



# Stikliai Taverna

## TAUTINĖ VIRTUVĖ

Kai senoji tradicija ir elegancija ima kalbėti viena kalba,  
o pagarba ingredientui susijungia su aistra gaminti,  
čia gimsta naujoji lietuviška virtuvė.

When the old tradition and elegance begin to speak one  
language, and respect for the ingredient joins the passion to  
cook, here, a new identity of Lithuanian cuisine is born.

~ Virtuvės šefas Gerdvilas Žalys



*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **UŽKANDŽIAI / APPETIZERS**

**Šviežios salotos su vyšniniais pomidorais bei svogūnais su nerafinuoto rapsų aliejaus padažu (maža porcija/didelė porcija)**

Fresh little lettuce salad with cherry tomatoes, onions with unrefined rapeseed oil sauce  
(small portion/big portion)

**6,00 € / 8,00 €**

**Kepto liežuvio salotos su kaparėliais, raudonaisiais svogūnais, krienais bei topinambų traškučiais su medaus padažu**

Roasted tongue salad with capers, red onions, horseradish and Jerusalem Artichoke chips  
with honey sauce

**10,00 €**

**Kaimiškas kiaušinis su lėtai troškintais svogūnais, šonine bei bulvių emulsija**

Country style egg with slowly stewed onions, crispy bacon and potato emulsion

**7,00 €**

**Silkė su bulvių grūstiniu**

Herring with crushed potatoes

**8,00 €**

**Šiltos bulvių salotos su rūkyta lašiša, krienais bei krapais**

Warm potato salad with smoked salmon, horseradish and dill

**8,00 €**

**Lietuviškų sūrių ir mėsų rinkinys su duonos traškučiais bei marinuotais agurkėliais**

Lithuanian cheese and meat platter with rye bread chips and pickled cucumbers

**13,00 €**

**Jautienos kapotinis su šviežiomis salotomis bei gruzdintomis bulvytėmis (maža porcija/didelė porcija)**

Beef tartare with fresh little lettuce salad and French fries  
(small portion/large portion)

**10,00 € / 14,50 €**

*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **KARŠTIEJI PATIEKALAI /HOT DISHES**

**Didžkukuliai su mėsa**  
Potato zeppelins with meat  
**11,00 €**

**Koldūnai su grybų įdaru ir lazdyno riešutais**  
Dumplings stuffed with mushrooms and hazelnuts  
**15,00 €**

**Perlinių kruopų risotto su pievagrybiais bei traškia duona**  
Pearl barley risotto with champignons and crispy bread  
**9,00 €**

**Polakas džiovėsėliuose su keptomis bulvytėmis arba šviežiomis salotomis bei raugintų agurkėlių padažu**  
Bread crumbled Polack fillet with French fries or fresh little lettuce salad with pickled cucumbers sauce  
**14,00 €**

**Kepta menkės filė su burokėliais, kaparėliais bei traškiais svogūnais**  
Fried cod fillet with beetroots, capers and crispy onions  
**19,00 €**

**Karštas Stiklių sumuštinis „Vilnius“ ant bulvinio blyno su kapota jautiena, karamelizuotais svogūnais, marinuotais agurkėliais, rūkytu medžiotojų sūriu bei keptu kiaušiniu.**  
**\*Pateikiamas su bulvytėmis fri bei krienių ir žolelių naminiu majonezu**  
Hot Stikliai sandwich „Vilnius“ with chopped beef on potato pancake, caramelized onions, pickled cucumbers, smoked cheese and fried egg  
**\*served with French fries and horseradish and herb homemade mayonnaise**  
**17,50 €**

**Jautienos antrekotas su pupelėmis, kepta šonine bei raudonojo vyno padažu**  
**\* Prie patiekalų pasirinktinai patiekiamas garnyras: gruzdintos bulvytės arba švieži salotų lapai**  
Ribeye steak with beans, fried bacon with red wine sauce  
**\*The dishes are served with garnish on your choice: French fries or fresh lettuce salad**  
**34,00 €**

**Troškinta kiaulienos karka su šviežiomis daržovėmis**  
Stewed pork shank with fresh vegetables  
**15,00 €**

**Viščiukas „Tabaka“ paryžietišškai su keptais špinatais, šviežiomis bulvėmis arba Jūsų pasirinktu garnyru: keptomis bulvytėmis arba šviežiomis salotomis**  
Parisian style “Tabaka” with roasted spinach, fresh potatoes or garnish on your choice  
**\*The dishes are served with garnish on your choice: French fries or fresh little lettuce salad**  
**22,00 €**



*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **DESERTAI/ DESSERTS**

### **Miežinio alaus pudingas su karamelės padažu**

Barley Beer pudding with caramel sauce

**6,50 €**

### **Karamelizuotas varškės kremas su aviečių šerbetu**

Caramelized curd cream with raspberry sorbet

**6,00 €**

### **Kepti obuoliai su grikių medaus ledais**

Baked apples with buckwheat honey ice-cream

**5,50 €**

### **Duonos samanės ledai su spragintais grikiais bei bočių duonos traškučiais**

Homemade bread and vodka ice-cream with frizzled buckwheat and traditional bread crisps

**5,50 €**

### **Šokoladiniai triufeliukai (Krupnikas)**

Chocolate truffles (Krupnik)

**4,00 €**