



## AUSTRĒS - OYSTERS - УСТРИЦЫ

== AIRIJA - IRELAND - ИРЛАНДИЯ ==

### SENTINELLE N3 3

Švelnaus skonio austrė, populiariausia "Selfish" / mild flavor oyster, the most popular at "Selfish" / устрица гармоничного вкуса, самая популярная в «Selfish»

### OSTRA REGAL N2 3,5

Mėsinga salsvo skonio austrė / fleshy slightly sweet oyster / мясистая устрица слегка сладкого вкуса

### OSTRA REGAL D'OR N3 5

austrė - parodų nugalėtoja, dekoruota 22 karatų auksu / oyster - winner of shows, decorated with 22K gold flakes / устрица - победитель выставок, украшенная 22-каратным золотом

== PRANCŪZIJA - FRANCE - ФРАНЦИЯ ==

### KYS MARINE N3 3

riešutinio skonio austrė iš Bretanės / nutty oyster from Brittany / устрица со вкусом ореха из Бретани

### CELINE N1 3

klasikinio skonio austrė iš Kankalės Bretanėje / classical taste oyster from Cancale in Brittany / устрица классического вкуса из Канкаля в Бретани

### L'EMERAUDE N3 3,5

Minerališka smaragdo spalvos austrė iš Bretanės / emerald oyster from Brittany / изумрудные устрицы из Бретани

### PLATES N00 4,5

Apvali, lėtai auganti, tikroji europietiška austrė / A plate-shaped, slow-growing, true European oyster / Круглая, медленнорастущая, настоящая европейская устрица

### POUSSE EN CLAIRE N3 4,5

Labai mėsinga, subalansuoto sūrumo austrė iš Marennes-Oleron / Very fleshy oyster with good salt balance from Marennes-Oleron / Очень мясистая устрица с хорошим соевым балансом из Marennes-Oleron

### L'ETOILE N3 5

aukščiausios klasės, labai mėsinga austrė iš Bretanės / Top class, very fleshy oyster from Brittany / Очень мясистая устрица высшего сорта из Бретани

## SPECIALUS PASIŪLYMAS - SPECIAL OFFER - СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### KEPTAS KANADINIS OMARAS SU ČESNAKINIU SVIESTU 55

Grilled canadian lobster with garlic butter / Жареный канадский лобстер с чесночным маслом

### DEGUSTACINIS TARTARŲ RINKINYS (LAŠIŠA, TUNAS, JŪROS VELNIAS, KREVETĖS) 15

Tartar tasting plate (salmon, tuna, monkfish, shrimp)

Набор для дегустации тартаров (лосось, тунец, морской черт, креветки)

## ŠALTI UŽKANDŽIAI - COLD STARTERS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

<b>UŽKANDŽIAI PRIE VYNO - ALYVUOGĖS, TUNO UŽTEPĖLĖ, MARINUOTI ANČIUVAI</b>	<b>6</b>	<b>OŽKOS SŪRIO IR BUROKĖLIŲ UŽKANDIS</b>	<b>9</b>
Snacks with wine - olives, tuna spread, pickled anchovies Закуски к вину - оливки, паштет из тунца, маринованные анчоусы		Goat cheese and beetroot starter Закуска из козьего сыра и свеклы	
<b>OLANDIŠKA MATJES SILKĖ SU MARINUOTAIS BUROKĖLIAIS IR PUTPELIŲ KIAUŠINIAIS</b>	<b>7</b>	<b>TUNO TARTARAS SU AVOKADO KREMU</b>	<b>9</b>
Dutch herring matjes with marinated beetroots and quail eggs сельдь Matjes из Голландии с маринованной свеклой и перепелиными яйцами		Tuna tartare with avocado cream Тартар из тунца с кремом из авокадо	
		<b>TUNO TATAKI SU POMIDORŲ, SVOGŪNŲ IR ČILI SALSA</b>	<b>9</b>
		Tuna tataki with tomato, onion and chili salsa Татаки из тунца и сальса из томатов, лука и чили	

## KARŠTI UŽKANDŽIAI - HOT STARTERS - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

<b>AŠTRUS ŽUVIES SULTINYS SU TUNO IR RIKOTOS RAVIOLIAIS</b>	<b>6</b>	<b>KARŠTAS AŠTUONKOJO IR BULVIŲ UŽKANDIS</b>	<b>9</b>
Spicy fish broth with tuna and ricotta ravioli Острый рыбный бульон с равиоли с тунцом и рикоттой		Hot octopus starter with potatoes Горячая закуска из осьминога и картофеля	
<b>JŪRINĖS SRAIGĖS BURGUNDIŠKAI</b>	<b>9</b>	<b>SVIESTE KEPTOS TIGRINĖS KREKETĖS</b>	<b>9</b>
Whelks baked in Burgundy style Морские улитки по-бургундски		Tiger prawns in butter Тигровые креветки, жареные в масле	
<b>KEPTAS CAMEMBERT SŪRIS</b>	<b>9</b>	<b>ŠUKUTĖS, UŽKEPTOS GELDELĖJE AZIJETIŠKAI</b>	<b>9</b>
Grilled Camembert cheese Жареный сыр камембер		Scallops in a shell baked asian-way Гребешки, запеченные в ракушке по-азиатски	

## MIDIJOS - MUSSELS - МИДИИ

---

PORCIJA - 1 KG, PORTION - 1 KG, ПОРЦИЯ - 1 КГ.

---

<b>A LA MARINIÈRE - BALTO VYNO PADAŽE</b>	<b>16</b>
A LA MARINIÈRE - in white wine sauce «A LA MARINIÈRE» - в соусе белого вина	
<b>A LA CRÈME - BALTO VYNO IR GRIETINĖLĖS PADAŽE</b>	<b>16</b>
A LA CRÈME - in white wine and cream sauce «A LA CRÈME» - в соусе белого вина и сливок	
<b>MAROKIETIŠKAI - SU POMIDORAIS IR HALLOUMI SŪRIU</b>	<b>18</b>
MOROCCAN STYLE - with tomato and halloumi cheese ПО-МАРОККАНСКИ - с томатами и сыром халлуми	
<b>TAILANDIETIŠKAI - KOKOSŲ PIENO IR IMBIERO PADAŽE</b>	<b>18</b>
THAI STYLE - in coconut milk and ginger sauce ПО-ТАЙСКИ - в соусе из кокосового молока и имбиря	

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI - MAIN COURSES - ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---

<b>SPAGHETTI PASTA SU MOLIUSKAIS IR BOTARGA</b>	<b>14</b>	<b>TUNO KEPSNYS</b>	<b>18</b>
Spaghetti pasta with clams and bottarga Паста спагетти с моллюсками и ботаргой		Tuna steak Стейк из тунца	
<b>JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS</b>	<b>16</b>	<b>AŠTUONKOJO ČIUPUVAS</b>	<b>22</b>
Seafood stew Рагу из морепродуктов		Octopus tentacle Щупальце осьминога копченого зеленого горошка	
<b>NORVEGIŠKOS MENKĖS IŠPJOVA</b>	<b>16</b>	<b>BRANDINTA BLACK ANGUS JAUTIENOS IŠPJOVA (AUSTRALIJA)</b>	<b>30</b>
Norwegian cod filet Норвежская филе трески		Black Angus beef filet mignon steak (Australia) Black Angus говяжья вырезка (Австралия)	
<b>LAŠIŠOS KEPSNYS</b>	<b>16</b>		
Salmon steak Стейк из лосося			

## DESERTAI - DESSERTS - ДЕСЕРТЫ

---

<b>ŠOKOLADINIS FONDANT SU LEDAIS</b>	<b>6</b>	<b>ŠALTALANKIŲ ŽELĖ SU MASKARPONĖS KREMU</b>	<b>5</b>
Chocolate fondant with ice cream Шоколадный фондант с мороженым		Buckthorn berry jelly with mascarpone cream Облепиховое желе с кремом маскарпоне	
<b>LEVANDŲ CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>6</b>		
Lavender crème brulée Лавандовый крем-брюле			