

## UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

### ALYVUOGIŲ RINKINYS /

**OLIVE ASSORTMENT**.....4,00 Eur

žaliosios, juodosios, Kalamata / green, black, Kalamata

**SŪRIŲ RINKINYS / CHEESE ASSORTMENT**.....12,00 Eur

vietos gamintojų sūriai, svarainių džemas / local producers' cheese, quince jam

**TRIJŲ RŪŠIŲ UŽTEPĖLĖS / THREE DIPS**.....9,50 Eur

Pateikiamos su juodos ruginės duonos traškučiais bei lavašu su Parmezano sūriu ir alyvuogėmis /

Served with black rye bread crisps and lavash with Parmesan cheese and olives

- ožkos sūrio kremas su kanapėmis / goat cheese cream with hemp seeds
- minkšto karvės sūrio pieno užtepėlė su saulėje džiovintais pomidorais / soft cow cheese milk dip with sun-dried tomatoes
- avinžirnių humusas / chickpea humus

### FOKAČIJA SU AŠTUONKOJU IR PAPRIKA /

**FOCACCIA WITH OCTOPUS AND PAPRIKA**.....8,50 Eur

### FOKAČIJA SU SKUMBRĖS PAŠTETU IR MARINUOTAIS AGURKĖLIAIS /

**FOCACCIA WITH MACKEREL PATE AND MARINATED CUCUMBERS**.....7,50 Eur

### KREKETĖS IR KALMARAI TEMPURA TEŠLOJE /

**SHRIMP AND SQUID IN TEMPURA**.....9,50 Eur

česnakinis majonezo padažas / garlic mayonnaise sauce

**RINKINYS PRIE VYNO / SNACKS TO WINE**.....7,50 Eur

vytinta mėsa iš ūkio ir iš miško, vietos gamintojų sūriai, marinuotos daržovės, smidrai,

kvietinių miltų sūrios lazdelės /

dried meat from the farm and the forest, local producers' cheese, marinated vegetables,

asparagus, wheat flour cheese sticks

### MARINUOTOS DARŽOVĖS SU AVIES IR OŽKOS SŪRIU /

**PICKLED VEGETABLES WITH SHEEP AND GOAT CHEESE**.....7,90 Eur

ant grotelių keptos ir balzamiko acte marinuotos cukinijos, baklažanai, paprikos,

vyšniniai pomidoriukai, mėlynieji svogūnai /

grilled and in balsamic vinegar marinated zucchini, eggplant, paprika,

cherry tomatoes, red onions

### SALOTOS SU STERKU IR ČIORIZO DEŠRA /

**SALAD WITH STERK AND CHORIZO**.....9,90 Eur

sterkas, Čiorizo dešra, brokoliai, romaninės salotos, cukinijos, marinuoti mėlynieji svogūnai,

alyvuogės, žuvies padažas, traškutis su Parmezano sūriu ir alyvuogėmis /

perch, Chorizo, broccoli, Romaine salad, zucchini, marinated blue onion, olives,

fish sauce, crisp with Parmesan cheese and olives

**ANTIES KRŪTINĖLĖ / DUCK BREAST**.....8,90 Eur

marinuoti burokėliai, obuolių tyrė, vyšnių džemas, kanapės /

marinated beets, apple puree, cherry jam, cannabis

#### Papildomai duona:

plikyta - 0,30 Eur

ruginė duona - 0,30 Eur

sveikuolių su grūdais - 0,50 Eur

#### Extra bread:

scalded - 0,30 Eur

rye bread - 0,30 Eur

whole grain with cereals - 0,50 Eur

## KIBINAI / KARAITE PASTRY

### Rekomenduojame mėgautis su skaidriu naminiu vištienos sultiniu /

**We recommend you to enjoy it with clear homemade chicken broth**

su aviena (1 vnt.) / with lamb (1 pc.).....3,20 Eur

su kiauliena (1 vnt.) / with pork (1 pc.).....2,70 Eur

su vištiena (1 vnt.) / with chicken (1 pc.).....2,70 Eur

su pikantišku varškės ir saulėje džiovintų pomidorų įdaru (2 vnt.) /

with curd cheese and sun-dried tomatoes (2 pc.).....2,70 Eur

## SRIUBOS / SOUPS

**ŠALTA TRINTA BUROKĖLIŲ SRIUBA / COLD CREAMY BEETROOT SOUP**.....3,50 Eur

putpelės kiaušinis, ridikėlis, agurkas, minkštas karvės sūrio kremas /

quail egg, radish, cucumber, soft cow cheese cream

### SKAIDRUS NAMINĖS VIŠTIENOS SULTINYS /

**CLEAR HOMEMADE CHICKEN BROTH**.....3,00 Eur

**AŠTRI ŽUVIENĖ SU ČIORIZO DEŠRA / HOT FISH SOUP WITH CHORIZO**.....7,50 Eur

Čiorizo dešra, laiša, sterkas, marinuoti agurkai, kalendra /

Chorizo, salmon, pike-perch, marinated cucumbers, coriander

#### Papildomai duona:

plikyta - 0,30 Eur

ruginė duona - 0,30 Eur

sveikuolių su grūdais - 0,50 Eur

#### Extra bread:

scalded - 0,30 Eur

rye bread - 0,30 Eur

whole grain with cereals - 0,50 Eur

## MĖSAINIAI / BURGERS

### Patiekiami tik su bandelės pagrindu. Rekomenduojame mėgautis su bulvių skiltelėmis /

**Served only with burger bun pad. We recommend you to enjoy it with potato slices**

**VEGETARIŠKAS / VEGETARIAN**.....7,90 Eur

Portabella grybas, ožkos sūris, marinuota paprika,

cukinija, baklažanas, gražgarstės /

Portabella mushrooms, goat cheese, marinated paprika,

zucchini, eggplant, rucola

**ŽUVIES / FISH**.....8,90 Eur

džiūvėseliuose kepta sterko filė, jūros dumbliai, lengvai sūdyti agurkai,

kiaušinis, džiovinti vyšniniai pomidorai /

breaded fried pike-perch fillet, seaweed, lightly salted cucumbers,

egg, dried cherry tomatoes

**JAUTIENOS MĖSAINIS / BEEF BURGER**.....8,90 Eur

jautienos maltinukas, lengvai sūdyti agurkai, keptas svogūnas, šoninė,

Čederio sūris, karamelizuoti svogūnų traškučiai /

beef croquettes, lightly salted cucumber, fried onion, bacon,

Cheddar cheese, caramelized onion chips

## KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSE

**ŠAMO FILĖ / CATFISH FILLET**.....15,00 Eur  
ant grotelių kepta cukinija, smidrai, putpelės kiaušiniai, žuvies padažas /  
grilled zucchini, asparagus, quail eggs, fish sauce

**AŠTUONKOJIS / OCTOPUS**.....15,00 Eur  
Čiorizo dešra, baltųjų kopūstų putoje marinuotas Savojos kopūstas, 5 rūšių pupelės, žuvies padažas /  
Chorizo, in white cabbage foam marinated Savoy cabbage, 5 types bean assortment, fish sauce

**KALAKUTIENOS KEPSNYS / TURKEY STEAK**.....13,00 Eur  
keptas kukurūzas, mažos morkytės, Demi Glace padažas /  
fried corn, small baby carrots, Demi Glace sauce

**JAUTIENOS IŠPJOVA / BEEF STEAK**.....22,00 Eur  
skaldytų žirnių tyrė, lėtai virtas jaučio liežuvis, juodieji trimitėliai,  
avinžirnių trapučiai, Demi Glace padažas /  
split pea puree, slow-cooked beef tongue, black trumpet,  
chickpea crackers, Demi Glace sauce

**ĖRIENOS ŠONKAULIUKAI / LAMB RIBS**.....23,00 Eur  
špinatų ir pomidorų troškinyje ant grotelių kepto baklažano krepšelyje, Demi Glace padažas /  
tomato and spinach stew in grilled eggplant basket, Demi Glace sauce

### Papildomi garnyrai / Side dishes:

- jaunos bulvytės su žaliuoju sviestu / young potatoes with green butter.....1,90 Eur
- bulvių skiltelės / potato slices.....1,90 Eur
- 5 rūšių pupelės su Čiorizo dešra, saulėje džiovintais pomidorais,  
Demi Glace padažu ir Parmos kumpio pudra /.....3,50 Eur  
5 types bean assortment with Chorizo sausage, sun-dried tomatoes,  
Demi Glace sauce and Parma ham powder
- šviežios daržovės su žolelių padažu / fresh vegetables with herb sauce.....3,50 Eur
- brokoliai, šparaginės pupelės, žirnių ankštys / broccoli, green beans, peas pods.....3,50 Eur
- kukurūzo burbulė su sviestu ir druska / corn cob with butter and salt.....3,50 Eur

## SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

 Tradicinis lietuviškas desertas / Traditional Lithuanian dessert

**VARŠKĖS SŪRIS / COTTAGE CHEESE**.....5,90 Eur  
(rekomenduojamas su lietuvišku žolelių likeriu KRUPNIK)  
varškės sūris, juoda duona, agurkai, medus, juodųjų serbentų džemas /  
(recommended with Lithuanian herbal liqueur KRUPNIK)  
curd cheese, black bread, cucumber, honey, black currant jam

**ANT GRILIAUS KEPTAS BANANAS / GRILLED BANANA**.....4,50 Eur  
mūsų gamybos sūri karamelė, lazdynų riešutai, burbono skonio ledai, svarainių traškutis /  
our homemade salty caramel, hazelnuts, bourbon flavor ice cream, quince chips

**MŪSŲ KEPTAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS /  
HOMEMADE CHOCOLATE CAKE**.....5,90 Eur

**MASKARPONĖS SŪRIO DESERTAS /  
MASCARPONE CHEESE DESSERT**.....5,50 Eur  
maskarponės sūris, trintos šviežios avietės, juodos duonos trupiniai, namų gamybos aviečių šerbetas /  
mascarpone cheese, fresh raspberries, black bread crumbs, our homemade raspberry sherbet

**TRIJŲ RŪŠIŲ LEDAI ARBA ŠERBETAI /  
THREE TYPES OF ICE CREAM OR SHERBET**.....3,50 Eur  
keptas baltasis šokoladas, juodos duonos trupiniai, čiobreliai,  
sezoninės gėlės ir uogos iš šeimininko sodo, cukraus vatos debesėliai /  
baked white chocolate, brown bread crumbs, thyme,  
seasonal flowers and berries from the owner's garden, cotton candy clouds



**B O N A**  
L O U N G E

## MENIU / MENU

„BONA Lounge“ virtuvė - tai šiuolaikinių kulinarijos technologijų ir sveikų **vietinių ūkininkų produktų derinys**. Mūsų pasididžiavimas - patiekalai, **kepti medžio anglimi kūrenamoje krosnyje MIBRASA**, kuri suteikia gardų lauko kepsninės aromatą, parūko maistą. Šiame meniu siūlome patiekalus su jūros gėrybėmis, rūkytu šamu, sterku, anties krūtinėle, ėrienos šonkauliukais bei jautienos nugarine - ir visa tai kvapnu ir sultinga, lyg kepta lauko kepsninėje per vasaros išskylą.

Šį meniu mums padėjo sukurti vienas geriausių Latvijos virtuvės šefų – **Juris Dukalskis**, vadovaujantis Latvijos restoranui „Restaurant 3“ (skandinaviškojo gido „White guide“ 2016 m. įvertintam kaip 2-ajam geriausiam restoranui Rygoje).

Skanaus!

BONA Lounge menu is a blend of modern culinary technology combined with healthy **seasonal products from local farmers**. Our pride is our grill dishes (duck, local fish, lamb ribs and beef steak) **made in a special charcoal oven MIBRASA**, which gives them a real grill taste and a touch of smoke. No matter when you visit us the taste of these dishes will create a sense of a summer picnic.

The author of this menu is one of the best Latvian chefs **Juris Dukalskis**, a leading chef of “Restaurant 3” recognized as second-best restaurant in Riga by the Scandinavian guide “White guide”.

Enjoy Your meal!

### Mielas svety,

Jeigu esate alergiškas arba jautrus kuriems nors maisto produktams,  
prašome kreiptis į Jus aptarnaujantį padavėją.

### Dear Guest,

If you have any food allergies or food intolerance,  
please inform your waiter.