

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 aqua minerali Italiana
Selection of the best Italian mineral water

6,00 €

Electa, Campania

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 280 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

Filette, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 750 ml

Filette, Lazio

Gazuotas / Sparkling

Mineralizacija / Mineralisation 247 mg/l, 750 ml

Galvanina, Emilia-Romagna

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 694.294 mg/l, 750 ml

San Felice, Toscana

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 1375 mg/l, 750 ml

Uliveto, Toscana

Lengvai gazuotas / Lightly carbonated

Mineralizacija / Mineralisation 762 mg/l, 750 ml

Da Antonio

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

€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

€23.00

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

€23.00

Itališkas buratos sūris, lengvai apkepta „Mortadella“,
apelsinų, medaus ir garstyčių padažas, pikantiškos pistacijos

**BURRATA, MORTADELLA LEGGERMENTE SCOTTATA,
SALSA AL MIELE D'ARANCIA E SENAPE, PISTACCHI SPEZIATI**

Italian Burrata cheese, lightly fried Mortadella,
orange, honey and mustard sauce, savory pistachios

€23.00

Da Antonio

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

€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

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

€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

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

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 CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**

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

€25.00

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

Raudonųjų krevečių tartaras

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

Fusilli 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, „Guanciaie“, „Pecorino Romano“ sūriu

**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**

Spaghettoni with eggs, Guanciaie 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*

Da Antonio

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*

Da Antonio

ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI 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, grietinėlė 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 SALSА 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 svogūneliai,
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės
COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME
SALSА 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 SALSА 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
€35.00

21 dieną brandintos jautienos filė
FILETTO DI MANZO
21 day matured beef fillet
€35.00

Marmurinės jautienos nugarinė
CONTROFILETTO DI MANZO
Beef striploin
€35.00

Čilietiškas jūros ešerys
BRANZINO CILENO D'ALTURA
Chilean sea bass
€39.00



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 Cezario stiliumi
POMODORI SAN MARZANO ALLA CESARE
San Marzano tomatoes Caesar style
€11.00

Da Antonio

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, „Ristretto“ kava, Tiramisù

L'AFFOGATO AL TIRAMISÙ

Vanilla ice cream, Ristretto, Tiramisù

€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*

Da Antonio

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>
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
Louis Roederer Collection 244, <i>12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</i>		65.00€

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>	19.00€	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€
Chianti Classico Riserva DOCG, Borgo Salcetino, 14% alc., Sangiovese, Canaiolo	15.00€
La Vite Lucente Toscana IGT, 13,5% alc., Merlot, Sangiovese	15.00€
Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 14% alc., Pinot Nero	16.00€

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

Vietti Roero Arneis, 13% alc., Arneis	75.00€
Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 13,5% alc., Chardonnay	80.00€
Gaja Gaia & Rey Langhe DOP, 13,5% alc., Chardonnay	540.00€

Raudoni / Red

Pora Barbaresco Riserva DOCG, 14,5% alc., Nebbiolo	160.00€
Elio Altare Barolo DOCG, 14,5% alc., Nebbiolo	170.00€

Lombardijos regionas / Lombardy region

Baltas / White

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

60.00€

Trentinto – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

Baltas /White

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

90.00€

Raudonas / Red

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

75.00€

Veneto regionas / Veneto region

Balti /White

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

60.00€

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

90.00€

Raudoni / Red

Corte Cariano Corvino Monovitigno
14% alc., Corvina

70.00€

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

70.00€

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

75.00€

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

210.00€

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

430.00€

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

La Vite Lucente Toscana IGT, 13,5% alc., Merlot, Sangiovese	65.00€
Lunadoro Pagliareto Nobile di Montepulciano DOCG organic, 14% alc., Sangiovese	70.00€
Chianti Classico Riserva DOCG, Borgo Salcetino, 14% 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	540.00€

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

320.00€

Išskirtiniai skoniai iš / Exceptional flavours from

Australijos vynuėės / Australian winery

Baltas / White

Penfolds Chardonnay,

13% alc., Chardonnay

60.00€

Raudonas / Red

Penfolds BIN 389,

14,5% alc., Cabernet Shiraz

160.00€

Argentinos vynuėės / Argentinian winery

Raudonas / Red

Cantena Zapata Malbec Argentino,

13,5% alc., Malbec

200.00€

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

Peroni Nastro Azzurro

Švyturys Extra, but./btl.

300 ml

6.00€

500 ml

9.00€

7.00€

Peroni Nastro Azzurro, 0.0%, but./btl.

330 ml

7.00€

Viskis / Whisky

Bulleit Bourbon

Bunnahabhain 12 Y.O.

Bruichladdich, Single Malt

Macallan 12 Y.O.

Talisker 10 Y.O.

Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt

Glenfarclas 25 Y.O.

Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt

Macallan Double Cask 18 Y.O., Single Malt

40 ml

10.00€

13.00€

13.00€

14.00€

15.00€

20.00€

27.00€

31.00€

37.00€

<i>Konjakas / Cognac</i>	<i>40 ml</i>
<i>Chateu 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 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 (grietinėš)</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

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

Arbata / Tea

Plikoma arbata (teirautis padavėjų) Brewed tea (ask for waiters)	5.00€
--	-------

Gaivieji gėrimai / Soft drinks

250 ml

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

330 ml

750 ml

Da Antonio Rose Wine Style ECO putojanti arbata / sparkling tea

13.00€

25.00€

Sultys / Juice

200 ml

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