

# DA ANTONIO

R I S T O R A N T E

---

„Nepamirštama Jūsų pojūčių patirtis“

“An unforgettable experience  
for your senses”

Šefas  
The Chef  
**Dmitrij Babenko**

*Da Antonio*

---

„If there is magic on this planet,  
it is contained in mineral water“

Atrinktas geriausias itališkas mineralinis vanduo  
**Selezione di aqua minerali Italiana**  
Selection of the best Italian mineral water

**6,00 €**

***San Felice, Toscana***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 1375 mg/l, 750 ml*

***Filette, Lazio***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 750 ml*

***Filette, Lazio***

*Gazuotas / Sparkling*

*Mineralizacija / Mineralisation 247 mg/l, 750 ml*

***Fiuggi, Lazio***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 202,3 mg/l, 750 ml*

***Lauretana, Piedmont***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 14 mg/l, 750 ml*

*Da Antonio*

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

---

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,  
„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE,  
CONFETTURA DI CIPOLLE, POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam,  
Datterini tomatoes, hazelnuts

**€19.00**

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,  
„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė  
**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI, SUCCO DI POMODORO CLAMATO,  
CORIANDOLO, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,  
Datterini tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole

**€20.00**

Itališkas buratos sūris, Parmos kumpis, pomidorų ir mėtos kapotinis  
**BURRATA PROSCIUTTO DI PARMA, TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Italian Burrata cheese, Parma ham, tomatoe and mint tartare

**€19.00**

Itališkas buratos sūris, rūkyta anties krūtinėlė,  
keptos vynuogės su „Mostocotto“ ir balzamiku, pistacijų riešutai  
**BURRATA CON PETTO DI ANATRA AFFUMICATA,  
UVA TOSTATA CON MOSTOCOTTO E ACETO BALSAMICO, PISTACCHI**

Italian Burrata cheese, smoked duck breast,  
roasted grapes with Mostocotto and balsamic, pistachios

**€20.00**

*Da Antonio*

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

---

**(S)** DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,  
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė

**INSALATA DA ANTONIO**

Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, crayfish tails,  
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

**€20.00**

21 dienos brandintos jautienos kapotinis, juodieji eršketo ikrai,  
šiltas bulvių plokštainis, šviežio peletrūno padažas, šviežių agurkų kapotinis

**TARTARA DI MANZO STAGIONATO 21 GIORNI**

**CAVIALE DI STORIONE NERO, TARTINA CALDA DI PATATE,  
SALSA FRESCA DI DRAGONCELLO, CETRIOLO FRESCO**

21 day aged beef tartare, oscietra caviars,  
warm potato pave, fresh estragon sauce, fresh cucumber tartare

**€29.00**

**(S)** Brandintos jautienos „Carpaccio“,

patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

**CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI**

Meat carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

**€23.00**

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas

**TARTARA DI TONNO**

**POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA,  
SALSA DI MANDORLE**

Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds sauce

**€20.00**

Lėtai virta pieniško veršiuko nugarinė, tuno padažas,  
ančiuvių file ir mikro žalumynų salotos

**VITELLO TONNATO**

Slow-cooked milk-fed veal loin, tuna sauce, anchovy fillet and micro green salad

**€20.00**

Juodieji eršketo ikrai (30 g), įvairių rūšių duonelės,  
maskarponės sūris, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai  
2-4 svečiams

**CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)**

**SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,  
SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE**

Oscietra caviar, selection of various bread, mascarpone cheese, sour cream and red onion foams  
2-4 persons

**€95.00**

Sūdyto eršketo filė „Carpaccio“, trumų skonio „Amandine“ bulvyčių kapotinis,  
juodieji eršketo ikrai, raudonieji sicilietiški svogūnai

**CARPACCIO DI STORIONE**

**TARTARA DI PATATE AMANDINE CON ESSENZA DI TARTUFO,  
CAVIALE NERO, CIPOLLE ROSSE**

Salted sturgeon fillet carpaccio, truffle taste Amandine potato tartare,  
Oscietra caviars, red Sicilian onions

**€27.00**

*(S) Signature dish*

*Da Antonio*

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

---

**(S)** Šviežia žuviene  
**ZUPPA DI PESCE**  
Fresh fish soup  
**€25.00**

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena  
**TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO**  
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken  
**€13.00**

Kreminė „Amandine“ bulvyčių sriuba su šviežiais trumais,  
Parmos ir juodos duonos džiūvėsiais  
**ZUPPA CREMOSA DI PATATE AMANDINE**  
**TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE**  
**INTEGRALE SBRICIOLATO**  
Creamy Amandine potatoes soup, fresh truffles,  
Parma ham and black bread crumbs  
**€25.00**

**(S) Signature dish**

*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*



## PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

**(S)** Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže  
**TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI  
IN SALSA DI ZAFFERANO**  
Homemade Tagliatelle with zucchini, shrimp and saffron sauce  
**€22.00**

Pasta „Paccheri“, pomidorų padažas, itališkas buratos sūris,  
sicilietiškas laukinis brokolis, Parmos kumpio džiovėsėliai  
**PACCHERI AL POMODORO, BURRATA,  
BROCCOLETTI SELVATICI DI SICILIA,  
PROSCIUTTO DI PARMA ESSICCATO**  
Paccheri pasta, pomodoro sauce, Italian Burrata cheese,  
Sicilian wild broccoli, Parma ham crumbs  
**€22.00**

Pasta „Rigatoni“, naminės kiaulienos dešrelės, balto vyno ir grietinėlės padažas, Parmezano sūris  
**RIGATONI, SALSICCIA DI MAIALE CASERECCIA,  
SALSA PANNA E VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO**  
Rigatoni pasta, homemade pork sausages, white wine and cream sauce, Parmigiano Reggiano cheese  
**€21.00**

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai,  
aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“  
**LINGUINE CON CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,  
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**  
Liguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants,  
pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga  
**€23.00**

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“,  
patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu  
**(S) MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO,  
FUNGHI E SALSA INVERNALE**  
Red homemade Maltagliati with boletus, served with lamb Ragout and cream sauce  
**€21.00**

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu  
**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA  
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**  
Spaghettoni with eggs, Guanciale and Pecorino Romano sauce  
**€21.00**

\*Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais  
**TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO**  
Homemade Tagliolini pasta with fresh truffles  
**\*KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

*(S) Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# Da Antonio

## PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

---

### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Žalios spalvos „Pappardelle“, įdaryti juodosiomis voveraitėmis, šviežias juodas trumas  
**PAPPARDELLE VERDI CON FUNGHI FINFERLI NERI, TARTUFO NERO**  
Green Pappardelle stuffed with black chanterelles, fresh black truffles  
**€25.00**

**(S)** „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, trumų pasta ir baravykais, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievele ir česnako laiškais  
**RAVIOLI DA ANTONIO**  
Ravioli Da Antonio with Fontina cheese filling,  
served with shrimps and cream sauce with the zest of lemon and chives  
**€21.00**

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai  
**RAVIOLI ALL'ANATRA COTTA A BASSA TEMPERATURA  
PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMMÈ DI PORCINI**  
Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature,  
fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill  
**€22.00**

**(S)** Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai, degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis  
**GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE,  
SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO**  
Potatoes' gnocchi, black osetra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare  
**€29.00**

**(S) Signature dish**

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# Da Antonio

## ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

### ŽUVIS / PESCI / FISH

Lengvai apvirta ir apdeginta eršketo filė,  
bulvių „Gnocchi“, juodosios voveraitės, „Pinot Grigio“ ir miso padažas  
**FILETTO DI STORIONE LEGGERMENTE COTTO E ARROSTITO,  
GNOCCHI, FUNGHI CHANTERELLE NERI, PINOT GRIGIO E SALSA MISO**

Lightly cooked and roasted sturgeon fillet,  
potato gnocchi, black chanterelles, Pinot Grigio and miso sauce

**€38.00**

Keptas jūros liežuvis, paprikų ir aitriųjų pipirų padažas, juodas fermentuotas česnakas  
**SOGLIOLA AGLIO NERO, OLIO E PEPERONCINO**

Fried dover sole, in garlic, oil and chili sauce, black fermented garlic

**€41.00**

**(S)** Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumų skonio Fregola pasta,  
raudono vyno padažas, daržinis builis, fermentuotas juodasis česnakas

**BRANZINO CILENO  
PASTA FREGOLA AL TARTUFO,  
SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO**

Chili sea bass, truffles flavour Fregola pasta,  
red wine sauce, herbs, fermented black garlic

**€48.00**

Laukinis jūros ešerys, Vongole moliuskų ir balto vyno padažas,  
rūkyti baklažanai, česnako laiškai, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“  
**BRANZINO SELVATICO, SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE,  
MELANZANE AFFUMICATE, ERBE AROMATICHE, BOTTARGA**

Wild sea bass, Vongole clams and white wine sauce,  
smoked eggplant, chive, Bottarga

**€41.00**

**(S) Signature dish**

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*





## ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

### MĖSA / CARNI / MEAT

(S) 21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies “foie gras”,  
baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas  
**TOURNEDO ALLA ROSSINI**  
21 day aged roasted beef fillet served with foie gras,  
boletus, truffles, spinach and red wine sauce  
**€41.00**

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,  
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai  
**CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSIA ROSSA**  
**CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO**  
Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad  
**€39.00**

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,  
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūneliai,  
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės  
**COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME**  
**SALSIA DI VINO ROSSO E PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELE,**  
**BABY CAROTE PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA**  
Slow, low-temperature cooked Black Angus prime beef ribs  
red wine and rose pepper sauce, onions marinated in honey,  
fried spicy baby carrots, homemade fries  
**€39.00**

Keptos riebiosios ančių “foie gras”, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų,  
vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais  
**SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU**  
**E UVA IN SALSIA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**  
Foie Gras duck liver with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix  
**€33.00**

Japoniškos „Wagyu Miyazaki“ jautienos nugarinė, „San Marzano“ pomodoro „Tataki“,  
traški gruzdinta polenta, jautienos „demi-glace“ su „Miso“  
**CONTROFILETTO DI WAGYU GIAPPONESE MIYAZAKI,**  
**TATAKI DI POMODORI SAN MARZANO, POLENTA FRITTA,**  
**DEMIGLACE DI MANZO CON MISO**  
Miyazaki Japanese Wagyu sirloin, Tataki of San Marzano tomato,  
crispy Polenta fri, beef demi-glace with Miso  
**€79.00**

(S) *Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# *Da Antonio*

## PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ / LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

---

Laukinis jūros ešerys  
**BRANZINO SELVATICO D'ALTURA**  
Wild sea bass  
**€31.00**

Eršketo filė  
**FILETTO DI STORIONE**  
Sturgeon fillet  
**€29.00**

Čilietiškas jūros ešerys  
**BRANZINO CILENO D'ALTURA**  
Cili sea bass  
**€37.00**

21 dieną brandintos jautienos filė  
**FILETTO DI MANZO**  
21 day matured beef fillet  
**€32.00**

Marmurinės jautienos nugarinė  
**CONTROFILETTO DI MANZO**  
Beef striploin  
**€32.00**

## GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

---

Virtos apkeptos „Amandine“ bulvytės su rozmarinu  
**PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO**  
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary  
**€9.00**

Svieste troškinti špinatai  
**SPINACI AL BURRO**  
Spinach stewed in butter  
**€9.00**

Ant griliaus kepti žalieji šparagai  
**ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA**  
Grilled asparagus  
**€9.00**

Ant grotelių keptos daržovės  
**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Grilled vegetables  
**€9.00**

Šviežios daržovės su balzaminu užpilu  
**INSALATA MISTA**  
Fresh vegetables with balsamic dressing  
**€9.00**

*Da Antonio*

GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

---

**(S)** KITOKS DA ANTONIO TIRAMISÙ

Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,  
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra  
**BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO,  
GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE AL GUSTO DI VANIGLIA,  
LAMPONI LIOFILIZZATI**

Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,  
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder

**€12.00**

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotas laimas  
**FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO**  
Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised lime

**€12.00**

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos  
**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,  
PISTACCHI TOSTATI E CAMELLATI**

Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios

**€12.00**

Raudonosios „Rooibos“ arbatos ir apelsinų skonio „Panna Cotta“,  
deginti mandarinai, rozmarinas, „Timut“ ir citrinų skonio pipirai  
**PANNA COTTA DI ROOIBOS (TÈ ROSSO AFRICANO) E ARANCIA,  
MANDARINI SCOTTATI, ROSMARINO, PEPE DI TIMUT E LIMONE**

African red tea Rooibos and orange Panna Cotta,  
burnt mandarins, rosemary, timut and lemon pepper

**€12.00**

„Stracciatella“ kremas, juodųjų serbentų šerbetas,  
traškūs braunio trupiniai, liofilizuotas jogurtas

**DOLCE AUTUNNO  
STRACCIATELLA, SORBETTO DI RIBES NERO,  
BROWNIE CROCCANTE, YOGURT NATURALE LIOFILIZZATO**

Stracciatella, black currant sorbet,  
crisp Brownie crumbles, freeze-dried natural yogurt

**€12.00**

Vaniliniai ledai, espresso kava, Marsalos vyno putėsiai  
**AFFOGATO**

Vanilla ice-cream, Espresso, Marsala wine foam

**€12.00**

*(S) Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

*Da Antonio*

LEDAI IR ŠERBETAI / GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

---

(pasirinktinai / optional)

Šerbetas - citrinos  
**SORBETTO AL LIMONE**  
Sorbet - lemon  
**€6.00**

Šerbetas - juodųjų serbentų  
**SORBETTO DI RIBES NERO**  
Sorbet – black currant  
**€6.00**

Ledai - vaniliniai  
**(S) GELATI - VANIGLIA**  
Ice creams - vanilla  
**€6.00**

Ledai - pistacijų  
**(S) GELATI - PISTACCHIO**  
Ice creams - Pistachio  
**€6.00**

Ledai – graikinio jogurto  
**(S) GELATI – YOGURT GRECO**  
Ice creams – Greek yogurt  
**€6.00**

*(S) Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

## Šampanas / Champagne

<i><b>Prancūzija / France</b></i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
<b>LANSON Le Rosé Brut</b> <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		110.00€
<b>LANSON Le Black Réserve Brut</b> <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		140.00€
<b>Louis Roederer Collection 243</b> <i>12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	24.00€	120.00€
<b>De Sousa Grand Cru, Blanc de Blancs,</b> <i>12,5 % alc., Chardonnay</i>		130.00€
<b>Louis Roederer Rose Vintage,</b> <i>12% alc., Pinot Noir, Chardonnay</i>		160.00€
<b>Dom Perignon,</b> <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		360.00€
<b>Louis Roederer Cristal Brut,</b> <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		420.00€
		<i>375 ml</i>
<b>Taittinger Brut,</b> <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		55.00€
<b>Taittinger Rose Brut,</b> <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		55.00€

## Putojantys vynai / Sparkling wines

<i><b>Italija / Italy</b></i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
<b>Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C.,</b> <i>Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco</i>	12.00€	50.00€
<b>Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C.,</b> <i>11,5% alc., Garganega, Sangiovese</i>	12.00€	50.00€
<b>Franciacorta Brut Riserva D.O.C.G. 2015,</b> <i>Blanc de Blancs, 12,5% alc., Chardonnay</i>		75.00€

## Pilstomi vynai / Wine by the glass

<i><b>Balti / White</b></i>	<i>150 ml</i>
<b>Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon,</b> <i>13,5% alc., Tocai Friulano</i>	12.00€
<b>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,</b> <i>12,5% alc., Sauvignon</i>	10.00€
<b>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,</b> <i>12,5% alc., Pinot Grigio</i>	12.00€
<b>Vign'asmara Masi I.G.T.,</b> <i>13% alc., Chardonnay, Traminer</i>	16.00€
<b>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</b> <i>13.5% alc., Chardonnay</i>	20.00€

<b><u>Raudoni / Red</u></b>	<b>150 ml</b>
<b>Ruris Umbria Rosso I.G.T., Col Santo,</b> 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino	<b>12.00€</b>
<b>90 Ceppi Appassimento Puglia IGP,</b> 14,5% alc., Primitivo	<b>14.00€</b>
<b>Bolgheri Ricasoli D.O.C.,</b> 14% alc., Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	<b>16.00€</b>
<b>Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T.,</b> 13% alc., Sangiovese	<b>16.00€</b>
<b>Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG,</b> 14,5% alc., Sangiovese	<b>22.00€</b>

<b><u>Rožinis / Rose</u></b>	<b>150 ml</b>
<b>Leone de Castris Five Roses Salento IGT,</b> 12,5% alc., Negroamaro	<b>12.00€</b>

## Desertiniai vynai / Dessert wines

	<b>80 ml</b>
<b>Planeta Passito di Noto D.O.C.,</b> 12% alc., Moscato Bianco	<b>10.00€</b>
<b>Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O.</b> 20% alc.	<b>16.00€</b>

## Piemonto regionas / Piemonte region

### **Balti / White**

<b>Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C.,</b> 13,5% alc., Chardonnay	<b>75.00€</b>
<b>Vietti Roero Arneis,</b> 13% alc., Arneis	<b>75.00€</b>
<b>Gaja Gaia &amp; Rey Langhe DOP 2020,</b> 13,5% alc., Chardonnay	<b>490.00€</b>

### **Raudoni / Red**

<b>Pio Cesare Barolo,</b> 14% alc., Nebbiolo	<b>119.00€</b>
<b>Barbaresco DOCG,</b> 15 alc., Nebbiolo	<b>130.00€</b>
<b>Domenico Clerico Pajana Barolo DOCG 2014,</b> 14,5% alc., Nebbiolo	<b>230.00€</b>

## Lombardijos regionas / Lombardy region

### **Baltas / White**

<b>Pinot Bianco Dell'Abbazia Bergamasca IGT,</b> 12% alc., Pinot Blanc	<b>55.00€</b>
---	---------------

## Trentino – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

### Baltas / White

**Nals Margreid Leiten,** 55.00€  
14,5% alc., Gewürztraminer

### Raudoni / Red

**Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C.,** 65.00€  
14% alc., Pinot Noir

**Nals Margreid Anticus Merlot Cabernet Riserva D.O.C.,** 85.00€  
14% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

## Veneto regionas / Veneto region

### Balti /White

**Masi Lugana D.O.C.,** 55.00€  
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

**Vign'asmara Masi I.G.T.,** 69.00€  
13% alc., Chardonnay, Traminer

**Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C.,** 85.00€  
13% alc., Garganega, Trebbiano Soave

### Raudoni / Red

**Brunelli Valpolicella Ripaso Pa'Riondo D.O.C.,** 59.00€  
14% alc., Corvina, Rondinella, Corvinone

**Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum,** 69.00€  
15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese

**Masi Costasera Amarone Classico D.O.C. 2013,** 190.00€  
16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della Valpolicella Classico  
D.O.C. 1988,** 390.00€  
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

## Friuli – Venecijos Džulijos regionas Friuli -Venezia Giulia region

### Balti / White

**Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 45.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

**Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 45.00€  
12,5% alc., Sauvignon

**Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 45.00€  
12,5% alc., Chardonnay

**Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon,** 55.00€  
13,5% alc., Tocai Friulano

**Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,** 55.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

**Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon,** 60.00€  
14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

## Toskanos regionas / Tuscany region

### Baltas / White

**Batar,** 149.00€  
13,5% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

### Raudoni / Red

**Monte Antico Toskana IGT,** 60.00€  
13% alc., Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Chianti Classico Riserva D.O.C.G.,** 65.00€  
**Borgo Salcetino,** 13% alc., Sangiovese, Canaiolo

**Bolgheri Ricasoli D.O.C.,** 70.00€  
14% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T.,** 65.00€  
13% alc., Sangiovese

**Petra Hebo,** 75.00€  
13.5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

**Il Valentiano Brunello di Montalcino D.O.C.G.,** 120.00€  
14.5% alc., Sangiovese

**Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, Riserva 2015,** 150.00€  
14.5% alc., Sangiovese

**Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P. 2016,** 290.00€  
13,5% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

**Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2009,** 420.00€  
**2011,** 13,5% alc., Sangiovese

**Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia 2019,** 490.00€  
14% alc., 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

## Marches ir Umbrijos regionas Marche and Umbria region

### Raudonas / Red

**Ruris, Umbria Rosso I.G.T., Col Santo,** 50.00€  
13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino

## Abrucų regionas Abruzzo region

### Raudonas / Red

**Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane I.G.T., Masciarelli,** 90.00€  
14,5% alc., Merlot

## Sardinijos regionas / Sardinia region

### Baltas / White

**Pala Silienzi Bianco I.G.T.,** 55.00€  
12.5% alc., Vermentino, Nuragus



## Apulijos ir Basilicato regionas / Puglia and Basilicato region

### Raudoni / Red

<b>Massaron Aglianico del Vulture D.O.C.,</b> 15% alc., Aglianico	59.00€
<b>Leone de Castris 50° Vendemmia Salice Salento Riserva DOC,</b> 14,5% alc., Negroamaro	60.00€
<b>90 Ceppi Appassimento Puglia I.G.P.,</b> 14,5% alc., Primitivo	65.00€
<b>Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,</b> 14% alc., Primitivo	69.00€

### Rožinis / Rose

<b>Leone de Castris Five Roses Salento IGT,</b> 12,5% alc., Negroamaro	50.00€
---	--------

## Sicilijos regionas / Sicilia region

### Baltas / White

<b>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</b> 13.5% alc., Chardonnay	95.00€
<b>Planeta Didacus Chardonnay Sicilia Menfi D.O.C.,</b> 13.5% alc., Chardonnay	290.00€

### Raudonas / Red

<b>Don Antonio Morgante D.O.C.,</b> 15% alc., Nero d'Avola	60.00€
<b>Contrada Monte Serra Etna Rosso Benanti D.O.C. 2019,</b> 13% alc., Nerello Mascalese	85.00€

## Išskirtiniai skoniai iš Australijos vynuinės Exceptional flavours from the Australian winery

### Baltas / White

<b>Penfolds Chardonnay,</b> 13% alc., Chardonnay	55.00€
<b>Penfolds BIN 389,</b> 14,5% alc., Cabernet Shiraz	149.00€

## Nealkoholiniai vynai / Non-alcoholic wines

	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>Chavin Zero Chardonnay Sparkling,</b> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€
<b>Chavin Zero Chardonnay,</b> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€

<u><i>Alus / Beer</i></u>	<u>300ml</u>	<u>500 ml</u>
<i>Švyturys Extra</i>	5.00€	7.00€
	<u>330 ml</u>	
<i>Birra Moretti but.</i>	7.00€	
<i>Carlsberg nealkoholinis but.</i>	7.00€	
<u><i>Viskis / Whisky</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Jack Daniel's</i>		10.00€
<i>Bunnahabhain 12 Y.O.</i>		12.00€
<i>Bruichladdich, Single Malt</i>		12.00€
<i>Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt</i>		18.00€
<i>Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt</i>		29.00€
<i>Glenfarclas 25 Y.O.</i>		25.00€
<i>Macallan 12 Y.O.</i>		20.00€
<u><i>Konjakas / Cognac</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Hennessy X.O.</i>		27.00€
<i>Chateu de Beaulon</i>		15.00€
<i>Daniel Bouju Extra 35 Y.O.</i>		22.00€
<i>Delamain Extra, 40 Y.O.</i>		32.00€
<u><i>Kalvadosas / Calvados</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</i>		15.00€
<u><i>Romas / Rum</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>World's End Dark Spiced</i>		10.00€
<i>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</i>		15.00€
<u><i>Tekila / Tequila</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Cenote Bianco</i>		10.00€
<i>Cenote Reposado</i>		10.00€
<u><i>Džinas / Gin</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Bombay Sapphire</i>		10.00€
<i>Hendric's</i>		14.00€
<u><i>Grapa / Grappa</i></u>		<u>40 ml</u>
<i>Grappa Bianca Nardini</i>		11.00€
<i>Grappa Riserva Nardini</i>		12.00€
<i>Grappa di Amarone</i>		11.00€
<i>Grappa Madeira Moscato</i>		12.00€
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>		12.00€
<i>Grappa Brolio</i>		15.00€
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>		15.00€

<b><u>Likeris / Liqueur</u></b>	<b>40 ml</b>
<b>Fernet-Branca</b>	<b>10.00€</b>
<b>Fernet Radicale</b>	<b>10.00€</b>
<b>Limoncello (citrinų)</b>	<b>10.00€</b>
<b>Bailey's (grietinėlių)</b>	<b>10.00€</b>
<b>Sambuca Lazzaroni</b>	<b>10.00€</b>
<b>Amaro Altavilla</b>	<b>10.00€</b>
<b>Marzadro Crema Alpina Pistachio</b>	<b>10.00€</b>

<b><u>Vermutas / Vermouth</u></b>	<b>100 ml</b>
<b>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</b>	<b>12.00€</b>

<b><u>Degtinė / Vodka</u></b>	<b>40 ml</b>
<b>Lithuanian "Auksinė"</b>	<b>6.00€</b>
<b>Grey Goose</b>	<b>10.00€</b>

## **Kiti gėrimai / Other drinks**

<b><u>Kava / Coffee</u></b>	
<b>Espresas</b>	<b>5.00€</b>
<i>Coffee Espresso</i>	
<b>Macchiato</b>	<b>5.00€</b>
<i>Espresso with milk foam</i>	
<b>Juoda kava be kofeino</b>	<b>5.00€</b>
<i>Caffeine-free coffee</i>	
<b>Kava su pienu</b>	<b>5.00€</b>
<i>Coffee with milk</i>	
<b>Balinta kava</b>	<b>5.00€</b>
<i>Coffee „Latte“</i>	
<b>Kapučinas</b>	<b>5.00€</b>
<i>Cappuccino</i>	
<b>Vaikiškas kapučinas (su kakava)</b>	<b>5.00€</b>
<i>Children cappuccino (with cocoa)</i>	

<b><u>Arbata / Tea</u></b>	
<b>Plikoma arbata (teirautis padavėju)</b>	<b>5.00€</b>
<i>Brewed tea (ask for waiters)</i>	

<b><u>Gaivieji gėrimai / Soft drinks</u></b>	<b>250 ml</b>
<b>Coca-cola</b>	<b>5.00€</b>
<b>Limonata San Pellegrino</b>	<b>5.00€</b>
<b>Fanta</b>	<b>5.00€</b>
<b>Sprite</b>	<b>5.00€</b>
<b>Fever tree (soda water / tonic water)</b>	<b>5.00€</b>

<b><u>Sultys / Juice</u></b>	<b>200 ml</b>
<b>Apelsinų, pomidorų, multivitaminų, obuolių, persikų</b>	<b>5.00€</b>
<i>Orange, tomato, multivitamin, apple, peach</i>	
<b>Natūralios apelsinų / greipfrutų</b>	<b>7.00€</b>
<i>Natural orange / grapefruit</i>	