

# 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 acqua 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*

***Uliveto, Toscana***

*Lengvai gazuotas / Lightly carbonated*

*Mineralizacija / Mineralisation 762 mg/l, 750 ml*

***Fiuggi, Lazio***

*Negazuotas / Still*

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

***Fiuggi, Lazio***

*Gazuotas / Sparkling*

*Mineralizacija / Mineralisation 219,21 mg/l, 750 ml*



## 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, persikas, agurkas, įvairių sėklų ir čili pipirų aliejus

**BURRATA, PESCA, CETRIOLO,**

**OLIO DI SEMI E PEPERONCINO PICCANTE**

Italian Burrata cheese, peach, cucumber, various seeds and chili pepper oil

**€20.00**

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

**€22.00**

Itališkas buratos sūris, „San Daniele“ kumpis, pomidorų ir mėtų kapotinis

**BURRATA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,**

**TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Italian Burrata cheese, San Daniele ham, tomatoe and mint tartare

**€22.00**



## 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

**€21.00**

Įvairių rūšių pomidorai, Cezario padažas, ančiuvių ikrai

#### **POMODORI CESARE**

**MISTO DI POMODORI, SALSA CESARE, CAVIALE DI ACCIUGHE**

Various tomatoes, Caesar dressing, anchovy caviar

**€22.00**

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

**€23.00**

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

patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

#### **CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI**

Aged beef Carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

**€25.00**

„Aperol“ skonio geltonuodegės lakedros filė „Carpaccio“,

patiekiamas su apelsiniais ir citrininiais ikrais

#### **CARPACCIO DI PREGIATO HAMACHI ALL'APEROL,**

**CON NOTE AGRUMATE DI ARANCIA E PERLE DI FINGER LIME**

Aperol-infused Hamachi fillet Carpaccio,

served with orange and Finger Lime

**€27.00**

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**

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**

**(S) Signature dish**

*Da Antonio*

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

---

**(S)** Šviežia žuviene

**ZUPPA DI PESCE**

Fresh fish soup

**€27.00**

Šalta pomidorų sriuba, itališkas buratos sūris,  
džiovinti žuvų ikrai „Botarga“

**ZUPPA FREDDA DI POMODORO, BURRATA, BOTTARGA**

Cold tomato soup, Italian Burrata cheese, Bottarga

**€18.00**

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena

**TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO**

Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken

**€15.00**

**(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

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai, aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“

**LINGUINE CON CAPESANTE, MELANZANA AFFUMICATA, PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**

Liguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants, pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga

**€25.00**

**(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

**€24.00**

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“, patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinės padažu

**(S) MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO,  
PORCINI E VELLUTATA DI PANNA**

Red homemade Maltagliati served with boletus, lamb Ragout and Cream Velouté

**€23.00**

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 „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

**€22.00**

\*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*



## PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

**(S)** „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, trumų pasta ir baravykais, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievelė 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

**€23.00**

„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

**€23.00**

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**

„Ravioli“ „Gyoza“ stiliumi, įdaryti lėtai virta veršiena,  
„Limoncello“ likerio padažas

#### **RAVIOLI ISPIRATI AL GYOZA, FARCITI CON VITELLO BRASATO LENTAMENTE, AVVOLTI DA UNA VELLUTATA SALSA AL LIMONCELLO**

Gyoza style Ravioli stuffed with slow cooked veal,  
Limoncello liqueur sauce

**€25.00**

**(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

**€31.00**

**(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 / SECOND PIATTI / MAIN COURSE

---

ŽUVIS / PESCI / FISH

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

**€43.00**

Keptas otas, cukinijos “Pappardelle”, Gremolata žolelės,  
grietinė ir ančiuvų padažas “Colatura”

**ROMBO ARROSTO, PAPPARDELLE DI ZUCCHINE,  
PROFUMI DI GREMOLATA, CREMA DELICATA  
ALLA COLATURA DI ALICI**

Roasted turbot, zucchini Pappardelle, Gremolata herbs,  
cream and anchovy sauce Colatura”

**€47.00**

**(S)** Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumpų skonio Fregola pasta,  
raudono vyno padažas, daržinis bulis, 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

**€49.00**

**(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

**€45.00**

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,  
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai

#### **CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSA ROSSA**

**CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO**

Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad

**€43.00**

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,  
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai,  
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės

#### **COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME**

**SALSA 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

**€43.00**

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 SALSA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**

Foie Gras duck liver with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix

**€35.00**

**(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 D'ALTURA**  
Wild sea bass  
**€33.00**

21 dieną brandintos jautienos filė  
**FILETTO DI MANZO**  
21 day matured beef fillet  
**€33.00**

Marmurinės jautienos nugarinė  
**CONTROFILETTO DI MANZO**  
Beef striploin  
**€33.00**

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



## 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 balzaminio užpilu  
**INSALATA MISTA**  
Fresh vegetables with balsamic dressing  
**€9.00**

“San Marzano” pomidorai Cezario stiliumi  
**POMODORI SAN MARZANO ALLA CESARE**  
San Marzano tomatoes Caesar style  
**€11.00**



## 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

**€13.00**

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotomi avietėmis  
**FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO**  
Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised raspberries

**€13.00**

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

**€13.00**

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

**€13.00**

„Stracciatella“ sūris, pistacijų ledai,  
traškūs braunio ir karamelizuotų pistacijų trupiniai,  
graikinis Arkoi pušų medus su Chios mastika  
**STRACCIATELLA DI BURRATA & GELATO AL PISTACCHIO**

Stracciatella, pistachio ice-cream,  
crisp Brownie and caramelised pistachio crumbs,  
Greek Arkoi pine honey with Chios Mastiha

**€13.00**

Apelsinai, prisotinti likeriu „Aperol“,  
vanilinis kremas, citrinų šerbetas, „Andaliman“ pipirai  
**ARMONIA DI ARANCIA ALL'APEROL, CREMA SOFFICE ALLA VANIGLIA,  
SORBETTO AL LIMONE E SENTORI SPEZIATI DI PEPE ANDALIMAN**

Liqueur Aperol infused orange,  
vanilla cream, lemon sorbet, Andaliman peppers

**€13.00**

**(S) Signature dish**

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



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

---

(pasirinktinai / optional)

Šerbetas - citrinos  
**SORBETTO AL LIMONE**  
Sorbet - lemon  
**€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><b>150 ml</b></i> | <i><b>750 ml</b></i> |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>LANSON Le Rosé Brut</b><br>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier            |                      | 110.00€              |
| <b>Deutz Brut Classic,</b><br>12 % alc., Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay        |                      | 110.00€              |
| <b>Louis Roederer Collection,</b><br>12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir | 24.00€               | 120.00€              |
| <b>Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs,</b><br>12,5 % alc., Chardonnay      |                      | 140.00€              |
| <b>Louis Roederer Rose Vintage,</b><br>12 % alc., Pinot Noir, Chardonnay              |                      | 160.00€              |
| <b>Legras &amp; Haas Blanc de Blancs Millesime,</b><br>12,5% alc., Chardonnay         |                      | 180.00€              |
| <b>Dom Perignon,</b><br>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir                            |                      | 360.00€              |
| <b>Louis Roederer Cristal Brut,</b><br>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir               |                      | 420.00€              |
|                                                                                       |                      | <i><b>375 ml</b></i> |
| <b>Taittinger Brut,</b><br>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir          |                      | 55.00€               |
| <b>Taittinger Rose Brut,</b><br>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir     |                      | 55.00€               |

## Putojantys vynai / Sparkling wines

| <i><b>Italija / Italy</b></i>                                                                    | <i><b>150 ml</b></i> | <i><b>750 ml</b></i> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP,</b><br>11,5% alc., Aglianico del Vulture              |                      | 45.00€               |
| <b>Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C.,</b><br><b>Villa Chiopris,</b> 11,5% alc., Prosecco    | 12.00€               | 50.00€               |
| <b>Fili Millesimato Prosecco Rose Brut DOC,</b><br>12% alc., Glera, Pinot Nero                   | 12.00€               | 50.00€               |
| <b>Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato,</b><br><b>Blanc de Blancs,</b> 12,5% alc., Chardonnay |                      | 75.00€               |

## Pilstomi vynai / Wine by the glass

| <i><b>Balti / White</b></i>                                                     | <i><b>150 ml</b></i> |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| <b>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,</b><br>12,5% alc., Sauvignon   | 10.00€               |
| <b>Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon,</b><br>13,5% alc., Tocai Friulano | 12.00€               |
| <b>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,</b><br>12,5% alc., Pinot Grigio           | 14.00€               |
| <b>Chardonnay D.O.C. Collio, Livon,</b><br>13,5% alc., Chardonnay               | 15.00€               |
| <b>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</b><br>13.5% alc., Chardonnay             | 20.00€               |

### **Raudoni / Red**

150 ml

|                                                                                           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba<br/>Superiore D.O.C., 14,5% alc., Barbera</b> | <b>14.00€</b> |
| <b>Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC</b><br>14% alc., Pinot Nero                     | <b>16.00€</b> |
| <b>Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T.,</b><br>13% alc., Sangiovese                     | <b>16.00€</b> |
| <b>Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG,</b><br>14.5% alc., Sangiovese               | <b>22.00€</b> |

### **Rožinis / Rose**

150 ml

|                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Maddalena Rosato Basilicata IGT,</b><br>12,5% alc., Aglianico | <b>12.00€</b> |
|------------------------------------------------------------------|---------------|

## **Desertiniai vynai / Dessert wines**

80 ml

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

## **Pjemonto regionas / Piemonte region**

### **Balti / White**

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

### **Raudoni / Red**

|                                                                                           |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba<br/>Superiore D.O.C., 15,5% alc., Barbera</b> | <b>80.00€</b>  |
| <b>Pora Barbaresco Riserva DOCG,</b><br>14,5% alc., Nebbiolo                              | <b>150.00€</b> |
| <b>Elio Altare Barolo DOCG 2019,</b><br>14,5% alc., Nebbiolo                              | <b>160.00€</b> |

## **Lombardijos regionas / Lombardy region**

### **Baltas / White**

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

## Trentinto – Alto Adidžės regionas

### Trentino – Alto Adige region

#### Baltas /White

**Cantina Toblino Foll Chardonnay Trentino D.O.C.,** 80.00€  
13,5% alc., Chardonnay

#### Raudonas / Red

**Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C.,** 70.00€  
14% alc., Pinot Noir

## Veneto regionas / Veneto region

#### Balti /White

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

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

#### Raudoni / Red

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

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

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

## Friuli – Venecijos Džulijos regionas

### Friuli -Venezia Giulia region

#### Balti / White

**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

**Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 50.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

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

**Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,** 60.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

**Chardonnay DOC Collio, Livon,** 60.00€  
13,5% alc., Chardonnay

**Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon,** 70.00€  
14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

## Toskanos regionas / Tuscany region

### Baltas / White

**Podere San Cristoforo Luminoso Vermentino** 75.00€  
**Maremma D.O.C. BIO**, 12,5% alc., Vermentino

**Querciabella Batar IGT**, 160.00€  
14% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

### Raudoni / Red

**Lunadoro Pagliareto Nobile di Montepulciano DOCG organic**, 65.00€  
14% alc., Sangiovese

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

**Petra Zingari Toscana IGT**, 65.00€  
13.5% alc., Merlot, Sangiovese, Syrah, 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

**Barone Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione DOCG**, 85.00€  
14,5% alc., Sangiovese

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

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

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

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

**Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia**, 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

## Apulijos ir Basilicato regionas Puglia and Basilicato region

### Raudoni / Red

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Massaròn Aglianico del Vulture D.O.C.,</b><br>15% alc., Aglianico    | 65.00€  |
| <b>Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,</b><br>14% alc., Primitivo       | 69.00€  |
| <b>Gianfranco Fino ES Primitivo Salento IGT,</b><br>16% alc., Primitivo | 150.00€ |

### Rožinis / Rose

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Maddalena Rosato Basilicata IGT,</b><br>12,5% alc., Aglianico | 50.00€ |
|------------------------------------------------------------------|--------|

## Sardinijos regionas Sardinia region

### Baltas / White

|                                                                        |        |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Pala Silienzi Bianco I.G.T.,</b><br>12.5% alc., Vermentino, Nuragus | 55.00€ |
|------------------------------------------------------------------------|--------|

## Sicilijos regionas Sicilia region

### Balti / White

|                                                                                   |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</b><br>13.5% alc., Chardonnay               | 95.00€  |
| <b>Gaja IDDA Sicilia D.O.C.,</b><br>13.5% alc., Carricante                        | 100.00€ |
| <b>Planeta Didacus Chardonnay Sicilia Menfi D.O.C.,</b><br>13.5% alc., Chardonnay | 290.00€ |

## Nealkoholiniai vynai Non-alcoholic wines

150 ml    750 ml

|                                                                 |        |        |
|-----------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>Chavin Zero Chardonnay Sparkling,</b><br>0% alc., Chardonnay | 10.00€ | 40.00€ |
| <b>Chavin Zero Chardonnay,</b><br>0% alc., Chardonnay           | 10.00€ | 40.00€ |

## Išskirtiniai skoniai iš Exceptional flavours from

### Australijos vyninės Australian winery

#### Baltas / White

**Penfolds Chardonnay,** 55.00€  
13% alc., Chardonnay

#### Raudonas / Red

**Penfolds BIN 389,** 149.00€  
14,5% alc., Cabernet Shiraz

### Argentinos vyninės Argentinian winery

#### Raudonas / Red

**Cantena Zapata Malbec Argentino,** 180.00€  
14% alc., Malbec

## Kiti alkoholiniai gėrimai Other alcohol drinks

#### Alus / Beer

|                                       | 300 ml        | 500 ml |
|---------------------------------------|---------------|--------|
| <b>Peroni Nastro Azzurro</b>          | 6.00€         | 9.00€  |
| <b>Švyturys Extra, but./btl.</b>      |               | 7.00€  |
|                                       | <u>330 ml</u> |        |
| <b>Menabrea Lager 0.0%, but./btl.</b> | 7.00€         |        |

#### Viskis / Whisky

|                                                         | 40 ml  |
|---------------------------------------------------------|--------|
| <b>Bulleit Bourbon</b>                                  | 10.00€ |
| <b>Bunnahabhain 12 Y.O.</b>                             | 12.00€ |
| <b>Bruichladdich, Single Malt</b>                       | 12.00€ |
| <b>Macallan 12 Y.O.</b>                                 | 13.00€ |
| <b>Talisker 10 Y.O.</b>                                 | 14.00€ |
| <b>Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt</b> | 18.00€ |
| <b>Glenfarclas 25 Y.O.</b>                              | 25.00€ |
| <b>Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt</b>    | 29.00€ |

#### Konjakas / Cognac

|                                   | 40 ml  |
|-----------------------------------|--------|
| <b>Chateau de Beaulon</b>         | 15.00€ |
| <b>Daniel Bouju Extra 35 Y.O.</b> | 22.00€ |
| <b>Hennessy X.O.</b>              | 27.00€ |
| <b>Delamain Extra, 40 Y.O.</b>    | 32.00€ |

|                                                      |                      |
|------------------------------------------------------|----------------------|
| <b><i>Kalvadosas / Calvados</i></b>                  | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</i> | <i>15.00€</i>        |
| <b><i>Romas / Rum</i></b>                            | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>World's End Dark Spiced</i>                       | <i>10.00€</i>        |
| <i>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</i>               | <i>15.00€</i>        |
| <b><i>Tekila / Tequila</i></b>                       | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Patron Silver</i>                                 | <i>13.00€</i>        |
| <i>Patron Reposado</i>                               | <i>13.00€</i>        |
| <b><i>Džinas / Gin</i></b>                           | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Hendric's</i>                                     | <i>14.00€</i>        |
| <i>The Botanist</i>                                  | <i>14.00€</i>        |
| <b><i>Grapa / Grappa</i></b>                         | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Grappa Bianca Nardini</i>                         | <i>11.00€</i>        |
| <i>Grappa Madeira Moscato</i>                        | <i>12.00€</i>        |
| <i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>                   | <i>12.00€</i>        |
| <i>Grappa Brolio</i>                                 | <i>15.00€</i>        |
| <i>Poli Grappa di Sassicaia</i>                      | <i>15.00€</i>        |
| <i>Grappa Marolo di Barolo</i>                       | <i>22.00€</i>        |
| <b><i>Likeris / Liqueur</i></b>                      | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Fernet-Branca</i>                                 | <i>10.00€</i>        |
| <i>Fernet Radicale</i>                               | <i>10.00€</i>        |
| <i>Limoncello (citrinų)</i>                          | <i>10.00€</i>        |
| <i>Bailey's (grietinėlis)</i>                        | <i>10.00€</i>        |
| <i>Sambuca Lazzaroni</i>                             | <i>10.00€</i>        |
| <i>Amaro Altavilla</i>                               | <i>10.00€</i>        |
| <i>Marzadro Crema Alpina Pistachio</i>               | <i>10.00€</i>        |
| <b><i>Vermutas / Vermouth</i></b>                    | <b><i>100 ml</i></b> |
| <i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>            | <i>12.00€</i>        |
| <b><i>Degtinė / Vodka</i></b>                        | <b><i>40 ml</i></b>  |
| <i>Lithuanian "Auksinė"</i>                          | <i>6.00€</i>         |
| <i>Grey Goose</i>                                    | <i>10.00€</i>        |

## Cigarai / Cigars

\*Cohiba Siglo

\*Montecristo

\*KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE

## Kiti gėrimai Other drinks

### Kava / Coffee

|                                                                                   |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Espresas</b><br><i>Coffee Espresso</i>                                         | 5.00€  |
| <b>Macchiato</b><br><i>Espresso with milk foam</i>                                | 5.00€  |
| <b>Juoda kava</b><br><i>Black coffee</i>                                          | 5.00€  |
| <b>Juoda kava be kofeino</b><br><i>Caffeine-free coffee</i>                       | 5.00€  |
| <b>Kava su pienu</b><br><i>Coffee with milk</i>                                   | 5.00€  |
| <b>Balinta kava</b><br><i>Coffee „Latte“</i>                                      | 5.00€  |
| <b>“Flat White”</b><br><i>Flat White</i>                                          | 10.00€ |
| <b>Kapučinas</b><br><i>Cappuccino</i>                                             | 5.00€  |
| <b>Vaikiškas kapučinas (su kakava)</b><br><i>Children cappuccino (with cacao)</i> | 5.00€  |

### Arbata / Tea

|                                                                                   |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Plikoma arbata (teirautis padavėjų)</b><br><i>Brewed tea (ask for waiters)</i> | 5.00€ |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|

### Gaivieji gėrimai / Soft drinks 250 ml

|                                              |       |
|----------------------------------------------|-------|
| <b>Coca-cola</b>                             | 5.00€ |
| <b>Limonata San Pellegrino</b>               | 5.00€ |
| <b>Fanta</b>                                 | 5.00€ |
| <b>Sprite</b>                                | 5.00€ |
| <b>Fever tree (soda water / tonic water)</b> | 5.00€ |

|                                                                                  |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
|                                                                                  | 330 ml | 750 ml |
| <b>Da Antonio Rose Wine Style ECO</b><br><i>putojanti arbata / sparkling tea</i> | 9.00€  | 19.00€ |

### Sultys / Juice 200 ml

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Pomidorų, obuolių, persikų</b><br><i>Tomato, apple, peach</i>              | 5.00€ |
| <b>Natūralios apelsinų / greipfrutų</b><br><i>Natural orange / grapefruit</i> | 7.00€ |