

**KARŠTIEJI PATIEKALAI | HOT COURSES | ГОРЯЧИЕ БЛЮДА**

**ANTIENOS FILĖ SU KARMELIZUOTA KRIAUŠE, GERVUOGIŲ PADAŽU, KUSKUSAS**

*DUCK FILLET WITH CARAMELIZED PEAR, BLACKBERRIES SAUCE, COUSCOUS*

УТИНОЕ ФИЛЕ С КАРАМЕЛИЗИРОВАННОЙ ГРУШЕЙ, СОУСОМ ИЗ ЕЖЕВИКИ, КУСКУСОМ

KAINA €

PRICE €

15<sup>60</sup>

**RAUSVOJO TUNO FILĖ SU RAUDONŲJŲ APELSINŲ PADAŽU, KEPTI ARTIŠOKAI IR SMIDRAI**

*PINK TUNA FILLET WITH BLOOD ORANGE SAUCE, ROASTED ARTICHOKES AND ASPARAGUS*

ФИЛЕ РОЗОВОГО ТУНЦА С СОУСОМ ИЗ КРАСНЫХ АПЕЛЬСИНОВ, ЖАРЕННЫМИ АРТИШОКАМИ И СПАРЖЕЙ

16<sup>10</sup>

**OTO FILĖ SU CITRUSINIŲ ŠAFRANO PADAŽU, KEPTI POMIDORAI IR KVINOJOS SĖKLOS**

*HALIBUT FILLET WITH CITRUS SAFFRON SAUCE, ROASTED TOMATOES, QUINOA SEEDS*

ФИЛЕ ПАЛТУСА С ЛИМОННО-ШАФРАНОВЫМ СОУСОМ, ЖАРЕННЫМИ ПОМИДОРАМИ И СЕМЕНАМИ КВИНОА

14<sup>50</sup>

**AŠTUONKOJIS KEPTAS ANT GROTELIŲ, KEPTOS „BABY“ BULVĖS, CITRUSINIS PESTO**

*GRILLED OCTOPUS, ROASTED BABY POTATOES, CITRUS PESTO*

ОСЬМИНОГ НА ГРИЛЕ, МИНИ КАРТОФЕЛЬ, ЦИТРУСОВЫЙ ПЕСТО

16<sup>10</sup>

**DESERTAI | DESSERTS | ДЕСЕРТЫ**

**ŠOKOLADINIS TORTUKAS SU BENDYJE MIRKYTOMIS VYŠNIOMIS**

*CHOCOLATE CAKE WITH BRANDIED SWEET CHERRIES*

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТИК С НАСТОЯННЫМИ В БРЕНДИ ВИШНЯМИ

6<sup>50</sup>

**MORENGINIS PYRAGAITIS SU MIŠKO UOGOMIS "PAVLOVA STYLE"**

*"PAVLOVA STYLE" MERINGUE CAKE WITH WILD BERRIES*

МЕРЕНГОВЫЕ ПИРОЖЕННЫЕ С ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ В СТИЛЕ «PAVLOVA»

6<sup>50</sup>

**GAIVUS MANGO PYRAGAS SU ŠVIEŽIOMIS UOGOMIS IR APELSINŲ PUDRA**

*LIGHT MANGO PIE WITH FRESH BERRIES AND POWDERED ORANGE*

ОСВЕЖАЮЩЕЕ ПИРОЖЕНОЕ ИЗ МАНГО СО СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ И АПЕЛЬСИНОВОЙ ПУДРОЙ

5<sup>80</sup>

**ŠOKOLADINIAI RAVIOLIAI SU APELSINŲ PADAŽU IR ŠLAKELIU GRAND MARNIER**

*CHOCOLATE RAVICLI WITH ORANGE SAUCE AND A SPLASH OF GRAND MARNIER*

ШОКОЛАДНЫЕ РАВИОЛИ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ И КРАПИНКОЙ GRAND MARNIER

6<sup>20</sup>

**„CALIFORNIA DREAM“ – JOGURTO-MEDAUS DESERTAS SU ŽEMUOGĖMIS**

*„CALIFORNIA DREAM“ – STRAINED YOGURT-HONEY DESSERT WITH WILD STRAWBERRIES*

«CALIFORNIA DREAM» – ЙОГУРТО-МЕДОВЫЙ ДЕСЕРТ С ЗЕМЛЯНИКОЙ

6<sup>00</sup>

California  
Gourmet

PATIEKALUS GALITE UŽSISAKYTI:

AVAILABLE:

I – VI 12<sup>00</sup> – 23<sup>00</sup>

VII 12<sup>00</sup> – 22<sup>00</sup>

California  
Gourmet

**SRIUBOS | SOUPS | СУПЫ**KAINA €  
PRICE €**TRUMŲ IR BARAVYKŲ SRIUBA, PATEIKIAMA SU PRANCŪZIŠKU SKREBUČIU IR BALTAISIAIS TRUMAIS**  
*TRUFFLE AND WILD BOLETUS SOUP SERVED WITH FRENCH TOAST AND WHITE TRUFFLES*  
СУП ИЗ ТРЮФЕЛЕЙ И БЕЛЫХ ГРИБОВ, С ФРАНЦУЗСКИМ ТОСТОМ И ПАСТОЙ БЕЛЫХ ТРЮФЕЛЕЙ9<sup>80</sup>**ITALIŠKA DARŽOVIŲ SRIUBA – GENOVIETIŠKA MINESTRONE**  
*ITALIAN VEGETABLE SOUP MINESTRONE ALLA GENOVESE*  
ИТАЛЬЯНСКИЙ ОВОЩНОЙ СУП - МИНЕСТРОНЕ ПО-ГЕНУЭЗСКИ6<sup>90</sup>**MŪSŲ „TARTARE“ | OUR TARTARES | НАШИ «ТАРТАР»****LENGVAI SŪDYTOS LAŠIŠOS „TARTARE“ SU ŠVELNIU RIKOTOS-KRAPŲ KREMU**  
*LIGHTLY SALTED SALMON TARTARE AND RICOTTA-DILL CREAM*9<sup>50</sup>

«ТАРТАР» ИЗ МАЛОСОЛЬНОГО ЛОСОСЯ С НЕЖНЫМ РИКОТТО-УКРОПНЫМ КРЕМОМ

**RAUSVOJO TUNO „TARTARE“ SU KEPTA MARINUOTA PAPRIKA IR AVOKADU**  
*PINK TUNA TARTARE WITH ROAST MARINATED PAPRIKA AND AVOCADO*11<sup>90</sup>

«ТАРТАР» ИЗ РОЗОВОГО ТУНЦА С ЗАПЕЧЕННОЙ МАРИНОВАННОЙ ПАПРИКОЙ И АВОКАДО

**SVIESTAŽUVĖS „TARTARE“ SU BALZAMIKO IKRAIS**  
*BUTTERFISH TARTARE WITH BALSAMIC CAVIAR*8<sup>50</sup>

«ТАРТАР» ИЗ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ С ИКРОЙ БАЛЬЗАМИКА

**JAUTIENOS IŠPJOVOS „TARTARE“ SU MARINUOTOMIS DARŽOVĖMIS, KEPTOS „BABY“ BULVĖS**  
*BEEF FILLET TARTARE WITH MARINATED VEGETABLES, ROASTED BABY POTATOES*12<sup>90</sup>

«ТАРТАР» ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ С МАРИНОВАННЫМИ ОВОЩАМИ И ПЕЧЕНЫМ МИНИ КАРТОФЕЛЕМ

**ELNIENOS „TARTARE“ SU MIŠKO GRYBAIS, UOGOMIS IR RUGINE DUONA**  
*VENISON TARTARE WITH WILD MUSHROOMS, BERRIES AND RYE-BREAD*12<sup>90</sup>

«ТАРТАР» ИЗ ОЛЕНИНЫ С ЛЕСНЫМИ ГРИБАМИ, ЯГОДАМИ И РЖАНЫМ ХЛЕБОМ

**ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI | COLD APPETISERS | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ****KREVEČIŲ KARPAČAS SU ROŽINIAIS PIPIRAIŠ IR CITRUSINĖMIS SALOTOMIS**  
*SHRIMP CARPACCIO WITH ROSE PEPPER AND CITRUS FRUIT SALAD*  
КАРПАЧО ИЗ КРЕВЕТОК С РОЗОВЫМ ПЕРЦЕМ И САЛАТОМ ЦИТРУСОВ10<sup>50</sup>**ANČIŲ KEPENĖLIŲ PAŠTETAS „FOIE-GRAS“ SU FIGOMIS, FIGŲ DŽEMU, KVIETINĖS DUONOS SKREBUČIU**  
*DUCK FOIE-GRAS PÂTÉ WITH FIGS, FIG JAM AND TOASTED WHEAT BREAD*  
ПАШТЕТ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ «ФУА-ГРА» С ИНЖИРОМ, ИНЖИРНЫМ ДЖЕМОМ, ТОСТОМ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА9<sup>80</sup>**JAUTIENOS KARPAČAS SU „CIPRIANI“ PADAŽU, PARMEDŽANO DROŽLĖMIS**  
*BEEF CARPACCIO WITH CIPRIANI SAUCE, PARMIGIANO-REGGIANO SHAVINGS*  
КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С СОУСОМ «CIPRIANI», СТРУЖКОЙ ИЗ ПАРМЕЗАНА12<sup>50</sup>**BUROKĖLIŲ, OŽKOS SŪRIO IR KEDRINIŲ PINIŲ SALOTOS SU BRENDYJE MIRKYTOMIS SLYVOMIS**  
*BEETROOT, GOAT CHEESE AND PINE NUT SALAD WITH BRANDIED PLUMS*8<sup>50</sup>

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ, КОЗЬЕГО СЫРА И КЕДРОВЫХ ОРЕШКОВ СО СЛИВАМИ, ВЫМОЧЕННЫМИ В БРЕНДИ

**ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI | COLD APPETISERS | ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**KAINA €  
PRICE €**AVOKADO, BABY ŠPINATŲ BEI LENGVAI RŪKYTOS ANTIENOS FILÉ SALOTOS**  
*AVOCADO, BABY SPINACH AND SMOKED DUCK FILLET SALAD WITH CARAMELIZED WALNUTS AND WILD BERRIES*9<sup>80</sup>

САЛАТ ИЗ АВОКАДО, МИНИ ШПИНАТА С ЛЕГКОКОПЧЕНЫМ УТИНЫМ ФИЛЕ, КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ И ЛЕСНЫМИ ЯГОДАМИ

**KLASIKINĖS „WALDORF“ SALOTOS**6<sup>00</sup>*CLASSIC „WALDORF“ SALAD*  
КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ «WALDORF»**KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI | HOT APPETISERS | ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ****JŪROS ŠUKUTĖS, KEPTI SMIDRAI IR BULVIŲ-SALIERŲ KREMAS**  
*SEA SCALLOPS, ROASTED ASPARAGUS, POTATOE-CELERY CREAM*12<sup>60</sup>

МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ, ЗАПЕЧЕННАЯ СПАРЖА И ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ И СЕЛЬДЕРЕЯ

**RAVIOLIAI ĮDARYTI TRIJŲ RŪŠIŲ RIEŠUTAIS, SŪRIO PADAŽE**7<sup>60</sup>*RAVIOLI STUFFED WITH THREE KINDS OF NUTS IN CHEESE SAUCE*  
РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ОРЕХОВ В СОУСЕ ИЗ СЫРА**KEPTOS RIEBOSIOS ANTIENOS KEPENĖLĖS „FOIE-GRAS“, KARMELIZUOTI PERSIKAI IR ŠVIEŽIOS UOGOS**14<sup>30</sup>*ROASTED DUCK FOIE-GRAS, CARAMELIZED PEACHES AND FRESH BERRIES*  
ЖАРЕНАЯ УТИНАЯ ПЕЧЕНЬ «ФУА-ГРА» С КАРАМЕЛИЗИРОВАННЫМИ ПЕРСИКАМИ И СВЕЖИМИ ЯГОДАМИ**RAVIOLIAI SU ÉRIENA SU DEMI-GLACE PADAŽU IR PARMEDŽANO SŪRIU**  
*RAVIOLI WITH LAMB WITH DEMI-GLACE SAUCE AND PARMIGIANO-REGGIANO CHEESE*  
РАВИОЛИ С БАРАНИНОЙ, СОУС DEMI-GLACE И СТРУЖКОЙ ПАРМЕЗАНА8<sup>20</sup>**RAVIOLIAI SU ANTIENOS RIEBIŲŲ KEPENĖLIŲ ĮDARU, FOIE-GRAS PADAŽAS**18<sup>00</sup>*RAVIOLI STUFFED WITH FOIE-GRAS*  
РАВИОЛИ С НАЧИНКОЙ ИЗ УТИНОЙ ПЕЧЕНИ, СОУС «ФУА-ГРА»**KARŠTIEJI PATIEKALAI | HOT COURSES | ГОРЯЧИЕ БЛЮДА****AMERIKIETIŠKAS RIB EYE STEAK (450 g.), DARŽOVĖS KEPTOS ANT GROTELIŲ IR JUODŲJŲ PIPIRŲ PADAŽAS**  
*AMERICAN RIB EYE STEAK (450 g.), GRILLED VEGETABLES AND BLACK PEPPER SAUCE*  
АМЕРИКАНСКИЙ СТЕЙК RIB EYE (450 гр.), ОВОЩИ-ГРИЛЬ И СОУС ИЗ ЧЕРНОГО ПЕРЦА45<sup>00</sup>**BRANDINTOS JAUTIENOS IŠPJOVOS KEPSNYS (200 g.), (BRAZILIJA)**  
**DEMI-GLACE PADAŽAS IR DARŽOVĖS KEPTOS ANT GROTELIŲ**19<sup>50</sup>*BEEF STEAK (200 g.), (BRAZIL) DEMI-GLACE SAUCE AND GRILLED VEGETABLES*  
СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ФИЛЕ (200 гр.), (БРАЗИЛИЯ) СОУС DEMI-GLACE И ОВОЩИ-ГРИЛЬ**ELNIENOS KEPSNYS (200 g.) SU KADAGIŲ IR ČIOBRELIŲ PADAŽU, BULVIŲ GRATINU, TRAŠKIOMIS MINI DARŽOVĖMIS**  
*VENISON STEAK (200 g.) WITH JUNIPER BERRIES - THYME SAUCE, POTATO GRATIN, CRUNCHY MINI VEGETABLES*  
СТЕЙК ИЗ ОЛЕНИНЫ (200 гр.) С СОУСОМ ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА И ЧАБРЕЦА, КАРТОФЕЛЬНЫЙ ГРАТЕН С ХРУСТЯЩИМИ МИНИ ОВОЩАМИ17<sup>20</sup>**ÉRIUKO RUMP STEIKAS (200 g.) SU BULVIŲ GRATINU IR KEPTOMIS PAPRIKOMIS**  
*LAMB RUMP STEAK (200 g.) WITH ROASTED BELL PEPPERS AND POTATO GRATIN*  
СТЕЙК ИЗ КРЕСТЦА (RUMP) ЯГНЕНКА (200 гр.) С КАРТОФЕЛЬНЫМ ГРАТЕНОМ И ЖАРЕНЫМИ ПАПРИКАМИ16<sup>80</sup>*California  
Gourmet**California  
Gourmet*