

Baro užkandžiai

Bar appetizers

	€
<i>Skrebučiai su šviežiais pomidorais ir bazilikais / 2 vnt.</i> <i>Bruschetta with fresh tomatoes and basil / per 2 unit</i>	3,00
<i>Skrebučiai su silpnai sūdyta lašiša ir pomidorais / 2 vnt.</i> <i>Bruschetta with lightly salted salmon and tomatoes / per 2 unit</i>	3,50
<i>Skrebučiai su vytintu kumpiu ir pomidorais / 2 vnt.</i> <i>Bruschetta with Prosciutto and tomatoes / per 2 unit</i>	4,00
<i>Užtepėlės (saulėje džiovintų pomidorų, baklažanų, alyvuogių) / 3 vnt.</i> <i>Paste with sun-dried tomatoes, with eggplant, with olives / per 3 unit</i>	5,00
<i>Užkanda prie vyno</i> (sūriai, alyvuogės, vytintas kumpis, karamelizuotas svogūnų džemas) <i>Wine snack</i> (cheese, olives, cured ham, caramelized onion jam)	8,00
<i>Ispaniškos alyvuogės / 100 g</i> <i>Spanish olives / 100 g</i>	2,50

Salotos

Salads

€

Salotos su apelsinų sultyse marinuotais burokėlių griežinėliais, salotų lapais, ožkos sūriu ir kedrinėmis pinijomis **6,00**
Salad with beetroot slices, marinated in orange juice, served with lettuce, goat cheese and cedar nuts

Salotos su kepta vištienos krūtinėle ir ančiuvių padažu **6,00**
Salad with grilled chicken breast and anchovy sauce

Salotos su šiltu kamamberu, greipfrutais ir apelsinų padažu **7,00**
Salad with warm Camembert cheese, grapefruit and orange sauce

Šiltos antienos salotos **7,00**
(kepta anties krūtinėlė, salotų lapai, *granapadano* sūris, dumpliniai ir imbierų padažas)
Warm duck salad
(baked duck breast, lettuce, *Grana Padano*, physalis and ginger sauce)

Šiltos jūrų gėrybių salotos **8,00**
(maži aštuonkojai, kalmarai, krevetės, salotų lapai ir bazilikų padažas)
Warm seafood salad
(mini octopus, squids, shrimps, lettuce mix and basil sauce)

Tigrinių krevečių ir gvakamolės salotos **8,00**
Tiger shrimps and Guacamole salad

Šaltieji užkandžiai

Cold appetizers

	€
<i>Austrės / 1 vnt. (sezoninis patiekalas)</i> <i>Oysters / per 1 unit (seasonal dish)</i>	3,00
<i>Lašišos ir jūrų šukučių karpačas su kedrinėmis pinijomis, kaparėliais ir juodojo pesto padažu</i> <i>Salmon and sea scallops carpaccio with cedar pine seeds, capers and black pesto sauce</i>	8,00
<i>Totoriškas tunų užkandis su Aioli padažu</i> <i>Tuna tartar with Aioli sauce</i>	9,00
<i>Totoriškas jautienos užkandis su ekologiškais putpelių kiaušiniiais, jaunais marinuotais agurkėliais ir salotų lapais</i> <i>Beef tartar with organic quail eggs, gherkins and lettuce mix</i>	8,00
<i>Jautienos karpačas su kaparėliais, kedrinėmis pinijomis, granapadano sūriu ir keptais baravykais</i> <i>Beef carpaccio with capers, cedar seeds, fried boletus and Grana Padano cheese</i>	7,00
<i>Silkė su baravykais, ekologiškais putpelių kiaušiniiais ir karštomis bulvėmis</i> <i>Herring with boletus, organic quail eggs and hot potatoes</i>	7,00

Midijos / Mussels

<i>Midijos su pomidorais, česnakais, aštriaisiais pipiriukais ir baltuoju vynu</i> <i>Mussels with tomatoes, garlic, hot peppers and white wine</i>	9,00
<i>Midijos su grietinėle ir baltuoju vynu</i> <i>Mussels with cream and white wine</i>	9,00
<i>Gruzdintos bulvytės prie midijų</i> <i>French fries to mussels</i>	2,00

Karštieji užkandžiai

Hot appetizers

€

Sraigės su česnakiniu sviestu (Escargot) 9,00
Snails with garlic butter (Escargot)

Anties kepenėlių eskalopas su baltojo vyno drebučiais 11,00
Duck Foie Gras escalope with white wine jelly

Anties kepenėlių eskalopas su jautienos sultiniu, pastarnokais ir lazdynų riešutais 14,00
Duck liver escalope (Foie gras) with beef Consommé, parsnips and hazelnuts

Buviniai tarkainiai su silpnai sūdyta lašiša ir varškės padažu 8,50
Potato pancakes with lightly salted salmon and curd sauce

Bulviniai tarkainiai su varškės padažu 8,00
Potato pancakes with curd sauce

Baklažanų griežinėliai, apkepti su fetos sūriu ir saulėje džiovintais pomidorais 8,00
Slices of eggplant baked Feta cheese and sun-dried tomatoes

Itališkos virtuvės patiekalai/ Italian cuisine

Rizotas su baravykais 9,00
Risotto with boletus

Rizotas su vytintu kumpiu, pesto padažu ir saulėje džiovintais pomidorais 9,00
Risotto with Prosciutto with Pesto sauce and sun-dried tomatoes

Rankų darbo virtiniai (ravioliai) su rikotos sūriu ir špinatais 9,00
Handmade ravioli with Ricotta and spinach

Rankų darbo virtiniai (ravioliai) su baravykais 9,00
Handmade ravioli with boletus

Sriubos

Soups

	€
<i>Žuvies sultinys su juodos tešlos ryšuleliais (al nero di sepia), įdarytais čilietišku ešeriu ir tigrinėmis krevetėmis</i> <i>Fish soup with black pasta (al nero di sepia), stuffed with Chilean sea bass and tiger shrimps</i>	7,00
<i>Jūrų gėrybių sriuba su pomidorais, pagardinta Chalapo aitriosiomis paprikomis</i> <i>Seafood soup with tomatoes flavored with spicy jalapeno pepper</i>	7,00
<i>Jautienos sultinys</i> (plėšyta jautiena, daržovės) <i>Beef Consommé</i> (shredded beef and vegetables)	7,00
<i>Kreminė miško grybų sriuba</i> <i>Cream of wild mushrooms soup</i>	6,00
<i>Kreminė moliūgų sriuba su pomidoru, įdarytu daržovėmis</i> <i>Cream of pumpkin soup with tomato picked with vegetables</i>	6,00

Karštieji paukštienos patiekalai Main poultry courses

€

*Vištienos krūtinėlė, kepta žemoje temperatūroje, (64 C, 2,5 val.),
su bolivine balanda ir kario medaus padažu* **9,00**

*Chicken breast baked at a low temperature, (64C, 2,5 hrs.),
with quinoa and curry- honey sauce*

*Ekologiško kukurūzinio viščiuko krūtinėlė ir kulšėlės, patiekiamos
su ančių kepenėlių padažu, polenta, skaninta trumų aliejumi ir
keptomis daržovėmis* **12,00**

*Organic corn fed chicken breasts and drumsticks, with duck liver
Foie Gras sauce, with corn polenta flavored with truffle oil and
roasted vegetables*

*Anties krūtinėlė, pagaminta žemoje temperatūroje (55 C, 1,5 val.)
su mangų ir cukatų marmeladu ir „Kamberlendo“ padažu* **15,00**

*Duck breast, prepared at low temperature (55 C, 1,5 hrs), served with
mango-candied 'Marmalade' and Cumberland sauce*

Karštieji patiekalai

Main courses

<i>Veršiena, gaminta žemoje temperatūroje (55 C, 2 val.), kukurūzų polenta ir garstyčių-šafnano padažu</i> <i>Veal, prepared at low temperature (55 C, 2 hrs.), with corn polenta and mustard-saffron sauce</i>	17,00
<i>Veršienos žandai, gaminti žemoje temperatūroje (55 C, 16 val.), su bulvių kremu, mažomis romaninėmis salotomis ir Porto padažu</i> <i>Veal cheeks, prepared at low temperatures (55 C, 16 hrs.), with potato creme, Roman salad and Porto sauce</i>	18,00
<i>Jautienos išpjovos (sirloin) kepsnys</i> <i>Beef sirloin steak</i>	21,00
<i>Sausai brandintas (28 dienų) jautienos nugarinės kepsnys (Ribeye)</i> <i>Dry matured (28 days), beef terdelion steak (Ribeye)</i>	32,00
<i>Garnyrai (pasirinktinai)/ Garnish (for choice)</i> <ul style="list-style-type: none">- <i>Keptos prancūziškos bulvytės su rozmariniais ir askaloniniais svogūnais/Fried French potatoes with rosemary and shallot onion</i>- <i>Gruzdintos bulvytės / French potatoes</i>- <i>Grilio daržovės/ Grill vegetables</i>- <i>Šviežios daržovės/Fresh vegetables</i>- <i>Gruzdinti svogūnų žiedai/ Fried onion rings</i>	
<i>Padažai (pasirinktinai)/ Sauce (for choice)</i> <ul style="list-style-type: none">- <i>Raudonojo vyno / Red wine</i>- <i>Pomidorų, česnakų ir aitriųjų pipiriukų / Tomatoes, garlic and hot peppers</i>- <i>Šviežių žolelių / Fresh herbs</i>- <i>Baravykų /Boletus</i>	
<i>Stirniena su raudonajame vyne virta kriaušė, topinambų kremu, salierių traškučiais ir bruknių padažu</i> <i>Venison meat with pear boiled in red wine, topinambour cream, celery chips and cranberry sauce</i>	22,00

Karštieji žuvų ir jūrų gėrybių patiekalai

Main fish and seafood courses

€

Šios dienos žuvis (teirautis padavėjo)
Fish of the day (please ask the waiter)

Jūrų šukutės (Saint Jacques), tigrinės krevetės su daržovėmis ir juodaisiais makaronais, skanintais trumų aliejumi ir terijakio padažu 14,00

Scallops (Saint Jacques) and tiger shrimps with vegetables and black pasta (al nero di sepia), flavored with truffle oil and Terijaki sauce

Tigrinės krevetės su topinambų kremu, daržovėmis ir omarų padažu 13,00
Tiger shrimps with topinambour cream, vegetables and lobster sauce

Juodojo paltuso filė su mėlynųjų bulvių piurė, daržovėmis ir omarų padažu 14,00
Halibut fillet with blue potatoes puree, vegetables and lobster sauce

Dorados filė su špinatais, migdolų riešutais ir topinambų kremu 14,00
Dorado fillet with spinach, almond and topinambour cream

Dorados filė su pomidorais, česnakais, aitriaisiais pipirais 14,00
Dorado fillet with tomatoes, garlic and pepper

Aštuonkojis, keptas ant grotelių, patiekiamas su prancūziškais bulvytėmis, keptais vyšniniais pomidorais ir briuselio kopūstais 22,00
Octopus, grilled, served with French fries, fried cherry tomatoes and Brussels sprouts

Jūrų liežuvis (Sole fish) su keptomis šparaginėmis pupelėmis ir Mousseline padažu 22,00

Sole fish with roasted asparagus and Mousseline sauce

Vegetariški patiekalai

Vegetarian courses

	€
<i>Salotos su apelsinų sultyse marinuotais burokėlių griežinėliais, salotų lapais, ožkos sūriu ir kedrinėmis pinijomis</i> <i>Vegetable salad with beetroot slices, marinated in orange juice, served with lettuce, goat cheese and cedar nuts</i>	6,00
<i>Kreminė miško grybų sriuba</i> <i>Cream of wild mushrooms soup</i>	6,00
<i>Kreminė moliūgų sriuba su pomidoru, įdarytu daržovėmis</i> <i>Cream of pumpkin soup with tomato pickled with vegetables</i>	6,00
<i>Baklažanų griežinėliai, apkepti su fetos sūriu ir saulėje džiovintais pomidorais</i> <i>Slices of eggplant baked with Feta and sun-dried tomatoes</i>	8,00
<i>Bolivinių balandų sėklos su kedrinėmis pinijomis ir daržovėmis</i> <i>Quinoa seeds with cedar nuts and vegetables</i>	9,00
<i>Rizotas su baravykais</i> <i>Risotto with boletus</i>	9,00
<i>Rankų darbo virtiniai (ravioliai) su rikotos sūriu ir špinatais</i> <i>Handmade ravioli with Ricotta and spinach</i>	9,00
<i>Rankų darbo virtiniai (ravioliai) su baravykais</i> <i>Handmade ravioli with boletus</i>	9,00
<i>Bulviniai tarkainiai su varškės padažu</i> <i>Potato pancakes with curd sauce</i>	8,00



Desertai

Desserts

	€
<i>Šokoladinis burbulas, pildytas vaniliniais ledais ir morengų trupiniais</i> <i>Chocolate scoop filled vanilla ice-cream and morenga sprinkles</i>	6,00
<i>Kriaušė, virta raudonajame vyne, patiekama su saldžiais trupiniais, šokoladu ir vyno glazūra</i> <i>Pear, cooked in red wine, served with sweet crumbs, chocolate and wine glaze</i>	6,00
<i>Karališkas šokoladinis makarunas</i> <i>King size chocolate macaroon</i>	3,50
<i>Pasiflorų pyragas</i> <i>Passion cake</i>	4,50
<i>Šiltas obuolių štrudelis su karamelės padažu ir vaniliniais ledais</i> <i>Hot apple strudel with caramel sauce and vanilla ice-cream</i>	4,50
<i>Krembriulė</i> <i>Crème brûlée</i>	5,00
<i>Plikyti pyragaičiai profitroliai</i> <i>Profiteroles</i>	4,50
<i>Citrininis šerbetas su aviečių padažu</i> <i>Lemon sorbet with raspberry sauce</i>	4,50
<i>Vaniliniai ledai su moliūgų aliejumi ir šokolado drožlėmis</i> <i>Vanilla ice-cream with pumpkin seeds oil and grated chocolate</i>	4,50
<i>Pistacijų grietininiai ledai su kepintomis pistacijomis</i> <i>Pistachio ice-cream with roasted pistachios</i>	4,50

Gaivieji gėrimai / Soft drinks

	<i>ml</i>	<i>€</i>
<i>Coca-Cola, Schweppes, Sprite</i>	250	1,50
<i>Sultys / Juice</i>	200	1,50
<i>Šviežiai spaustos sultys / Fresh juice</i>	200	2,50
<i>Švyturio gira/Kvass</i>	330	1,70

Mineralinis vanduo / Mineral water

<i>San Pellegrino (gazuotas / sparkling)</i>	750	4,00
<i>San Pellegrino (gazuotas / sparkling)</i>	250	2,50
<i>Acqua Panna (negazuotas / still)</i>	750	4,00
<i>Acqua Panna (negazuotas / still)</i>	250	2,50

Kava, arbata / Coffee, tea

Kava / Coffee LAVAZZA

<i>Juoda kava / Black coffee</i>	2,00
<i>Espresas / Espresso</i>	2,00
<i>Kava su pienu / Coffe with milk</i>	2,50
<i>Kapučinas / Cappuccino</i>	2,50
<i>Kava „Latte“ / Coffee „Latte“</i>	2,50
<i>Airiška kava/Irish coffee</i>	4,00
<i>Kava be kofeino / Decaffeinated coffee</i>	2,00
<i>Frapè/ Cold coffee „Frappe“</i>	3,00

Arbata „Ronnefeldt“ (juodoji, žalioji, raudonoji, vaisinė) **2,50**

Tea „Ronnefeldt“ (black, green, red, fruit)

<i>Šaltalankių arbata/ Seakbukthorn tea</i>	1,50
<i>Imbierių arbata/ Ginger tea</i>	1,50

Alkoholiniai gėrimai / Alcohol drinks

	<i>ml</i>	<i>€</i>
<i>Degtinė / Vodka</i>		
<i>Lietuviška Auksinė</i>	40	1,90
<i>Finlandia</i>	40	2,90
<i>Russky Standart Platinum</i>	40	2,90
<i>Beluga</i>	40	6,00
<i>Džinas / Gin</i>		
<i>Beefeater</i>	40	3,00
<i>Grappa</i>		
<i>Grappa di Moscato</i>	40	3,00
<i>Viskis / Whisky</i>		
<i>Jameson</i>	40	3,00
<i>Jack Daniel's</i>	40	4,00
<i>Monkey Shoulder Malt</i>	40	5,00
<i>Woodford Reserve</i>	40	6,00
<i>Macallan 12YO</i>	40	8,00
<i>Tekila / Tequila</i>		
<i>Sauza Silver/Gold</i>	40	3,50
<i>Patron Reposado Silver/Gold</i>	40	8,00
<i>Romas / Rum</i>		
<i>Pyrat Rum XO Reserve</i>	40	5,00
<i>Konjakas / Cognac</i>		
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	40	9,00
<i>Courvoisier X.O.</i>	40	17,00
<i>Armaniakas / Armagnac</i>		
<i>Janneau V.S.O.P.</i>	40	5,00
<i>Janneau X.O.</i>	40	8,00
<i>Kalvadosas / Calvados</i>		
<i>Papidoux VSOP</i>	40	4,50
<i>Brendis / Brandy</i>		
<i>Torres 10 m.</i>	40	3,00

Alkoholiniai gėrimai / Alcohol drinks

	<i>ml</i>	<i>€</i>
<i>Likeris / Liqueur</i>		
<i>Sambuca</i>	40	3,50
<i>Limoncino</i>	40	4,00
<i>Likerinis vynas „King’s Tawny Port“</i>	40	2,50
<i>Trauktinės / Herbal Liqueur</i>		
<i>Jagermaister</i>	40	2,50
<i>Žalios devynėris</i>	40	2,50
<i>Bobelinė</i>	40	2,50
<i>Midaus SUKTINIS</i>	40	2,50
<i>Midaus balzamas „Žalgiris“</i>	40	9,00
<i>Vermutai / Vermouth</i>		
<i>Campari Bitter</i>	40	3,50
<i>Martini Extra Dry /Bianco/Rosso</i>	80	3,00
<i>Glintveinas/Glühwein</i>		
<i>Karštas raudonas vynas / Glühwein</i>	150	2,50
<i>Alus buteliuose / Beer by bottles</i>		
<i>ŠVYTURYS Ekstra</i>	500	3,00
<i>Nežinomas Krantas Tamsusis alus/Dark beer</i>	330	3,00
<i>Bėganti Kopa Baltas (nefiltruotas)</i>	330	3,00
<i>GRIMBERGEN Kriek (vyšnių skonio)/ Cherry taste beer</i>	250	3,00
<i>Nealkoholinis alus/Non-alcoholic beer</i>	500	3,00
<i>Pilstomas alus / Draught beer</i>		
<i>Raudonų plytų - Ungurio kojės (šviesus)</i>	400	4,00
<i>GRIMBERGEN Blanche (šiltuoju sezonu)</i>	500	4,00
<i>GRIMBERGEN Blanche (šiltuoju sezonu)</i>	300	3,00