A 1, 3, 6, 7, 10)
- Varškėčiai** 8,5 €
Homemade fluffy curd pancakes
Namų gamybos varškėčiai su sezoninėmis uogomis ir citrinine grietine • Homemade fluffy curd pancakes with seasonal berries and lemon sour cream (A 1, 3, 7)
- Pusryčių griekiai** 6,9 €
Buckwheat porridge
Virtų grikių košė su keptais pievagrybiais, keptu kiaušiniu ir avokadais • Buckwheat porridge with fried mushrooms, fried egg and avocado (A 7)

ŠAKŠUKA • SHAKSHUKA

BENEDIKTO KIAUŠINIAI • EGGS BENEDICT



UŽKANDŽIAI

STARTERS & SNACKS

KEPTOS KREKETĖS • BAKED PRAWNS



TUNO TARTARAS • TUNA TARTARE



GRUZDINTOS MAŽOSIOS STINTELĖS • FRIED SMALL SMELTS



Dūminis jautienos tartaras 13,9 €

Smoky beef tartare

Jautienos tartaras su mėlynaisiais svogūnais, kaparėliais, marinuotais agurkėliais, saulėje džiovintais pomidorais, alyvuogių aliejumi ir duona • Beef tartare with red onions, capers, pickled cucumbers, sun-dried tomatoes, olive oil and bread (A 1, 7, 8, 10)

Tuno tartaras 12,9 €

Tuna tartare

Tuno tartaras su kaparėliais, marinuotais svogūnais, gvakamole ir duonos skrebučiais • Tuna tartare with capers, pickled onions, guacamole and toast (A 1, 3, 4, 5, 7, 8, 11)

Keptos krevetės 13,9 €

Baked prawns

Keptos krevetės su česnakais, aitriosiomis paprikomis ir krudinta duona • Fried prawns with garlic, chili, olive oil and toasted bread (A 1, 2)

Gruzdintos mažosios stintelės 6,9 €

Fried small smelts

Baltijos jūros gėrybės su naminiu žalumynų padažu • Deep fried crispy smelts from Baltic sea with homemade green sauce (A 3, 7)

☛ Kepinta duona su sūrio padažu 6,9 €

Deep fried bread with cheese sauce

(A 1, 3, 7, 9, 10, 11, 13)

☛ Saldžiųjų bulvių užkandis 6,9 €

Sweet potato snack

Gruzdintų batatų užkandis su graikiško jogurto ir fetos sūrio padažu • Sweet potatoes fries with Greek yoghurt and feta cheese sauce (A 7)

Takai su vištiena (2 vnt.) 9,9 €

Chicken tacos (2 pcs.)

Tradicinis Meksikos patiekalas. Kvietinės tortilijos su pomidorų ir kalendros salsa, gvakamole ir kepta vištiena. Švelniai aitrus • Traditional Mexican dish. Wheat tortilla with tomato and coriander salsa, guacamole and chicken. Mildly spicy (A 1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

☛ Ispaniškos sūrio spurgytės 6,9 €

Spanish cheese croquettes

Pietų Europos regione itin mėgstamos namų gamybos sūrio spurgytės su žaliuoju naminiu padažu • Handmade cheese croquettes with herb sauce (A 1, 3, 7, 9, 10)

☛ Marinuotos alyvuogės 6,9 €

Marinated olives

Halkidiki alyvuogės, marinuotos naminiame medaus, šviežių čiobrelių ir alyvuogių aliejaus padaže • Halkidiki olives marinated in honey, fresh thyme and olive oil (A 13)

☛ Sūrių rinkinys 16,9 €

A selection of cheese

Trijų sūrių rinkinys (Stilton, Langres AOP, Tomette pur brebis de Iraty) su svogūnų uogiene, apelsinų ir garstyčių džemu, trumų medumi ir duonos skrebučiais • A three-cheese platter (Stilton, Langres AOP, Tomette pur brebis de Iraty) with onion marmalade, orange and mustard jam, truffle honey and crispy bread (A 1, 3, 5, 7, 8, 10, 13)

ISPANIŠKOS SŪRIO SPURGYTĖS • SPANISH CHEESE CROQUETTES



SALOTOS IR SRIUBOS

SALADS & SOUPS

Forto cezario salotos

Fortas Caesar salad

Romėniškos salotos su cezario padažu, duonos skrebučiais, kedrinėmis pinijomis ir parmezano sūriu • Roman salad with bread croutons, pine nuts, parmesan and Caesar dressing (A 1, 3, 4, 7, 8, 10, 11)

Su vištiena
With chicken

10,9 €

Su lašiša
With salmon

11,9 €

Su krevetėmis
With prawns (A 2)

12,9 €

GRAIKIŠKOS SALOTOS

Horiatikī salad

Vienas iš Graikijos nacionalinių patiekalų. Salotos su citrinos žievele marinuotu fetos sūriu, žalumynais, daržovėmis ir Kalamatos alyvuogių aliejumi • One of the national dishes of Greece. Feta pickled with lemon rind, lettuce, tomatoes and Kalamata olive oil (A 1, 8, 9, 10, 12)

8,9 €

GRAIKIŠKOS SALOTOS

Ožkos sūrio salotos

Prancūziškas delikatesas – krosnyje apkeptas ožkos sūris su svogūnų uogiene, duonele, šviežiais špinatais, uogomis ir žalumynų padažu • A French delicacy – oven baked goat's cheese with onion marmalade, bread, spinach, berries and herb sauce (A 1, 7, 10, 11, 12, 13)

9,9 €

Salotos su kalakutiena

Grilled turkey salad

Salotos su kalakuto krūtinėle, salotų lapais, daržovėmis ir saldžiarūgščių apelsinų bei jogurto padažu • Grilled turkey breast, lettuce, fresh vegetables and sweet and sour orange and yoghurt sauce (A 7)

10,9 €

Tuno salotos

Tuna salad

Salotos su tunu, smidrais, salotų lapais, bulvėmis, putpelių kiaušiniiais, vynuoginiais pomidorais ir žolelių padažu • Tuna salad with asparagus, lettuce, potatoes, quail eggs, cherry tomatoes and herb dressing (A 1, 3, 4, 7, 10, 12)

14,9 €

Aštuonkojų salotos

Octopus salad

Salotos su aštuonkoju, agurkais, špinatais, vynuoginiais pomidorais, marinuotais pankoliais ir pasiflorų bei alyvuogių aliejaus padažu • Octopus salad with cucumber, spinach, cherry tomatoes, pickled fennel, passion fruit and olive oil dressing (A 7, 14)

16,9 €

Imbierinė vištienos sriuba

Ginger chicken soup

Imbierinė sriuba su krevetėmis, vištiena, kokosų pienu ir aitriosiomis paprikomis • Ginger soup with prawns, chicken, coconut milk and chili (A 2, 7)

8,9 €

Marselio žuvienė

Bouillabaisse

Pietų Prancūzijos patiekalas - pomidorų sultyse troškintos lašišos, jūros gėrybių ir daržovių sriuba, patiekama su raugo duona ir žalumynų padažu. (Paruošimo laikas – 15 min) • The southern France dish - soup with salmon, seafood and vegetables simmered in tomato juice and served with sourdough bread and green sauce. (Cooking time 15 min) (A 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12)

13,9 €

Čili troškiny

Chilli Con Carne

Patiekalas, kurį siūlome nuo pat restorano atidarymo. Aitrus jautienos troškiny su sūriu ir duonele • A dish we have been offering since the restaurant opened. Mildly spicy beef stew with cheese and bread (A 1, 3, 6, 7, 8, 11, 12)

7,9 €

IMBIERINĖ VIŠTIENOS SRIUBA • GINGER CHICKEN SOUP



OŽKOS SŪRIO SALOTOS • CHÈVRE CHAUD SALAD



GRAIKIŠKOS SALOTOS • HORIATIKI SALAD



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN DISHES

SU ŽUVIMI

WITH FISH

Bulvių kepsneliai su laiša 10,9 €

Potato pancakes with cured salmon
Tarkuotų bulvių blynai su sūdyta laiša ir „Tzatziki“ padažu • Grated potato pancakes with cured salmon and Tzatziki sauce (A 4, 7)

Gruzdinta menkė 11,9 €

Fish and chips
Britų klasika – traškūs, alaus tešloje gruzdintos menkės gabaliukai su stambiai trintais žaliaisiais žirneliais, tartaro padažu ir gruzdintomis bulvytėmis • British classic – crispy beer battered cod with mushy peas, tartare sauce and fries (A 1, 3, 4, 7, 10)

Įdarytas kalmaras 12,5 €

Stuffed squid
Krosnyje keptas įdarytas kalmaras su basmati ryžiais, jūros gėrybėmis ir špinatais, patiekiamas su pomidorų padažu ir vynuoginiais pomidorais • Oven baked stuffed squid with rice, seafood and spinach served with tomato sauce and cherry tomatoes (A 2, 4, 7, 9, 10, 12)

Laišos kepsnys 16,9 €

Salmon fillet
Laišos kepsnys, patiekiamas su basmati ryžiais, traškiomis salotomis, vynuoginiais pomidorais ir žalumynų padažu • Pan fried salmon fillet with basmati rice, lettuce, cherry tomatoes and herb dressing (A 4, 7, 9, 10, 12)

Krosnyje keptas aštuonkojis 23,9 €

Oven baked octopus
Krosnyje keptas aštuonkojis su keptomis mažosiomis bulvytėmis, moliūgų tyre, šviežiomis daržovėmis ir citriniu alyvuogių padažu • Oven baked octopus with fried baby potatoes, pumpkin puree, fresh vegetables and lemon olive oil (A 7, 8, 14)

SU JAUTIENA

WITH BEEF

Mėsainis su Angus mėsa 11,5 €

Angus beef burger
Grilyje keptas mėsos paplotėlis, rūkyta šoninė, sviestinė bandelė, čederio sūris, marinuoti agurkai, svogūnai, pomidorai, svogūnų ir rūkytos šoninės džemas, „Chipotle“ majonezas ir gruzdintos bulvytės • Grilled meat patty, smoked bacon, brioche bun, cheddar cheese, pickled cucumber, onions, tomatoes, onion and smoked bacon jam with Chipotle mayonnaise and fries (A 1, 3, 5, 6, 7, 9, 10, 11)

Befstrogenas 16,9 €

Beef stroganoff
Grietinėls padaže troškinta jautienos išpjova su pievagrybiais, svogūnais, marinuotais agurkėliais ir bulvių koše • Beef stew with cream and mushrooms, served with onions, pickled cucumbers and mashed potatoes (A 1, 6, 7, 10, 12)

Vienos šnicelis 17,5 €

Wiener schnitzel
Austrijos nacionalinis patiekalas – plonai muštas veršienos nugarinės kepsnys su šviežiomis daržovėmis, marinuotais kelmučiais ir krosnyje keptomis bulvėmis bei kietojo sūrio padažu • National dish of Austria. Pan fried, breaded, thin pounded veal loin with fresh vegetables, pickled mushrooms, baked potatoes and hard cheese sauce (A 1, 3, 7)

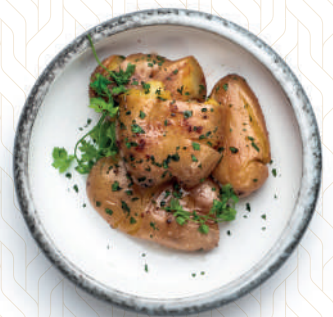
Pipirinis didkepsnis 23,9 €

Peppered beef steak fillet
Brandintos jautienos išpjovos kepsnys su juodaisiais pipirais ant grotelių keptomis daržovėmis, mažosiomis bulvytėmis, dūminių alyvuogių aliejumi bei brendžio padažu • Aged beef steak fillet with grilled vegetables, baby potatoes, smoked olive oil and brandy sauce (A 1, 7, 9, 12)

AŠTUONKOJIS • OCTOPUS



PIPIRINIS DIDKEPSNIS • PEPPER BEEF STEAK



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN DISHES

SU KIAULIENA

WITH PORK

Kiaulienos BBQ

BBQ pork chop

Ant grotelių kepta kiaulienos sprandinė su barbekiu glazūra, krosnyje keptais pomidorais, marinuotomis daržovėmis, keptomis bulvėmis ir brendžio padažu • Grilled pork chop with BBQ glaze, served with oven-roasted tomatoes, pickled vegetables, roast potatoes and brandy sauce (A 3, 6, 7)

12,9 €

Kiaulienos šonkauliukai

Slow cooked pork ribs

Žemoje temperatūroje kepti BBQ kiaulienos šonkauliai su keptomis mažosiomis bulvėmis ir šviežių daržovių salotomis • Slow cooked pork ribs with BBQ glaze served with baby potatoes and fresh vegetable salad (A 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

16,9 €

SU PAUKŠTIENA

WITH POULTRY

Gastono vištiena

Gaston Gérard chicken

Receptas, gyvuojantis nuo 1930 metų. Kepta, grietinėje su garstyčiomis troškinta vištienos krūtinėlė, patiekama su krosnyje keptomis daržovėmis • Recipe that has been around since the 1930s. Fried chicken breast stewed in sour cream and mustard, served with oven roasted vegetables (A 7, 10, 12)

10,9 €

Traškioji vištiena

Crispy chicken

Gruzdintos vištienos juostelės su kietojo sūrio padažu, šviežių daržovių salotomis ir gruzdintomis bulvytėmis • Chicken goujons served with hard cheese sauce, fresh vegetables and fries (A 1, 3, 7, 10, 12)

11,9 €

Kalakutienos kepsnys

Grilled turkey breast

Medumi ir garstyčiomis glazūruota kalakutienos krūtinėlė su šviežių daržovių salotomis ir keptomis bulvėmis • Turkey breast marinated in honey and mustard served with fresh vegetable salad and roast potatoes (A 10, 13)

12,9 €

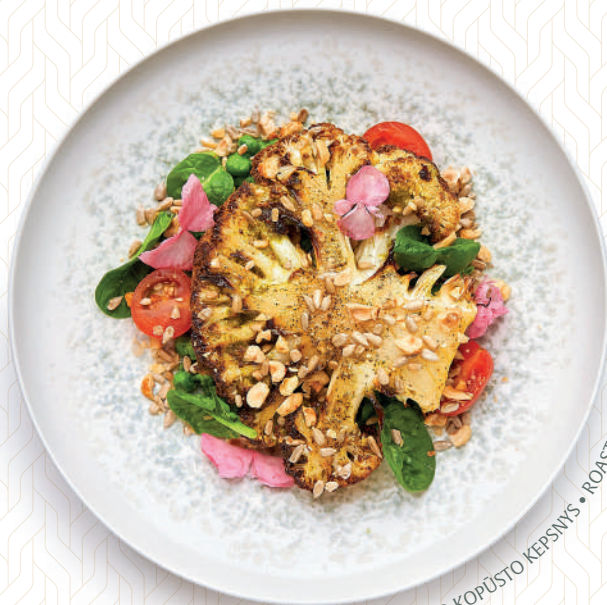
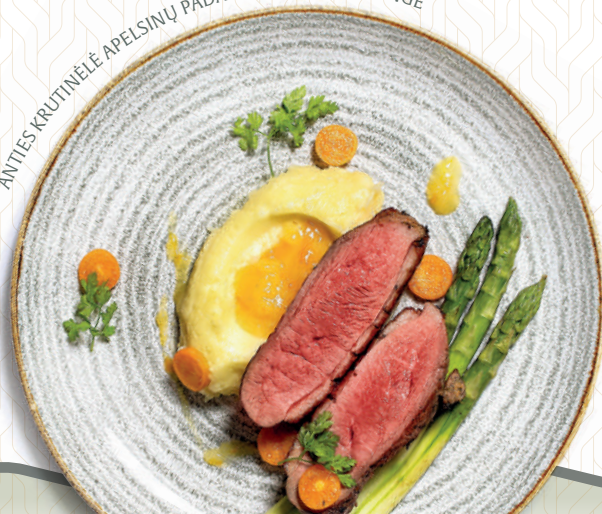
Anties krūtinėlė apelsinų padaže

Duck a l'Orange

Kepta anties krūtinėlė su saldžiarūgščiu apelsinų padažu. Serviruojama su smidrais, šviežiomis daržovėmis ir trintomis bulvėmis • Pan fried duck breast with sweet and sour orange sauce, asparagus, fresh vegetables and mashed potato (A 1, 7)

16,9 €

ANTIETIES KRŪTINĖLĖ APELSINŲ PADAŽE • DUCK A L'ORANGE



ŽIEDINIO KOPŪSTO KEPSNYS • ROASTED CAULIFLOWER STEAK

VEGETARIŠKI PATIEKALAI

VEGETARIAN DISHES

Gruzdintas portobelo grybas

Deep fried portobello mushroom

Gruzdintas portobelo grybas su šviežių daržovių salotomis, bulvių koše, žalumynais ir mėlynojo pelėsinio sūrio padažu • Deep fried Portobello mushroom served with fresh vegetable salad, mashed potato and blue cheese sauce (A 1, 3, 7, 10)

10,9 €

Žiedinio kopūsto kepsnys

Roasted cauliflower steak

Krosnyje keptas žiedinis kopūstas su traiškytais žaliaisiais žirneliais, vyšniniais pomidorais, žalumynais ir riešutais • Oven baked cauliflower steak with crushed green peas, cherry tomatoes, herb and nut dressing (A 5, 7, 8, 11)

10,9 €

MAKARONAI IR RYŽIŲ PATIEKALAI

PASTA AND RICE DISHES

Rizotas milanietišškai

Risotto alla Milanese

Iš Milano kilęs patiekalas, gaminamas iš Arborio ryžių su šafranu, grietinėle, sviestu ir parmezano sūriu • A dish from Milan made with Arborio rice, saffron, cream, butter and parmesan (A 7, 12)

11,5 €

Alfredo makaronai

Pasta Alfredo

Makaronai su kepta vištiena, traškia šonine, grietinėlės padažu, parmezano sūriu, svogūnais ir bazilikais • Chicken and bacon pasta with cream sauce, parmesan, onions and basil (A 1, 3, 7)

10,9 €

Lazanija

Lasagne

Vienas iš nacionalinių Italijos valgių – lakštiniai su malta mėsa, daržovėmis, bešamelio ir pomidorų padažais bei kietojo sūrio drožlėmis • One of Italy's national dishes – pork and beef ragu with bechamel and tomato sauce and hard cheese shavings (A 1, 3, 4, 7, 8, 9, 13)

11,5 €

DESSERTAI

DESSERTS

MŪSŲ GAMINAMI DESERTAI

HOMEMADE DESSERTS

-  **Krembriulė** 6,5 €
Crème brulee
Klasikinis prancūziškas desertas – karamelizuotas grietinėlės kremas su braškėmis • Classic French dessert - caramelised custard cream with strawberries (A 3, 7)
-  **Austriškas varškės štrudelis** 6,9 €
Austrian curd cheese strudel
Tradicinis Austrijos patiekalas – štrudelis su vaniliniu padažu bei razinomis • Strudel topped with vanilla sauce and raisins (A 1, 3, 6, 7, 11)
-  **Šiltas šokoladinis pyragaitis** 6,5 €
Warm chocolate cake with salted caramel
Belgiško šokolado pyragaitis. Pateikiamas šiltas, su vaniliniai ledais ir sūdyta karamele • Belgian chocolate cake served warm, with vanilla ice cream and salted caramel (A 1, 3, 5, 6, 7, 8)
-  **Obuolių pyragas** 6,5 €
Apple cake
Trupininis obuolių ir cinamono pyragaitis, pateikiamas su ledais ir plakta grietinėle • Apple and cinnamon crumble cake served with ice cream and whipped cream (A 1, 3, 5, 6, 7, 8)



ŠOKOLADINIS PYRAGAITIS • CHOCOLATE CAKE

AUSTRIŠKAS VARŠKĖS ŠTRUDELIS • AUSTRIAN CURD STRUDEL



KARŠTIEJI GĖRIMAI

HOT DRINKS

- Espresas** 2 €
Espresso
- Dvigubas espresas** 2,5 €
Double espresso
- Juoda kava** 2,5 €
Black coffee
- Kava su karštu pienu** 3 €
Coffee with hot milk (A 7)
- Kapučinas** 3 €
Cappuccino (A 7)
- FLAT WHITE** 3,5 €
Flat white (A 7)
- Latė** 3,5 €
Latte (A 7)
- Migdolų pieno latė** 4,5 €
Almond milk latte
- Imbierinė balinta kava** 3,9 €
Coffee "Gingeresso" (A 7)
- Šalta frapė** 4,5 €
Iced coffee "Frappe" (A 7)
- Plikoma arbata** 3,5 €
Loose leaf tea
Juoda, žalia arba vaisinė • Black, green or fruit
- Naminė natūrali arbata su medumi** 4 €
Homemade tea with honey
Aviečių, šaltalankių, greipfrutų arba imbierių • Raspberry, sea buckthorn, grapefruit or ginger (A 13)

PAPILDOMAI

EXTRA

- Grietinėlė, pienas, migdolų pienas** 1 €
Cream, milk, almond milk
- Medus, citrina** 0,5 €
Honey, lemon

ALERGENŲ SARAŠAS THE LIST OF ALLERGIC AGENTS

1. Glitimo turintys javai ir jų produktai
Wheat, cereals containing gluten
2. Vėžiagyviai ir jų produktai
Crustaceans
3. Kiaušiniai ir jų produktai
Eggs
4. Žuvis ir jų produktai
Fish, shellfish
5. Žemės riešutai ir jų produktai
Peanuts
6. Sojų pupelės ir jų produktai
Soybeans
7. Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)
Milk
8. Riešutai ir jų produktai
Nuts
9. Salierai ir jų produktai
Celery
10. Garstyčios ir jų produktai
Mustard
11. Sezamų sėklos ir jų produktai
Sesame
12. Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l
Sulphur dioxide, sulfites
13. Lubinai ir jų produktai
Lupin
14. Moliuskai ir jų produktai
Molluscs



Vegetariški patiekalai
Vegetarian meal

Mieli svečiai,

reaguodami į Jūsų pasiūlymus ir pageidavimus, nuolat tobuliname patiekalus, tad valgiaraštyje pateiktos nuotraukos gali ne visuomet tiksliai atitikti užsakyto patiekalo vaizdą.

Savo pasiūlymus ir pastabas būtina praneškite restorano vadovui arba elektroniniu paštu numone@fortas.eu

Dear guests,

In response to your suggestions and requests, we are constantly improving our dishes, the photos in the menu may not always reflect the actual image of the dish ordered.

Please be sure to let the restaurant manager know your suggestions and comments or send by email to numone@fortas.eu

Thank you in advance.

Algirdo g. 17, Vilnius. Tel. +370 652 01138. El. p. algirdo@fortas.eu
Vilniaus g. 18, Vilnius. Tel. +370 637 37000. El. p. vilniaus@fortas.eu

www.fortas.eu