

SPECIALUS ŠEFO MENIU

- Raudonųjų svogūnų pyragaičiai** su pelėsiniu sūriu, marinuotu graikiniu riešutu ir kriaušė
- Ėriuko šonkauliukai** su rikotos sūrio krocketais, topinambų kremu, smidrais ir ėriuko sultinio padažu
- Mangų ir pasiflorų varškės pyragėlis** su „Džiugas“ sūrio ledais **46 Eur**

UŽKANDŽIAI

- Elnienos karpas** su gervuogėmis, marinuotais svogūnais, burokėliais, trumų aliejumi ir kaparėlių padažu **16 Eur**
- Jūrinio ešerio tartaras** su krevečių krekeriais, citrina ir krevečių majonezu (F) **16 Eur**
- Veršienos nugarinės užkandis** su vytinto tuno drožlėmis ir tuno padažu (F) **15 Eur**
- Aštuonkojo karpas** su rūkytais cigorių ikrais, avokado kremu, nasturtomis, čili pipirais ir žaliosios citrinos žievele (F) **16 Eur**
- Raudonųjų svogūnų pyragaičiai** su pelėsiniu sūriu, marinuotu graikiniu riešutu ir kriaušė (D, G, N) **12 Eur**

UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

- Klasikinis** (sūris, vytintas kumpis, „Chorizo“, alyvuogės, duonelė) (D, G, N) **22 Eur**
- Šiltų užkandžių** (sūrio rutuliukai, vištienos peteliai, žuvies spurgos, kalmarų žiedai) (D, G, N) **20 Eur**

SRIUBOS

- Dienos sriuba** (Teirautis restorano darbuotojų) **5 Eur**
- Šalta agurkų ir smidrų sriuba** su graikiniu jogurtu, ožkos sūriu ir prieskoninėmis žolelėmis (D) **8 Eur**

UŽSISAKYKITE PAPILDOMAI

- Gruzdintos bulvytės**
- Mažosios bulvytės**
- Ant griliaus keptos daržovės**
- Šviežių daržovių dubenėlis**
- Juodieji ryžiai** **5 Eur**

KARŠTI PATIEKALAI

- Jautienos filė** su degintais porais, kepintomis bulvėmis, žirneliais ir demi glaze padažu (D) **38 Eur**
- Ėriuko šonkauliukai** su rikotos sūrio krocketais, topinambų kremu, smidrais ir ėriuko sultinio padažu (D, G) **36 Eur**
- Oto filė** su kepintu obuoliu, pankoliu ir salieru, šampano - grietinėlės padažu (D, F) **25 Eur**
- Glazūruotas aštuonkojis** su juodaisiais ryžiais, chorizo ir šafrano „aioli“ (F) **28 Eur**
- „Sous vide“ vištienos filė** su bulvių ir sūrio putėsiais, miško grybais ir petražolių padažu (D, G) **24 Eur**
- Sojų maltinukai** su saldžiųjų bulvių kremu ir svogūnų traškučiais (G, D, N) **17 Eur**

PAMĖGTOJI KLASIKA

Klasikiniai, visų mėgstami patiekalai be kurių neįsivaizduojamas viešbučio restorano meniu

- Smidrų ir cukinijų salotos** su burata sūriu ir pesto padažu (D) **14 Eur**
- Cezario salotos**, romaninės salotos, sūrio drožlės, ančiuvų padažas, skrebučiai (F, G, D) su vištiena **10 Eur**
+ 3 Eur
+ 4 Eur
- Nicos salotos**, apkeptas tunas, rinktinės bulvytės, šparaginės pupelės, putpelių kiaušiniai (F) **16 Eur**
- Tuno ir lašišos sevičė** su avokadais bei mangais (F) **14 Eur**
- Klubo sumuštinis**, vištiena, šoninė, gruzdintos bulvytės **14 Eur**
- Jautienos mėsainis**, karamelizuoti svogūnai, čederio sūris, gruzdintos bulvytės (G, D, N) **17 Eur**
- Vegetariškas sumuštinis**, sojų paplotėlis, čederio sūris, gruzdintos bulvytės (G, D, N) **15 Eur**
- Lakštiniai makaronai su vištiena**, grietinėlės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G, D) **12 Eur**
- Ravioli su smidrais**, grietinėlės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G, D, N) **12 Eur**

DESERTAI

- Mangų ir pasiflorų varškės pyragėlis** su „Džiugas“ sūrio ledais (G, D, N) **8 Eur**
- Lietuvos žemėlapis** su minkšto varškės kremu burbulu ir vyšnių geliu (G, D, N) **7 Eur**
- Citrininė „Panna Cotta“** su pistacijomis, avietėmis ir gervuogėmis **7 Eur**

SPECIAL CHEF'S MENU

- Red onion cakes** with blue cheese, marinated walnuts and pear
- Lamb ribs** with ricotta cheese croquettes, Jerusalem artichoke cream and lamb stock sauce
- Mango and passionfruit cheesecake** with „Džiugas" cheese ice cream **46 Eur**

STARTERS

- Venison carpaccio** with blackberries, marinated onion, beetroots, truffle oil and caper sauce **16 Eur**
- Sea bass tartare** with prawn crackers, lemon and prawn mayonnaise (F) **16 Eur**
- Veal loin „vitello tonnato"** with cured tuna chips and tuna sauce (F) **15 Eur**
- Octopus carpaccio** with smoked caviar, avocado cream, nasturtiums, chilli peppers and lime zest (F) **16 Eur**
- Red onion cakes** with blue cheese, marinated walnuts and pear (D, G, N) **12 Eur**

SNACKS TO SHARE

- Classic apptetizers plate** (cheese, curred ham, Chorizo, olives, bread) (D, G, N) **22 Eur**
- Hot appetizers** (cheese balls, chicken drummetes, fish donuts, calamari rings) (D, G, N) **20 Eur**

SOUPS

- Soup of the day** (Please ask our personnel) **5 Eur**
- Cold cucumber and asparagus soup** with greek yogurt, goat's cheese and herbs (D) **8 Eur**

SIDES

- French fries**
- Baby potatoes**
- Grilles vegetables**
- Fresh vegetables bowl**
- Black rice** **5 Eur**

HOT DISHES

- Beef fillet** with charred leeks, roasted potatoes, peas and demi-glace sauce (D) **38 Eur**
- Lamb ribs** with ricotta cheese croquettes, Jerusalem artichoke cream and lamb stock sauce (D, G) **36 Eur**
- Halibut fillet** with fried apple, fennel and celery, creamy champagne sauce (D, F) **25 Eur**
- Glazed octopus** with black rice, chorizo and saffron aioli (F) **28 Eur**
- „Sous vide" chicken fillet** with potato and cheese mousse, wild mushrooms and parsley sauce (D, G) **24 Eur**
- Soy patties** with sweet potato cream and crispy onions (G, D, N) **17 Eur**

FAVORITE CLASSICS

Classic, all-time favorite dishes that are essential to our hotel restaurant menu.

- Asparagus and zucchini salad** with burata cheese and pesto dressing (D) **14 Eur**
- Ceasar salad**, romain lettuce, cheese shavings, anchovy sauce, bread crisps (F, G, D) **10 Eur**
add chicken **+ 3 Eur**
add prawns **+ 4 Eur**
- Niçoise salad**, seared tuna, baby potatoes, green bean, quail egg (F) **16 Eur**
- Salmon and tuna ceviche** with avocado and mango (F) **14 Eur**
- Club sandwich** with chicken, bacon, mayo and french fries **14 Eur**
- Beef burger** with cheddar cheese, caramelized onions, home made mayo and french fries (G, D, N) **17 Eur**
- Vegeterian burger** with soya patty, cheddar cheese, french fries (G, D, N) **15 Eur**
- Pasta tagliatelle with chicken**, cream sauce, and cheese „Džiugas" (G, D) **12 Eur**
- Ravioli with asparagus**, cream sauce and cheese „Džiugas" (G, D, N) **12 Eur**

DESSERTS

- Mango and passionfruit cheesecake** with „Džiugas" cheese ice cream (G, D, N) **8 Eur**
- Lithuanian map** with light cottage cream bubble and cherry gel (G, D, N) **7 Eur**
- Lemon „Panna Cotta"** with pistachios and berries **7 Eur**