

Specialūs šefo patiekalai / Special chef's dishes

Senosios Hanzos prielaukos pirklių delikatesas*	7.00 €
<i>Merchant's delicacy of old Hansa dock *</i>	
Kapotos žvėrienos tartaras **	9.00 €
<i>Game meat tartare **</i>	
Liubeko pirkliui ruoštas laukinės mėsos kumpis *** (5/10 asm., užsisakyti iš anksto) 1 porcijos kaina.....	16.00 €
<i>Game meat ham grilled for merchant from Lübeck ***</i> <i>(for 5/10 persons, order in advance) price for 1 person</i>	

UŽKANDŽIAI / SNACKS

Silkė su obuolių pagardu ir bulvių „Gratini“	5.00 €
<i>Herring with apples and potatoes gratin</i>	
Lėtai kepta anties krūtinėlė su bruknių ir vytintų pomidorų džemu	6.50 €
<i>Slow-cooked duck breast with cranberry and sun-dried tomatoes jam</i>	
Lašišų ir kaliaropės užkandis	7.00 €
<i>Salmon and kohlrabi appetizer</i>	
Elnienos nugarinės karpačas	8.00 €
<i>Venison tenderloin carpaccio</i>	
Šiltas tigrinių krevečių užkandis su obuoliais ir baziliku	9.00 €
<i>Warm tiger shrimp snack with apple and basil garnish</i>	
Prie vyno - ūkininkų brandinti lietuviški sūriai, obuolių čatnis, alyvuogės	9.00 €
<i>Snack for the wine – assorted Lithuanian aged cheese, apple chutney, olives</i>	
Žvėrienos, ruoštos pagal senuosius lietuviškus receptus, rinkinys	9.00 €
<i>Game meat plate according to an old Lithuanian recipe</i>	
„Medžiotojų užėigos“ užkandžių rinkinys	18.00 €
<i>"Medžiotojų užėiga" assorted snacks</i>	

SALOTOS / SALAD

Pomidorų, keptų balzaminiame padaže karpačas su mocarela ir bazilikais..	6.00 €
<i>Tomato Carpaccio roasted in Balsamic Sauce with Mozzarella and Basil</i>	
Salotos su kepta Atlantine menke	7.00 €
<i>Salad with roasted Atlantic cod</i>	
Šiltos daržovių salotos su antienos juostelėmis	7.50 €
<i>Warm vegetables salad with duck strips</i>	
Cezario salotos su kalakutiena, elniena, tigrinėmis krevetėmis (pasirinktinai)	7.50 €
<i>Caesar salad with turkey /or venison /or shrimp</i>	
Salotos su brandintos danielienos kumpeliu	8.00 €
<i>Green salad with aged fallow deer ham</i>	

SRIUBOS / SOUPS

Sultinys ir pyragėlis su žvėriena.....	3.50 €
<i>Broth and pasty with meat</i>	
„Medžiotojų užėigos“ mėsiška šiupininė sriuba.....	4.50 €
<i>"Medžiotojų užėiga" special meat soup</i>	
Kreminė baravykų sriuba.....	5.50 €
<i>Creamy boletus soup</i>	

YPATINGIEJI ŽVĖRIENOS PATIEKALAI OUR SPECIAL GAME MEAT DISHES

Troškinta elniena su džiovintais obuoliais ir čiobrelių padažu.....	10.50 €
<i>Red deer stew with dried apples and thyme sauce</i>	
Elnienos pjausnys su daržovėmis, pelėsinio sūriu ir kedro riešutais.....	12.00 €
<i>Red deer chopped steak with vegetables, blue cheese and cedar nuts</i>	
Šernienos kepsneliai su šviežiais šalavijais, baltojo vyno padaže.....	13.00 €
<i>Wild boar medallions with fresh sage and white wine sauce</i>	
Sous-vide ruošta stirniena su moliūgų piure ir šilkinėmis kruopomis.....	15.00 €
<i>Sous Vide roe-deer shank with pumpkins purée and silk groats</i>	
Elnienos kepsneliai su baravykais, lazdyno riešutais ir bulvių „Gratini“.....	16.50 €
<i>Red deer medallions with boletus, hazelnuts and potatoes gratin</i>	
Danielienos pjausnys su žaliaisiais pipirais ir karštomis daržovėmis.....	18.00 €
<i>Fallow deer boneless haunch roast with green peppers and hot vegetables</i>	
Elnienos nugarinė su svogūnų džemu, įdaryta špinatais ir mėlynuoju sūriu..	22.00 €
<i>Red deer tenderloin with onions jam, stuffed with spinach and blue cheese</i>	
Stirnienos nugarinė su juodųjų serbentų padažu.....	24.00 €
<i>Roe deer tenderloin with black currant sauce</i>	
Žvėrienos (stirnienos, šernienos, elnienos) rinkinys (2 – 3 asm.).....	24.00 €
<i>Game meat (venison, boar, roe deer) plate (for 2/3 persons)</i>	

KARŠTI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Visų laikų populiarusis kiaulienos šašlykas.....	9.50 €
<i>All-time favorite pork shashlik</i>	
Kalakuto krūtinėlė su mocarela ir saulėje džiovintais pomidorais.....	11.50 €
<i>Turkey breast with mozzarella and sun-dried tomatoes</i>	

Lašišos kepsnys su špinatais ir kaparėlių padažu.....	13.00 €
<i>Roasted salmon with spinach and caper sauce</i>	
Keptas otas su polenta ir raudonųjų ikrų padažu.....	18.00 €
<i>Grilled Halibut with Polenta and Red Caviar Sauce</i>	
Anties krūtinėlė su naminiu šerbetu	15.00 €
<i>Duck breast with homemade sorbet</i>	
Pipirinis jautienos steikas.....	24.00 €
<i>Pepper beef steak</i>	

Jei esate alergiškas, informuokite mus
Please let us know if you have a food allergy!

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Desertas „Crème Brûlée“	3.50 €
<i>Dessert “Crème Brûlée “</i>	
Obuoliai kepti filo tešloje aplieti naminiu vanilės padažu.....	4.00 €
<i>Apples baked in filo pastry served with homemade vanilla sauce</i>	
Maskarponės sūrio pyragas su naminiu agrastų šerbetu.....	4.50 €
<i>Cheesecake with homemade gooseberry sorbet</i>	
Citrininio kremo desertas, aplietas juodoju šokoladu, patiekiamas su aviečių traškučiu, uogų ir mėtų padažu.....	4.50 €
<i>Lemon cream dessert flavored with chocolate, served with raspberries chips, berry and mint sauce</i>	
Šokoladinis pyragaitis su šiltu šokoladu viduje.....	5.00 €
<i>Chocolate soufflé</i>	

KARŠTIEJI IR GAIVIEJI GĖRIMAI / HOT AND COLD DRINKS

Kava	1.50 €
<i>Coffee</i>	
Arbata.....	1.30 €
<i>Tea</i>	
„Cappuccino“, „Latte“	2.00 €
„Coca – cola“, „Fanta“, „Sprite“ 0,25l.....	1.50 €
Mineralinis vanduo – „Aqua Panna“, „S.Pellegrino“ 0,25l.....	2.00 €
<i>Mineral water „Aqua Panna“, „S. Pellegrino“ 0.25l</i>	
Mineralinis vanduo „Borjomi“ 0,33l.....	2.50 €
<i>Mineral water „Borjomi“ 0.33l</i>	
Sultys (Juice).....	1.80 €
Šviežiai spaustos sultys (Natural juice).....	4.00 €

Prekybos keliais į LDK žuvis, konservuota specialiame marinate, buvo gabenama iš Bergeno uosto. Siūlome paragauti pagal šį **senovinį receptą marinuotos menkės su pastarnokais**.

* *In the time of the Hanseatic League this snack was prepared from marine fish, usually from cod. Via trade routes to Grand Duchy of Lithuania this fish, preserved in a special marinade, was transported from the port of Gdansk. We offer a snack of this ancient recipe **marinated cod with parsnip**.*

** **Žvėrienos tartarui** naudojama ypač maistinga, mažai riebalų turinti raudonoji mėsa. Joje yra du kartus daugiau geležies negu jautienoje ar ėrienoje. LDK laikais vyrams, keliaujantiems į mūšius buvo ruošiami daug maistingų medžiagų turintys patiekalai iš žvėrienos. Svečiams pageidaujant ir užsakius iš anksto, šį puikų užkandį jums prie akių paruoš „Medžiotojų užėiga“ virėjas. Tai bus puiki pramoga Jūsų svečiams.

** **Game Meat Tartare** is made of nutritious, low-fat red meat. This game meat has two times more iron than beef or lamb. In the time of Grand Duchy of Lithuania men before going to battles ate nutritious dishes made of game meat. On the guest request and if reserved in advance this great snack can be made alive in the restaurant by "Medžiotojų užėiga" chef. It will be a great entertainment for your guests.

*** Lübecko pirkliui ruošiamas **žvėrienos kumpis iš elnienos** pagal išlikusį Hanza laikų receptą. Mėsa marinuojama Bavariškais prieskoniais. Kumpis ilgai kepamas vienam gabale ir patiekiamas porcijomis. Svečiui, pageidaujančiam pramogos, kumpis bus supjaustytas ir patiekiamas svečiams matant.

***For the merchant from Lübeck wild meat **ham of Red Deer** is roasted under the Hanseatic League time recipe. The meat is marinated with Bavarian spices. Ham is roasted in a piece and served in portions. For the guest, willing to have an entertainment, the restaurant's chef will give a live demonstration of how to slice and serve the ham.