




„Perkūno namų“ klasika  
Perkūno namai speciality


## ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI / COLD STARTERS

-  **Naminiu būdu (Gravlax) konjake marinuota lašiša** 5.50 €  
„Trijų lelijų marmeladas“  
**Perkūno namai Gravlax style brandy marinated salmon**  
*Three Lilly marmelade*
- Tunų filė Tataki su avokadų kremu** 8.50 €  
sezamų sėklos, raudonieji ikrai, Vorčesterio - baltojo vyno - medaus padažas  
**Tuna fillet Tataki with avocado cream**  
*sesame seeds, red caviar, Worcester – white wine – honey sauce*
- Jautienos Tar tar su raudonaisiais svogūnais, ančiuviais, Wasabi majonezu** 9.50 €  
putpelių kiaušinis (žalias), juodos duonos trupiniai, česnakų daigai  
**Beef loin Tar tar with red onions, anchovy, Wasabi mayonnaise**  
*quail egg (raw), rye bread crumbs, garlic sprouts*

## SUMUŠTINIAI / SANDWICHES

-  **Trisluoksnis sumuštinis su vištiena** 6.50 €  
rūkyta šoninė, majonezas, pomidorai, gruzdintos bulvės, agurkėliai  
**Chicken club sandwich**  
*bacon, lettuce, mayonnaise spread, tomatoes, French fries, pickles*
-  **Trisluoksnis sumuštinis su marinuota lašiša** 7.50 €  
kaporėliai, raudonieji svogūnai, garstyčių majonezas, gruzdintos bulvės, agurkėliai  
**Marinated salmon club sandwich**  
*lettuce, capers, red onions, Dijon mayonnaise, French fries, pickles*

## UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ / SNACKS WITH DRINKS

-  **Kepta duona su rozmariniais** 4.00 €  
kepto varškės sūrio padažas su rūkyta paprika, jūros druska su anglimi  
**Fried bread with rosemary**  
*curd cheese dip with smoked paprika, black lava salt*
- Vytintų mėsų rinkinys** 7.50 €  
**Charcuterie plate**
- Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys** 7.50 €  
**Hard and soft cheese plate**
- Mūsų pačių marinuotos trijų rūšių alyvuogės** 6.00 €  
**Home pickled three types of olives**

## SALOTOS / SALAD

**Cezario su „Fitness“ duonos skrebučiais ir putpelių kiaušiniiais** 5.00 €  
*Romaine salotų lapai, ančiuvų padažas, kietasis sūris*  
**Caesar salad with Fitness bread toasts and quail egg**  
*Romaine lettuce, anchovy dressing, „Džiugas“ cheese*

### Priedai prie Cezario salotų: / Sides with Caesar salad:

- marinuota lašiša / *marinated salmon* 3.00 €
- tigrinės krevetės / *tiger shrimps* 5.50 €
- kepta vištų krūtinėlė / *grilled chicken breast* 2.50 €
- kepta jaučių išpjova / *beef fillet* 5.50 €

**Antienos salotos su karamelizuotais apelsiniais** 8.00 €  
*kietasis sūris, kepintos saulėgražos, daigintos spindulinės pupuolės*  
**Duck breast salad with caramelized oranges**  
*hard cheese, sauteed sunflower seeds, germinated radiant beans*


**„Taco“ salotos su fetos sūriu ir avokadais** 6.00 €  
*tortilija, ledinės salotos, gvakamolės padažas, citrinų grietinė*  
**Taco salad with Feta and avocado**  
*tortilla, iceberg salad, Guacamole, lemon sour cream*

## SRIUBOS / SOUP

**Braziliška žuvienė su jūrų gėrybėmis** 8.00 €  
*kokosų pienas, kepti ankštini pipirai, pomidorai, ryžiai*  
**Brazilian seafood fish soup**  
*coconut milk, fried pepper, tomatoes, rice*

**Skaidri plėšytos elnienos sriuba** 6.00 €  
**Clear soup of shredded venison**

## KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSE

**Brandintos jaučių išpjovos pipirinis steikas su žaliųjų pipirų padažu**  22.00 €  
*violetinės bulvės, „baby“ morkytės, jautienos „Jus“ redukcija, šparagai, svogūnų žiedai*  
**Aged beef tenderloin pepper steak with green pepper sauce**  
*purple potatoes, baby carrots, beef Jus reduction, asparagus, onion rings*

**Veršiena „À la Bourguignonne“, troškinta raudonajame vyne** 13.50 €  
*prancūziškas bulvių kremas, kietojo sūrio žiedas, paryžietiškos morkytės*  
**Veal "À la Bourguignonne", stewed in red wine**  
*French potato cream, hard cheese wheel, Parisian carrots*


**Ančių krūtinėlė su vyšnių – Martini Rosso padažu** 14.50 €  
*karamelizuotos figos, Briuselio kopūstai, žirnių ankštys*  
**Duck breast with cherry & Martini Rosso sauce**  
*caramelized figs, Brussels sprouts, peas pods*

**Kalakutų filė su juodųjų serbentų – čiobrelių padažu** 12.50 €  
burokėlių sultyse virtos kaljaropės, saldžiųjų bulvių gratinas  
**Turkey fillet with blackcurrant – thyme sauce**  
*beetroot juice boiled turnip, sweet potato Gratin*

**Paltusų filė „Kataifi žiede“ su baltojo vyno - anyžių padažu** 16.00 €  
laukiniai ryžiai, sojų pupelės, Kale kopūstų traškutis  
**Halibut fillet in Kataifi ring with white wine – anis sauce**  
*wild rice, soy beans, Kale chips*

**Jūrų velnio filė Sushi Nori dumblių lapuose** 12.50 €  
morkų – mėlynojo pelėsinio sūrio kremas, Briuselio kopūstai, purpurinės morkos  
**Monkfish fillet in Sushi Nori sheets wrap**  
*carrot – blue cheese cream, Brussels sprouts, purple carrots*

**Midijos obuolių sidro padaže, tiekiamos su Fri bulvytėmis** 10.00 €  
**Mussels in apple cider sauce, served with French fries**

**Bulviniai blynai su: / Grated potato pancakes with:**   
varškės – krapų kremu / curd and dill cream 7.50 €  
marinuota lašiša ir šparagais / marinated salmon & asparagus 10.00 €

## DESERTAI / DESSERT

**Naminiai ledai / Home made ice-cream**  4.00 €

**Klasikinis prancūziškas desertas Creme brulle**  5.00 €  
**Classic French Creme brulle**

**Kreminio sūrio pyragas su laimo citrinų šerbetu** 5.00 €  
apelsinų sulčių „kilimėlis“, mėtų pudra, miško uogos, morengai  
**Cream cheese cake with lime sorbet**  
*orange juice jelly, mint powder, forest berries, meringue*

**Karštos vyšnios „Jubilee“ su brendžiu** 5.00 €  
vaniliniai ledai  
**Hot Cherry “Jubilee” with brandy**  
*vanilla ice cream*

## ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ / FOOD ALLERGY NOTICE

PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: PIENO, KIAUŠINIŲ, GLITIMO, SOJŲ PUPELIŲ, RIEŠUTŲ,  
ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ. KLAUSKITE PADAVĖJO

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN THESE INGREDIENTS:  
MILK, EGGS, WHEAT, SOYBEAN, NUTS, FISH AND SHELLFISH. ASK THE WAITER