

Sveikį atvykę į seniausią Vilniaus restoraną, įsikūrusį XV a. pirklio namuose. Šie namai buvo pastatyti, kai XV a. Lietuvos didžiųjų kunigaiškščių kvietimu į Lietuvą atvyko užsienio amatininkai, pirkliai, todėl kūrėsi dirbtuvių, parduotuvėlių ir karčiamų kvartalas. Dabartiniuose restorano „Lokys“ rūsiuose įsikūrė parduotuvėlė, o pirmajame aukšte apsigyveno pirklio šeima.

Bėgant amžiams pastatas daugelį kartų pakeitė šeiminkus, čia kūrėsi karčiamos, parduotuvės, kol 1972 m. buvo atidarytas restoranas „Lokys“.

Šiame valgiaraštyje patiekalus sudėliojome pagal juose naudojamų pagrindinių produktų atsiradimo amžius Lietuvoje nuo pagonybės iki mūsų dienų. Naudodami tradicinius produktus ir modernias technologijas, kviečiame Jus susipažinti su Lietuvos kulinarijos istorija.

Skalsaus!

**** Apie alergenų klauskite mūsų padavėjų ****

SALOTOS IR UŽKANDŽIAI

Virti vėžiai su žolelėmis XI a.  	13.00 €
Vyno rinkinys (2-3 asmenims) (Keturių rūšių mėsyčių asorti, keturių rūšių sūriai iš mažųjų Lietuvos ūkių, viena rūšis raugintų daržovių arba grybų, džiovinti duoniukai) XIII a. Dar pagonybėje lietuviai mėgo rūkyti mėsą ir gaminti sūrius, pastarieji buvo laikyti prabangos preke. Tokiais mėsos gardėisiais mėgavosi ir mūsų vienintelis karalius Mindaugas.	18.00 €
Sezoninių daržovių salotos su mėlynių pagardu XIII a.  	7.00 €
Skrudintos ruginės duonos sumuštinis su stirniena, žirnių piurė ir baravykais XIV a. (gali būti ) Lietuviai dievina ruginę duoną. Ji sparčiai paplito XIV amžiuje, o pagonybės laikais ji buvo aukojama ugnies, žemės bei vandens dievams.	9.00 €
Alaus rinkinys (Rūkyta žuvis, sūrio spurgytės, džiovinta mėsa, kiaulių ausytės, kepta duona) XIV a.	12.00 €
Stirnienos paštetas su skrudinta rugine duona ir spanguolių čatniu XIV a.	8.00 €
Tradicinis stirnienos tartaras su mažais agurkėliais, marinuotu svogūnu, kaparėliais ir kiaušinio tryniu. Patiekiamas su skrudintais duoninukais XVI a.	9.00 €
Užtepėlių rinkinys (Trijų rūšių užtepėlės, patiekiamos su duoniukais) XVI a. 	7.00 €



– VEGANIŠKAS PATIEKALAS,






– VEGETARIŠKAS PATIEKALAS,



– PATIEKALO SUDĖTYJE NĖRA GLIUTENO.



SRIUBOS

Iki XVIII a. šakutė buvo laikoma keistenybe prie stalo, nors daugelis jau seniai turėjo šaukštus ir peilius. Paprastai tik turtingiausieji turėdavo savo lėkštes ir puodelius. Žemesnių luomų atstovai indais dalindavosi poromis. Buvo įprasta naudotis storomis neraugintos duonos lėkštėmis, kurios būdavo suvalgomos kartu su maistu arba atiduodamos vargšams ar šunims. Laikui bėgant duonos lėkštes pakeitė kvadratinės pliauskelės su apskritu įdubimu viduryje.

Vėžių sriuba XI a. 	9.00 €
Onos Vytautienės mėgta kreminė baravykų sriuba su moliūgų aliejumi XIV a. 	6.00 €
Šaltibarščiai su virtomis mažomis bulvytėmis XVI a. 	5.00 €

Šios sriubos populiarumas XVI a. išgarsino pavardę Šaltibarštis. Tai vienintelė sriuba, kurios analogą tiek išvaizda, tiek skoniu sunkiai surasite kitose šalyse.

MEDŽIOKLĖS LAIMIKIAI

Kunigaikščio Gedimino pamėgtas šernienos kepsnys su bruknių bei vyno padažu, saldžia kriaušė ir bulvių kroketais su sūriu XIII–XIV a. Skalsiausia su Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru vynu (110 Eur/but.) Šernų medžioklė buvo neatsiejama aukštuomenės gyvenimo dalis bei pasilinkšminimo būdas. Medžioti galėdavo tik didikai, o paprastus valstiečius ir miestiečius, sugautus braukonieriaujant, bausdavo netgi mirtimi.	19.00 €
Bebrienos troškėnys su pievagrybiais ir pomidorais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais XIII–XIV a.  Skalsiausia su Marques de Casa Concha Syrah vynu (35 Eur/but.) Viduramžiais, išgalėjęs krikščionybę, bebrai buvo laikomi žuvimis, nes jie veisėsi vandenyje ir turėjo uodegą, panašią į žuvis. Taip turtingieji galėjo ant savo stalo turėti dar vieną sotų pasninko dienos patiekalą.	17.00 €
Stirnienos kepsneliai su keptais baravykais ir degintais obuoliais, patiekiami su mažomis bulvytėmis bei mėtų pagardu XIV a.  Skalsiausia su Care Finca Bancalés Carinena DO vynu (42 Eur/but.)	19.00 €



– VEGANIŠKAS PATIEKALAS,



– VEGETARIŠKAS PATIEKALAS,



– PATIEKALO SUDĖTYJE NĖRA GLIUTENO.

Žvėrienos dešrelės su troškintais kopūstais ir bulvių koše, pagardinta špinatais **XIV a.** 12.00 €



Skalsiausia su Masi Tupungato Passo Doble vynu (35 Eur/but.)

XIII a. Livonijos ordino kronikininkas Petras Dusburgietis savo kronikoje aprašė anekdotinę istoriją apie prūsų susidūrimą su kopūstais:

„Kadangi matė brolius valgant kopūstus, kurių prūsai nevartojo, ir manė, jog tai žolė, jis pridūrė: <...> valgo jie žolę nelyginant arkliai ir mulai, tai kas gi išstengsiąs jiems atsispirti, jeigu jie ir dykrose be vargo gali susirasti maisto?“

MĖSOS PATIEKALAI

Anties šlaunelės confit patiekijama su apelsinų džemu ir špinatais gardinta bulvių koše 18.00 €

XIII a.

Skalsiausia su Castello Della Sala Bramito del Cervo Chardonnay Umbria I.G.T. vynu (51 Eur/but.)

Žygimanto Senojo skanautas jautienos antreko to kepsnys 29.00 €

RIB EYE (300 g) patiekiamas su pastarnokais, keptais pomidorais ir mažomis

bulvytėmis **XIII–XIV a.**

Skalsiausia su Vidal - Fleury Chateaneuf du Pape Rouge vynu (68 Eur/but.)

Jautiena lietuviai mėgavosi nuo senų laikų, bet tik Žygimanto Senojo sutuoktinė Bona Sforca patobulino ją itališkų skoniu. Kunigaikštienės dėka dvaro soduose pradėtos auginti egzotiškos prieskoninės žolelės ir daržovės.

Jautienos kepsnys su kaulu T-BONE (500 g) su pastarnokais, keptais 39.00 €

pomidorais ir mažomis bulvytėmis **XIII–XIV a.**

Skalsiausia su Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG vynu (52 Eur/but.)

ŽUVIS

Vytauto Didžiojo išaukštintas šamo filė kepsnys su riešutų plutele, 19.00 €

patiekiamas su keptais pomidoriukais ir bulvių koše su špinatais **XIII–XIV a.**

Skalsiausia su Villa Maria Reserve Sauvignon Blanc vynu (43 Eur/but.)

Vytauto Didžiojo valdymo laikais, kai Lietuvos teritorija siekusi net Juodąją jūrą, metraščiuose užfiksuota, kad žuvų Vytautui buvo siuntes Didysis ordino magistras.

VEGANAMS

Koldūnai su baravykų idaru paskaninti svogūnų džemu **XIV–XV a.** 14.00 €

Skalsiausia su Alois Lageder Pinot Noir Südtirol-Alto Adige DOC vynu (51 Eur/but.)



– VEGANIŠKAS PATIEKALAS,









– VEGETARIŠKAS PATIEKALAS,










– PATIEKALO SUDĖTYJE NĖRA GLIUTENO.

SALDĖSIAI SU DESERTINIAIS VYNAIS

<p>Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir degintu morengu XVI a. </p> <p>Midus TRAKAI 10 cl</p>	9.00 €
<p>Morkų pyragas su ledais XVI a.  </p> <p>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10 cl</p>	14.00 €
<p>Sūrio–varškės pyragas su braškėlių uogiene XVI a. </p> <p>Gintaro Sino obuolių ledo vynas 10 cl</p>	16.00 €
<p>Riešutų tartaletė su sūdyta karamele XVIII a. </p> <p>Česlovo Ramoškos svarainių vynas 10 cl</p>	10.00 €
<p>Sluokšniuotas šokolado desertas su avietėmis XIX a. </p> <p>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10 cl</p>	11.00 €

SALDĖSIAI

<p>Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir degintu morengu XVI a. </p> <p>Pagonybės laikais rugiai buvo svarbiausia grūdinė kultūra, naudota kaip pinigų ekvivalentas. Iš gerai sumaltų ruginių miltų buvo gaminama „prabangesnė“ duona. Ją 1377 m. didysis kunigaiškis Algirdas vaišino Ordino maršalą su svečiais.</p>	5.00 €
<p>Morkų pyragas su ledais XVI a.  </p>	6.00 €
<p>Sūrio–varškės pyragas su braškėlių uogiene XVI a. </p>	6.00 €
<p>Gairvus sorbetas (skonių teirautis padavėju) XVIII a. </p> <p>XVIII a. pabaigoje sorbetas buvo įprastas didikų desertas po pietų.</p>	5.00 €
<p>Riešutų tartaletė su sūdyta karamele XVIII a. </p>	6.00 €
<p>Sluokšniuotas šokolado desertas su avietėmis XIX a. </p>	6.00 €



– VEGANISKAS PATIEKALAS,



– VEGETARIŠKAS PATIEKALAS,



– PATIEKALO SUDĖTYJE NĖRA GLUTENO.