

DA ANTONIO

R I S T O R A N T E

„Nepamirštama Jūsų pojūčių patirtis“

“An unforgettable experience
for your senses”

Šefas
The Chef
Dmitrij Babenko

Da Antonio

„If there is magic on this planet,
it is contained in mineral water“

Atrinktas geriausias itališkas mineralinis vanduo
Selezione di aqua minerali Italiana
Selection of the best Italian mineral water

6,00 €

San Felice, Toscana

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 1375 mg/l, 750 ml

Filette, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 750 ml

Filette, Lazio

Gazuotas / Sparkling

Mineralizacija / Mineralisation 247 mg/l, 750 ml

Uliveto, Toscana

Lengvai gazuotas / Lightly carbonated

Mineralizacija / Mineralisation 762 mg/l, 750 ml

Fiuggi, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 202,3 mg/l, 750 ml

Lauretana, Piedmont

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 14 mg/l, 750 ml

Da Antonio

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,
„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE,
CONFETTURA DI CIPOLLE, POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam,
Datterini tomatoes, hazelnuts

€19.00

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,
„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė
**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI, SUCCO DI POMODORO CLAMATO,
CORIANDOLO, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,
Datterini tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole

€20.00

Itališkas buratos sūris, Parmos kumpis, pomidorų ir mėtos kapotinis
BURRATA PROSCIUTTO DI PARMA, TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO

Italian Burrata cheese, Parma ham, tomatoe and mint tartare

€19.00

Itališkas buratos sūris, rūkyta anties krūtinėlė,
keptos vynuogės su „Mostocotto“ ir balzamiku, pistacijų riešutai
**BURRATA CON PETTO DI ANATRA AFFUMICATA,
UVA TOSTATA CON MOSTOCOTTO E ACETO BALSAMICO, PISTACCHI**

Italian Burrata cheese, smoked duck breast,
roasted grapes with Mostocotto and balsamic, pistachios

€20.00

Da Antonio

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

(S) DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė

INSALATA DA ANTONIO

Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, crayfish tails,
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

€20.00

21 dienos brandintos jautienos kapotinis, juodieji eršketo ikrai,
šiltas bulvių plokštainis, šviežio peletrūno padažas, šviežių agurkų kapotinis

TARTARA DI MANZO STAGIONATO 21 GIORNI

**CAVIALE DI STORIONE NERO, TARTINA CALDA DI PATATE,
SALSA FRESCA DI DRAGONCELLO, CETRIOLO FRESCO**

21 day aged beef tartare, oscietra caviars,
warm potato pave, fresh estragon sauce, fresh cucumber tartare

€29.00

(S) Brandintos jautienos „Carpaccio“,

patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI

Meat carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

€23.00

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas

TARTARA DI TONNO

**POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA,
SALSA DI MANDORLE**

Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds sauce

€20.00

Lėtai virta pieniško veršiuko nugarinė, tuno padažas,
ančiuvių file ir mikro žalumynų salotos

VITELLO TONNATO

Slow-cooked milk-fed veal loin, tuna sauce, anchovy fillet and micro green salad

€20.00

Juodieji eršketo ikrai (30 g), įvairių rūšių duonelės,
maskarponės sūris, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai
2-4 svečiams

CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)

**SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,
SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE**

Oscietra caviar, selection of various bread, mascarpone cheese, sour cream and red onion foams
2-4 persons

€95.00

Sūdyto eršketo filė „Carpaccio“, trumų skonio „Amandine“ bulvyčių kapotinis,
juodieji eršketo ikrai, raudonieji sicilietiški svogūnai

CARPACCIO DI STORIONE

**TARTARA DI PATATE AMANDINE CON ESSENZA DI TARTUFO,
CAVIALE NERO, CIPOLLE ROSSE**

Salted sturgeon fillet carpaccio, truffle taste Amandine potato tartare,
Oscietra caviars, red Sicilian onions

€27.00

(S) Signature dish

Da Antonio

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

(S) Šviežia žuviene
ZUPPA DI PESCE
Fresh fish soup
€25.00

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena
TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken
€13.00

Kreminė „Amandine“ bulvyčių sriuba su šviežiais trumais,
Parmos ir juodos duonos džiūvėsiais
ZUPPA CREMOSA DI PATATE AMANDINE
TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE
INTEGRALE SBRICIOLATO
Creamy Amandine potatoes soup, fresh truffles,
Parma ham and black bread crumbs
€25.00

(S) Signature dish

Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai



PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

(S) Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže
**TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI
IN SALSA DI ZAFFERANO**
Homemade Tagliatelle with zucchini, shrimp and saffron sauce
€22.00

Pasta „Paccheri“, pomidorų padažas, itališkas buratos sūris,
sicilietiškas laukinis brokolis, Parmos kumpio džiovėsėliai
**PACCHERI AL POMODORO, BURRATA,
BROCCOLETTI SELVATICI DI SICILIA,
PROSCIUTTO DI PARMA ESSICCATO**
Paccheri pasta, pomodoro sauce, Italian Burrata cheese,
Sicilian wild broccoli, Parma ham crumbs
€22.00

Pasta „Rigatoni“, naminės kiaulienos dešrelės, balto vyno ir grietinėlės padažas, Parmezano sūris
**RIGATONI, SALSICCIA DI MAIALE CASERECCIA,
SALSA PANNA E VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO**
Rigatoni pasta, homemade pork sausages, white wine and cream sauce, Parmigiano Reggiano cheese
€21.00

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai,
aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“
**LINGUINE CON CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**
Liguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants,
pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga
€23.00

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“,
patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu
**(S) MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO,
FUNGHI E SALSA INVERNALE**
Red homemade Maltagliati with boletus, served with lamb Ragout and cream sauce
€21.00

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu
**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**
Spaghettoni with eggs, Guanciale and Pecorino Romano sauce
€21.00

*Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais
TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO
Homemade Tagliolini pasta with fresh truffles
***KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

(S) Signature dish

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Da Antonio

PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Žalios spalvos „Pappardelle“, įdaryti juodosiomis voveraitėmis, šviežias juodas trumas
PAPPARDELLE VERDI CON FUNGHI FINFERLI NERI, TARTUFO NERO
Green Pappardelle stuffed with black chanterelles, fresh black truffles
€25.00

(S) „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, trumų pasta ir baravykais, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievele ir česnako laiškais
RAVIOLI DA ANTONIO
Ravioli Da Antonio with Fontina cheese filling,
served with shrimps and cream sauce with the zest of lemon and chives
€21.00

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai
**RAVIOLI ALL'ANTRA COTTA A BASSA TEMPERATURA
PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMMÈ DI PORCINI**
Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature,
fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill
€22.00

(S) Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai, degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis
**GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE,
SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO**
Potatoes' gnocchi, black osetra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare
€29.00

(S) Signature dish

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Da Antonio

ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

ŽUVIS / PESCI / FISH

Lengvai apvirta ir apdeginta eršketo filė,
bulvių „Gnocchi“, juodosios voveraitės, „Pinot Grigio“ ir miso padažas
**FILETTO DI STORIONE LEGGERMENTE COTTO E ARROSTITO,
GNOCCHI, FUNGHI CHANTERELLE NERI, PINOT GRIGIO E SALSA MISO**

Lightly cooked and roasted sturgeon fillet,
potato gnocchi, black chanterelles, Pinot Grigio and miso sauce

€38.00

Keptas jūros liežuvis, paprikų ir aitriųjų pipirų padažas, juodas fermentuotas česnakas
SOGLIOLA AGLIO NERO, OLIO E PEPERONCINO

Fried dover sole, in garlic, oil and chili sauce, black fermented garlic

€41.00

(S) Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumų skonio Fregola pasta,
raudono vyno padažas, daržinis bulis, fermentuotas juodasis česnakas

**BRANZINO CILENO
PASTA FREGOLA AL TARTUFO,
SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO**

Chili sea bass, truffles flavour Fregola pasta,
red wine sauce, herbs, fermented black garlic

€48.00

Laukinis jūros ešerys, Vongole moliuskų ir balto vyno padažas,
rūkyti baklažanai, česnako laiškai, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“
**BRANZINO SELVATICO, SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE,
MELANZANE AFFUMICATE, ERBE AROMATICHE, BOTTARGA**

Wild sea bass, Vongole clams and white wine sauce,
smoked eggplant, chive, Bottarga

€41.00

(S) Signature dish

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*



ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

MĖSA / CARNI / MEAT

(S) 21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies “foie gras”,
baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas
TOURNEDO ALLA ROSSINI
21 day aged roasted beef fillet served with foie gras,
boletus, truffles, spinach and red wine sauce
€41.00

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai
CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSIA ROSSA
CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO
Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad
€39.00

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai,
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės
COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME
SALSIA DI VINO ROSSO E PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELE,
BABY CAROTE PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA
Slow, low-temperature cooked Black Angus prime beef ribs
red wine and rose pepper sauce, onions marinated in honey,
fried spicy baby carrots, homemade fries
€39.00

Keptos riebiosios ančių “foie gras”, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų,
vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais
SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU
E UVA IN SALSIA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA
Foie Gras duck liver with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix
€33.00

Japoniškos „Wagyu Miyazaki“ jautienos nugarinė, „San Marzano“ pomodoro „Tataki“,
traški gruzdinta polenta, jautienos „demi-glace“ su „Miso“
CONTROFILETTO DI WAGYU GIAPPONESE MIYAZAKI,
TATAKI DI POMODORI SAN MARZANO, POLENTA FRITTA,
DEMIGLACE DI MANZO CON MISO
Miyazaki Japanese Wagyu sirloin, Tataki of San Marzano tomato,
crispy Polenta fri, beef demi-glace with Miso
€79.00

(S) *Signature dish*

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Da Antonio

PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ / LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

Laukinis jūros ešerys
BRANZINO SELVATICO D'ALTURA
Wild sea bass
€31.00

Eršketo filė
FILETTO DI STORIONE
Sturgeon fillet
€29.00

Čilietiškas jūros ešerys
BRANZINO CILENO D'ALTURA
Cili sea bass
€37.00

21 dieną brandintos jautienos filė
FILETTO DI MANZO
21 day matured beef fillet
€32.00

Marmurinės jautienos nugarinė
CONTROFILETTO DI MANZO
Beef striploin
€32.00

GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

Virtos apkeptos „Amandine“ bulvytės su rozmarinu
PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary
€9.00

Svieste troškinti špinatai
SPINACI AL BURRO
Spinach stewed in butter
€9.00

Ant griliaus kepti žalieji šparagai
ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA
Grilled asparagus
€9.00

Ant grotelių keptos daržovės
VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
€9.00

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu
INSALATA MISTA
Fresh vegetables with balsamic dressing
€9.00

Da Antonio

GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

(S) KITOKS DA ANTONIO TIRAMISÙ

Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra

**BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO,
GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE AL GUSTO DI VANIGLIA,
LAMPONI LIOFILIZZATI**

Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder

€12.00

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotas laimas

FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO

Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised lime

€12.00

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos

**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,
PISTACCHI TOSTATI E CAMELLATI**

Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios

€12.00

Raudonosios „Rooibos“ arbatos ir apelsinų skonio „Panna Cotta“,
deginti mandarinai, rozmarinas, „Timut“ ir citrinų skonio pipirai

**PANNA COTTA DI ROOIBOS (TÈ ROSSO AFRICANO) E ARANCIA,
MANDARINI SCOTTATI, ROSMARINO, PEPE DI TIMUT E LIMONE**

African red tea Rooibos and orange Panna Cotta,
burnt mandarins, rosemary, timut and lemon pepper

€12.00

„Stracciatella“ kremas, juodųjų serbentų šerbetas,
traškūs braunio trupiniai, liofilizuotas jogurtas

DOLCE AUTUNNO

**STRACCIATELLA, SORBETTO DI RIBES NERO,
BROWNIE CROCCANTE, YOGURT NATURALE LIOFILIZZATO**

Stracciatella, black currant sorbet,
crisp Brownie crumbles, freeze-dried natural yogurt

€12.00

Vaniliniai ledai, espresso kava, Marsalos vyno putėsiai

AFFOGATO

Vanilla ice-cream, Espresso, Marsala wine foam

€12.00

(S) Signature dish

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Da Antonio

LEDAI IR ŠERBETAI / GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

(pasirinktina / optional)

Šerbetas - citrinos
SORBETTO AL LIMONE
Sorbet - lemon
€6.00

Šerbetas - juodųjų serbentų
SORBETTO DI RIBES NERO
Sorbet – black currant
€6.00

Ledai - vaniliniai
(S) GELATI - VANIGLIA
Ice creams - vanilla
€6.00

Ledai - pistacijų
(S) GELATI - PISTACCHIO
Ice creams - Pistachio
€6.00

Ledai – graikinio jogurto
(S) GELATI – YOGURT GRECO
Ice creams – Greek yogurt
€6.00

(S) Signature dish

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Šampanas / Champagne

<i>Prancūzija / France</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
LANSON Le Rosé Brut <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		110.00€
LANSON Le Black Réserve Brut <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		140.00€
Louis Roederer Collection 243 <i>12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	24.00€	120.00€
De Sousa Grand Cru, Blanc de Blancs, <i>12,5 % alc., Chardonnay</i>		130.00€
Louis Roederer Rose Vintage, <i>12% alc., Pinot Noir, Chardonnay</i>		160.00€
Dom Perignon, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		360.00€
Louis Roederer Cristal Brut, <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		420.00€
		<i>375 ml</i>
Taittinger Brut, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		55.00€
Taittinger Rose Brut, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		55.00€

Putojantys vynai / Sparkling wines

<i>Italija / Italy</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C., <i>Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco</i>	12.00€	50.00€
Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C., <i>11,5% alc., Garganega, Sangiovese</i>	12.00€	50.00€
Franciacorta Brut Riserva D.O.C.G. 2015, <i>Blanc de Blancs, 12,5% alc., Chardonnay</i>		75.00€

Pilstomi vynai / Wine by the glass

<i>Balti / White</i>	<i>150 ml</i>
Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, <i>13,5% alc., Tocai Friulano</i>	12.00€
Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, <i>12,5% alc., Sauvignon</i>	10.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, <i>12,5% alc., Pinot Grigio</i>	12.00€
Vign'asmara Masi I.G.T., <i>13% alc., Chardonnay, Traminer</i>	16.00€
Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C., <i>13.5% alc., Chardonnay</i>	20.00€

<u>Raudoni / Red</u>	150 ml
Ruris Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino	12.00€
90 Ceppi Appassimento Puglia IGP, 14,5% alc., Primitivo	14.00€
Bolgheri Ricasoli D.O.C., 14% alc., Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	16.00€
Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 13% alc., Sangiovese	16.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, 14.5% alc., Sangiovese	22.00€

<u>Rožinis / Rose</u>	150 ml
Leone de Castris Five Roses Salento IGT, 12,5% alc., Negroamaro	12.00€

Desertiniai vynai / Dessert wines

	80 ml
Planeta Passito di Noto D.O.C., 12% alc., Moscato Bianco	10.00€
Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. 20% alc.	16.00€

Pjemonto regionas / Piemonte region

Balti / White

Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 13,5% alc., Chardonnay	75.00€
Vietti Roero Arneis, 13% alc., Arneis	75.00€
Gaja Gaia & Rey Langhe DOP 2020, 13,5% alc., Chardonnay	490.00€

Raudoni / Red

Pio Cesare Barolo, 14% alc., Nebbiolo	119.00€
Barbaresco DOCG, 15 alc., Nebbiolo	130.00€
Domenico Clerico Pajana Barolo DOCG 2014, 14,5% alc., Nebbiolo	230.00€

Lombardijos regionas / Lombardy region

Baltas / White

Pinot Bianco Dell'Abbazia Bergamasca IGT, 12% alc., Pinot Blanc	55.00€
---	---------------

Trentino – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

Baltas / White

Nals Margreid Leiten, 55.00€
14,5% alc., Gewürztraminer

Raudoni / Red

Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C., 65.00€
14% alc., Pinot Noir

Nals Margreid Anticus Merlot Cabernet Riserva D.O.C., 85.00€
14% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Veneto regionas / Veneto region

Balti /White

Masi Lugana D.O.C., 55.00€
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Vign'asmara Masi I.G.T., 69.00€
13% alc., Chardonnay, Traminer

Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C., 85.00€
13% alc., Garganega, Trebbiano Soave

Raudoni / Red

Brunelli Valpolicella Ripaso Pa'Riondo D.O.C., 59.00€
14% alc., Corvina, Rondinella, Corvinone

Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum, 69.00€
15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese

Masi Costasera Amarone Classico D.O.C. 2013, 190.00€
16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della Valpolicella Classico
D.O.C. 1988,** 390.00€
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

Friuli – Venecijos Džulijos regionas Friuli -Venezia Giulia region

Balti / White

Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 45.00€
12,5% alc., Pinot Grigio

Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 45.00€
12,5% alc., Sauvignon

Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 45.00€
12,5% alc., Chardonnay

Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 55.00€
13,5% alc., Tocai Friulano

Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 55.00€
12,5% alc., Pinot Grigio

Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon, 60.00€
14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

Toskanos regionas / Tuscany region

Baltas / White

Batar, 149.00€
13,5% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

Raudoni / Red

Monte Antico Toskana IGT, 60.00€
13% alc., Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

Chianti Classico Riserva D.O.C.G., 65.00€
Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese, Canaiolo

Bolgheri Ricasoli D.O.C., 70.00€
14% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 65.00€
13% alc., Sangiovese

Petra Hebo, 75.00€
13.5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Il Valentiano Brunello di Montalcino D.O.C.G., 120.00€
14.5% alc., Sangiovese

Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, Riserva 2015, 150.00€
14.5% alc., Sangiovese

Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P. 2016, 290.00€
13,5% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011, 420.00€
13,5% alc., Sangiovese

Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia 2019, 490.00€
14% alc., 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Marches ir Umbrijos regionas Marche and Umbria region

Raudonas / Red

Ruris, Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 50.00€
13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Abrucų regionas Abruzzo region

Raudonas / Red

Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane I.G.T., Masciarelli, 90.00€
14,5% alc., Merlot

Sardinijos regionas / Sardinia region

Baltas / White

Pala Silienzi Bianco I.G.T., 55.00€
12.5% alc., Vermentino, Nuragus

Apulijos ir Basilicato regionas / Puglia and Basilicato region

Raudoni / Red

<i>Leone de Castris 50° Vendemmia Salice Salento Riserva DOC,</i> 14,5% alc., Negroamaro	60.00€
<i>90 Ceppi Appassimento Puglia I.G.P.,</i> 14,5% alc., Primitivo	65.00€
<i>Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,</i> 14% alc., Primitivo	69.00€

Rožinis / Rose

<i>Leone de Castris Five Roses Salento IGT,</i> 12,5% alc., Negroamaro	50.00€
---	--------

Sicilijos regionas / Sicilia region

Baltas / White

<i>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</i> 13.5% alc., Chardonnay	95.00€
<i>Planeta Didacus Chardonnay Sicilia Menfi D.O.C.,</i> 13.5% alc., Chardonnay	290.00€

Raudonas / Red

<i>Don Antonio Morgante D.O.C.,</i> 15% alc., Nero d'Avola	60.00€
<i>Contrada Monte Serra Etna Rosso Benanti D.O.C. 2019,</i> 13% alc., Nerello Mascalese	85.00€

Išskirtiniai skoniai iš Australijos vynuinės Exceptional flavours from the Australian winery

Baltas / White

<i>Penfolds Chardonnay,</i> 13% alc., Chardonnay	55.00€
<i>Penfolds BIN 389,</i> 14,5% alc., Cabernet Shiraz	149.00€

Nealkoholiniai vynai / Non-alcoholic wines

	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<i>Chavin Zero Chardonnay Sparkling,</i> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€
<i>Chavin Zero Chardonnay,</i> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€

<u><i>Alus / Beer</i></u>	<u>300ml</u>	<u>500 ml</u>
<i>Švyturys Extra</i>	5.00€	7.00€
	<u>330 ml</u>	
<i>Birra Moretti but.</i>	7.00€	
<i>Birra Moretti Zero but.</i>	7.00€	
<u><i>Viskis / Whisky</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Bulleit Bourbon</i>		10.00€
<i>Bunnahabhain 12 Y.O.</i>		12.00€
<i>Bruichladdich, Single Malt</i>		12.00€
<i>Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt</i>		18.00€
<i>Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt</i>		29.00€
<i>Glenfarclas 25 Y.O.</i>		25.00€
<i>Macallan 12 Y.O.</i>		20.00€
<u><i>Konjakas / Cognac</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Hennessy X.O.</i>		27.00€
<i>Chateu de Beaulon</i>		15.00€
<i>Daniel Bouju Extra 35 Y.O.</i>		22.00€
<i>Delamain Extra, 40 Y.O.</i>		32.00€
<u><i>Kalvadosas / Calvados</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</i>		15.00€
<u><i>Romas / Rum</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>World's End Dark Spiced</i>		10.00€
<i>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</i>		15.00€
<u><i>Tekila / Tequila</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Cenote Reposado</i>		10.00€
<i>Patron Silver</i>		13.00€
<i>Patron Reposado</i>		13.00€
<u><i>Džinas / Gin</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Bombay Sapphire</i>		10.00€
<i>Hendric's</i>		14.00€
<u><i>Grapa / Grappa</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Grappa Bianca Nardini</i>		11.00€
<i>Grappa Riserva Nardini</i>		12.00€
<i>Grappa di Amarone</i>		11.00€
<i>Grappa Madeira Moscato</i>		12.00€
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>		12.00€
<i>Grappa Brolio</i>		15.00€
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>		15.00€

<u>Likeris / Liqueur</u>	40 ml
Fernet-Branca	10.00€
Fernet Radicale	10.00€
Limoncello (citrinų)	10.00€
Bailey's (grietinėlės)	10.00€
Sambuca Lazzaroni	10.00€
Amaro Altavilla	10.00€
Marzadro Crema Alpina Pistachio	10.00€

<u>Vermutas / Vermouth</u>	100 ml
Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	12.00€

<u>Degtinė / Vodka</u>	40 ml
Lithuanian "Auksinė"	6.00€
Grey Goose	10.00€

Kiti gėrimai / Other drinks

<u>Kava / Coffee</u>	
Espresas	5.00€
<i>Coffee Espresso</i>	
Macchiato	5.00€
<i>Espresso with milk foam</i>	
Juoda kava be kofeino	5.00€
<i>Caffeine-free coffee</i>	
Kava su pienu	5.00€
<i>Coffee with milk</i>	
Balinta kava	5.00€
<i>Coffee „Latte“</i>	
Kapučinas	5.00€
<i>Cappuccino</i>	
Vaikiškas kapučinas (su kakava)	5.00€
<i>Children cappuccino (with cocoa)</i>	

<u>Arbata / Tea</u>	
Plikoma arbata (teirautis padavėju)	5.00€
<i>Brewed tea (ask for waiters)</i>	

<u>Gaivieji gėrimai / Soft drinks</u>	250 ml
Coca-cola	5.00€
Limonata San Pellegrino	5.00€
Fanta	5.00€
Sprite	5.00€
Fever tree (soda water / tonic water)	5.00€

<u>Sultys / Juice</u>	200 ml
Pomidorų, obuolių, persikų, vynuogių	5.00€
<i>Tomato, apple, peach, grape</i>	
Natūralios apelsinų / greipfrutų	7.00€
<i>Natural orange / grapefruit</i>	