

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

Galvanina, Emilia-Romagna

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 694.294 mg/l, 750 ml

Ferrarelle Electa, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 418.8 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, 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

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

Veršiena, tunų padažas, ančiuvių „perlai“

VITELLO TONNATO CON PERLE DI ACCIUGHE

Veal, tuna sauce, anchovy "pearls"

€24.00

(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 žuvienė

ZUPPA DI PESCE

Fresh fish soup

€27.00

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 potato soup,
fresh truffles, Parma ham and black bread crumbs

€27.00

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

Pasta „Fusilloni Giganti“, pomidorų padažas „Vittorio“,

Raudonųjų krevečių tartaras

**FUSILLONI GIGANTI ALLA VITTORIO
E TARTARE DI GAMBERI ROSSI**

Fusilloni Giganti pasta, tomato sauce Vittorio,
red prawn tartare

€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 grietinėlės 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 „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

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



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

Virtos apkeptos „Amandine” bulvytės
su šviežiais trumais ir sūriu “Pecorino”
**PATATE AMANDINE ARROSTO
CON TARTUFO FRESCO E PECORINO**
Boiled and roasted Amandine potatoes
with fresh truffles and Pecorino
€19.00

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
POMODORI SAN MARZANO
San Marzano tomatoes
€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

Vaniliniai ledai, juodasis šokoladas, pušų kankorėžiai
GELATO ALLA VANIGLIA, CIOCCOLATO FONDENTE, PIGNE
Vanilla ice cream, dark chocolate, pine cones

€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>Prancūzija / France</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
Pierre Bertrand Premier Cru Brut, <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	24.00€	110.00€
Lanson Le Rosé Brut <i>12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>		120.00€
Deutz Brut Classic, <i>12 % alc., Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>		120.00€
Louis Roederer Collection 244, <i>12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		130.00€
Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs, <i>12,5 % alc., Chardonnay</i>		160.00€
Louis Roederer Rose Vintage, <i>12 % alc., Pinot Noir, Chardonnay</i>		180.00€
Legras & Haas Blanc de Blancs Millesime, <i>12,5% alc., Chardonnay</i>		200.00€
William Deutz Meurtet Brut, <i>12,5% alc., Pinot Noir</i>		230.00€
Dom Perignon, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		460.00€
Louis Roederer Cristal Brut, <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>		530.00€
		375 ml
Taittinger Brut, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		60.00€
Taittinger Rose Brut, <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		60.00€

Putojantys vynai / Sparkling wines

<i>Italija / Italy</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP, <i>11,5% alc., Aglianico del Vulture</i>		50.00€
Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C., <i>Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco</i>	13.00€	55.00€
Fili Millesimato Prosecco Rose Brut DOC, <i>12% alc., Glera, Pinot Nero</i>	13.00€	55.00€
Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato, <i>Blanc de Blancs, 12,5% alc., Chardonnay</i>		85.00€

Pilstomi vynai / Wine by the glass

Balti / White

150 ml

Scune Sauvignon Blanc DOC Friuli, Famiglia Angelillo, 12,5% alc., Sauvignon Blanc	15.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio	15.00€
Braide Alte Venezia Giulia IGT, Livon, 14% alc., Chardonnay, Sauvignon, picolit, Moscato Giallo	18.00€
Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C., 13.5% alc., Chardonnay	22.00€

Raudoni / Red

150 ml

Corte Cariano Corvino Monovitigno 14% alc., Corvina	15.00€
Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 14% alc., Pinot Nero	16.00€
Petra Zingari Toscana IGT, 13.5% alc., Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot	16.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, 14.5% alc., Sangiovese	24.00€

Rožinis / Rose

150 ml

Maddalena Rosato Basilicata IGT, 12,5% alc., Aglianico	13.00€
--	--------

Desertiniai vynai / Dessert wines

80 ml

Planeta Passito di Noto D.O.C., 12% alc., Moscato Bianco	12.00€
Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. 20% alc.	18.00€

Pjemonto regionas / Piemonte region

Balti / White

Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 80.00€
13,5% alc., Chardonnay

Gaja Gaia & Rey Langhe DOP 2020, 540.00€
13,5% alc., Chardonnay

Raudoni / Red

Pora Barbaresco Riserva DOCG, 160.00€
14,5% alc., Nebbiolo

Elio Altare Barolo DOCG 2019, 170.00€
14,5% alc., Nebbiolo

Lombardijos regionas / Lombardy region

Baltas / White

Pinot Bianco Dell'Abbazia Bergamasca IGT, 60.00€
12% alc., Pinot Blanc

Trentinto – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

Baltas /White

Cantina Toblino Foll Chardonnay Trentino D.O.C., 90.00€
13,5% alc., Chardonnay

Raudonas / Red

Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C., 75.00€
14% alc., Pinot Noir

Veneto regionas / Veneto region

Balti /White

Masi Lugana D.O.C., 60.00€
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C., 90.00€
13% alc., Garganega, Trebbiano Soave

Raudoni / Red

Corte Cariano Corvino Monovitigno 70.00€
14% alc., Corvina

Brigaldara il Vegro Ripasso Valpolicella Superiore DOC, 70.00€
14,5% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella

Masi Costasera Amarone Classico D.O.C., 210.00€
16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della
Valpolicella Classico D.O.C. 1988,** 430.00€
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

Friuli – Venecijos Džulijos regionas

Friuli -Venezia Giulia region

Balti / White

Sauvignon Friuli Grave DOC, Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon	50.00€
Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Chardonnay	50.00€
Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Pinot Grigio	55.00€
Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Tocai Friulano	60.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio	65.00€
Scune Sauvignon Blanc DOC Friuli, Famiglia Angelillo, 12,5% alc., Sauvignon Blanc	70.00€
Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon, 14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo	75.00€

Toskanos regionas / Tuscany region

Baltas / White

Podere San Cristoforo Luminoso Vermentino Maremma D.O.C. BIO, 12,5% alc., Vermentino	80.00€
---	--------

Raudoni / Red

Lunadoro Pagliareto Nobile di Montepulciano DOCG organic, 14% alc., Sangiovese	70.00€
Chianti Classico Riserva D.O.C.G., Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese, Canaiolo	70.00€
Petra Zingari Toscana IGT, 13.5% alc., Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot	70.00€
Petra Hebo, 13.5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese	80.00€
Barone Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione DOCG, 14,5% alc., Saangiovese	95.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino D.O.C.G., 14.5% alc., Sangiovese	120.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, Riserva, 14.5% alc., Sangiovese	165.00€
Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P., 13,5% alc., Merlot, Cbernet Sauvignon, Cabernet Franc	320.00€
Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G., 13,5% alc., Sangiovese	460.00€
Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia, 14% alc., 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc	50.00€

Marches ir Umbrijos regionas Marche and Umbria region

Raudonas / Red

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

55.00€

Abrucų regionas / Abruzzo region

Raudonas / Red

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

100.00€

Apulijos ir Basilicato regionas Puglia and Basilicato region

Raudoni / Red

Massaròn Aglianico del Vulture D.O.C.,
15% alc., Aglianico

70.00€

Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,
14% alc., Primitivo

80.00€

Gianfranco Fino ES Primitivo Salento IGT,
16% alc., Primitivo

165.00€

Rožinis / Rose

Maddalena Rosato Basilicata IGT,
12,5% alc., Aglianico

55.00€

Sicilijos regionas / Sicilia region

Balti / White

Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,
13.5% alc., Chardonnay

100.00€

Gaja IDDA Sicilia D.O.C.,
13.5% alc., Carricante

110.00€

Planeta Didacus Chardonay Sicilia Menfi D.O.C.,
13.5% alc., Chardonnay

320.00€

Išskirtiniai skoniai iš / Exceptional flavours from

Australijos vynuėnė / Australian winery

Baltas / White

Penfolds Chardonnay,

60.00€

13% alc., Chardonnay

Raudonas / Red

Penfolds BIN 389,

160.00€

14,5% alc., Cabernet Shiraz

Argentinos vynuėnė / Argentinian winery

Raudonas / Red

Cantena Zapata Malbec Argentino,

200.00€

13,5% alc., Malbec

Nealkoholiniai vynai / Non-alcoholic wines

	150 ml	750 ml
Chavin Zero Chardonnay Sparkling,	12.00€	45.00€
0% alc., Chardonnay		
Chavin Zero Sauvignon,	12.00€	45.00€
0% alc., Sauvignon		

Kiti alkoholiniai gėrimai

Other alcohol drinks

Alus / Beer

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

Viskis / Whisky

	40 ml
Bulleit Bourbon	10.00€
Bunnahabhain 12 Y.O.	13.00€
Bruichladdich, Single Malt	13.00€
Macallan 12 Y.O.	14.00€
Talisker 10 Y.O.	15.00€
Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt	20.00€
Glenfarclas 25 Y.O.	27.00€
Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt	31.00€
Macallan Double Cask 18 Y.O., Single Malt	37.00€

<i>Konjakas / Cognac</i>	<i>40 ml</i>
<i>Chateau de Beaulon</i>	<i>16.00€</i>
<i>Daniel Bouju Extra 35 Y.O.</i>	<i>24.00€</i>
<i>Hennessy X.O.</i>	<i>30.00€</i>
<i>Delamain Extra, 40 Y.O.</i>	<i>35.00€</i>
<i>Kalvadosas / Calvados</i>	<i>40 ml</i>
<i>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</i>	<i>16.00€</i>
<i>Romas / Rum</i>	<i>40 ml</i>
<i>World's End Dark Spiced</i>	<i>11.00€</i>
<i>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</i>	<i>16.00€</i>
<i>Tekila / Tequila</i>	<i>40 ml</i>
<i>Patron Silver</i>	<i>14.00€</i>
<i>Patron Reposado</i>	<i>14.00€</i>
<i>Džinas / Gin</i>	<i>40 ml</i>
<i>Hendric's</i>	<i>15.00€</i>
<i>The Botanist</i>	<i>15.00€</i>
<i>Grapa / Grappa</i>	<i>40 ml</i>
<i>Grappa Bianca Nardini</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grappa Madeira Moscato</i>	<i>13.00€</i>
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>	<i>13.00€</i>
<i>Grappa Brolio</i>	<i>16.00€</i>
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>	<i>16.00€</i>
<i>Grappa Marolo di Barolo</i>	<i>24.00€</i>
<i>Likeris / Liqueur</i>	<i>40 ml</i>
<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 (grietinėlių)</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>
<i>Vermutas / Vermouth</i>	<i>100 ml</i>
<i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>	<i>12.00€</i>
<i>Degtinė / Vodka</i>	<i>40 ml</i>
<i>Lithuanian "Auksinė"</i>	<i>8.00€</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>12.00€</i>

Cigarai / Cigars

*Cohiba Siglo / *Montecristo

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

Kiti gėrimai Other drinks

Kava / Coffee

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

Arbata / Tea

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

Gaivieji gėrimai / Soft drinks

250 ml

Coca-cola	5.00€
Limonata San Pellegrino	5.00€
Fentimans Rose	5.00€
Fever tree (soda water / tonic water)	5.00€

330 ml

750 ml

Da Antonio Rose Wine Style ECO <i>putojanti arbata / sparkling tea</i>	13.00€	25.00€
--	--------	--------

Sultys / Juice

200 ml

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