

DA ANTONIO

R I S T O R A N T E

Da Antonio

ACQUA MINERALE

Atrinkti mineraliniai vandenys iš Italijos regionų
Selection of the mineral waters from the regions of Italy

ELECTA, CAMPANIA

Negazuotas, mineralizacija 280 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 280 mg/l, 750 ml

FIUGGI, LAZIO

Negazuotas, mineralizacija 202,3 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 202,3 mg/l, 750 ml

FIUGGI, LAZIO

Gazuotas, mineralizacija 219,21 mg/l, 750 ml
Sparkling, mineralisation 219,21 mg/l, 750 ml

FILETTE, LAZIO

Negazuotas, mineralizacija 279 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 279 mg/l, 750 ml

FILETTE, LAZIO

Gazuotas, mineralizacija 247 mg/l, 750 ml
Sparkling, mineralisation 247 mg/l, 750 ml

GALVANINA, EMILIA-ROMAGNA

Negazuotas, mineralizacija 694,294 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 694,294 mg/l, 750 ml

SAN FELICE, TOSCANA

Negazuotas, mineralizacija 1375 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 1375 mg/l, 750 ml

ULIVETO, TOSCANA

Lengvai gazuotas, mineralizacija 762 mg/l, 750 ml
Lightly carbonated, mineralisation 762 mg/l, 750 ml

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

INSALATA DA ANTONIO

(S) DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė
*Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, crayfish tails,
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground*

€22.00

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

Įvairių rūšių pomidorai, Cezario padažas, ančiuvių ikrai
Various tomatoes, Caesar dressing, anchovy caviar

€23.00

TARTARA DI TONNO POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA, SALSA DI MANDORLE

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas
Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds' sauce

€24.00

VITELLO TONNATO CON PERLE DI ACCIUGHE

Veršiena, tunų padažas, ančiuvių „perlai“
Veal, tuna sauce, anchovy "pearls"

€25.00

CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI

(S) Brandintos jautienos „Carpaccio“,
patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu
*Aged beef Carpaccio served with Parmesan cheese
and Cipriani sauce*

€26.00

CARPACCIO DI PREGIATO HAMACHI ALL'APEROL, CON NOTE AGRUMATE DI ARANCIA E PERLE DI FINGER LIME

„Aperol“ skonio geltonuodegės lakedros filė „Carpaccio“,
patiekiamas su apelsiniais ir citrininiais ikrais
*Aperol-infused Hamachi fillet Carpaccio,
served with orange and Finger Lime*

€27.00

**CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)
SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,
SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE**

Juodieji eršketo ikrai (30g), įvairių rūšių duonelės,
maskarponės sūrio, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai
2-4 svečiams

*Oscietra caviars, selection of various bread,
mascarpone cheese, sour cream and red onion foams
2-4 persons*

€99.00

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE,
CONFETTURA DI CIPOLLE, POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,
„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

*Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam,
Datterini tomatoes, hazelnuts*

€20.00

**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI,
SUCCO DI POMODORO CLAMATO, CORIANDOLO,
POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,
„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė

*Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,
„Datterini“ tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole*

€23.00

**BURRATA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,
TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Itališkas buratos sūris, „San Daniele“ kumpis, pomidorų ir mėtų kapotinis
Italian Burrata cheese, San Daniele ham, tomato and mint tartare

€23.00

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

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

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

€23.00



(S) Signature dish

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

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

ZUPPA DI PESCE

(S) Šviežia žuvienė
Fresh fish soup
€28.00

TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken
€16.00



PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

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

Pasta „Linguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai,
aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė,
džiovinti žuvų ikrai „Botarga“
*Linguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants,
pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga*
€26.00

RIGATONI ALLA VODKA, BURRATA, BOTTARGA, CAVIALE NERO DI STORIONE

Pasta „Rigatoni alla Vodka“, itališkas buratos sūris,
džiovinti žuvų ikrai „Botarga“, juodieji eršketo ikrai
Rigatoni pasta, Italian Burrata cheese, Bottarga, black oscietra caviars
€29.00

TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI IN SALSA DI ZAFFERANO

(S) Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos,
krevečių ir šafrano padaže
Homemade Tagliatelle with zucchini and shrimp in saffron sauce
€25.00

(S) Signature dish

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

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

(S) Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“,
patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu
*Red homemade Maltagliati served with boletus,
lamb Ragout and Cream Velouté*
€24.00

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

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu,
„Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu
*Spaghettoni with traditional Carbonara sauce,
Guanciale Pecorino Romano cheese*
€23.00

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO

* Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais
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

RAVIOLI DA ANTONIO

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

Ravioli Da Antonio with Fontina cheese, truffle paste and boletus filling, served with shrimps and cream sauce with a hint of lemon and chives

€24.00

RAVIOLI ALL'ANATRA COTTA A BASSA TEMPERATURA PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMME DI PORCINI

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai
Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature, fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill

€24.00

PAPPARDELLE VERDI CON FUNGHI FINFERLI NERI, TARTUFO NERO

Žalios spalvos „Pappardelle“, įdaryti juodosiomis voveraitėmis, šviežias juodas trumas
Green Pappardelle stuffed with black chanterelles, fresh black truffles

€26.00

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

„Ravioli“ „Gyoza“ stiliumi, įdaryti lėtai virta veršiena, „Limoncello“ likerio padažas
Gyoza style Ravioli stuffed with slow cooked veal, Limoncello liqueur sauce

€26.00

GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE, SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO

(S) Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai, degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis
Potatoes' gnocchi, black oscietra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare

€32.00



(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

ŽUVIS / PESCI / FISH

BRANZINO SELVATICO, SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE, MELANZANE AFFUMICATE, ERBE AROMATICHE, BOTTARGA

Laukinis jūros ešerys, Vongole moliuskų ir balto vyno padažas,
rūkyti baklažanai, česnako laiškai, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“

*Wild sea bass, Vongole clams and white wine sauce,
smoked eggplant, chive, Bottarga*

€44.00

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

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

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

€48.00

BRANZINO CILENO PASTA FREGOLA AL TARTUFO, SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO

(S) Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumpų skonio Fregola pasta,
raudono vyno padažas, daržinis builis, fermentuotas juodasis česnakas

*Chilean sea bass, truffles flavour Fregola pasta,
red wine sauce, herbs, fermented black garlic*

€51.00



(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

MÈSA / CARNI / MEAT

TOURNEDO ALLA ROSSINI

(S) 21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies „foie gras“, baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas
21 day aged roasted beef fillet served with foie gras, boletus, truffles, spinach and red wine sauce
€47.00

CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSA ROSSA CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas, bulvių plokštainis, fermentuotas „Pak Choi“ kopūstas
Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, Pak Choi salad
€44.00

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

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai, raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai, apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės
Slow-cooked Black Angus prime beef ribs, red wine and rose peppers sauce, marinated in honey onions, pan-fried spicy baby carrots, homemade chips
€44.00

SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU E UVA IN SALSA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA

Keptos riebiosios ančių „foie gras“, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų, vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais
Foie Gras duck liver with blue onions and grapes in red wine sauce, served with salad mix
€36.00



(S) Signature dish

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

**PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ /
LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL**

BRANZINO D'ALTURA

Laukinis jūros ešerys
Wild sea bass
€35.00

FILETTO DI MANZO

21 dieną brandintos jautienos filė
21 day aged beef fillet
€35.00

CONTROFILETTO DI MANZO

Marmurinės jautienos nugarinė
Beef striploin
€35.00

BRANZINO CILENO D'ALTURA

Čilietiškas jūros ešerys
Chilean sea bass
€39.00



GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO

Virtos apkeptos „Amandine” bulvytės su rozmarinu
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary
€10.00

PATATE AMANDINE ARROSTO CON TARTUFO FRESCO E PECORINO

Virtos apkeptos „Amandine” bulvytės
su šviežiais trumais ir sūriu “Pecorino”
*Boiled and roasted Amandine potatoes
with fresh truffles and Pecorino*
€19.00

SPINACI AL BURRO

Svieste troškinti špinatai
Spinach stewed in butter
€10.00

ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA

Ant griliaus kepti žalieji šparagai
Grilled asparagus
€10.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

Ant grotelių keptos daržovės
Grilled vegetables
€10.00

INSALATA MISTA

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu
Fresh vegetables with balsamic sauce
€10.00

POMODORI SAN MARZANO ALLA CESARE

“San Marzano” pomidorai Cezario stiliumi
San Marzano tomatoes Caesar style
€12.00



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

**LEDAL IR ŠERBETA / GELATI E SORBETTI /
ICE CREAMS AND SORBETS**

SORBETTO AL LIMONE

Šerbetas - citrinos

Sorbet - lemon

€7.00

GELATI - VANIGLIA

(S) Ledai - vaniliniai

Ice creams - Vanilla

€7.00

GELATI - PISTACCHIO

(S) Ledai - pistacijų

Ice creams - Pistachio

€7.00

GELATI – YOGURT GRECO

(S) Ledai – graikinio jogurto

Ice creams – Greek yogurt

€7.00



ŠAMPANAS / CHAMPAGNE

PRANCŪZIJA / FRANCE	375 ml	750 ml
Deutz Brut Classic <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, 12 %</i>		120.00€
Louis Roederer Collection 244 <i>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 12 %</i>	65.00€	130.00€
Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs <i>Chardonnay, 12,5 %</i>		160.00€
Louis Roederer Rose Vintage <i>Pinot Noir, Chardonnay, 12%</i>		180.00€
Legras & Haas Blanc de Blancs Millesime <i>Chardonnay, 12,5%</i>		200.00€
William Deutz Meurtet Brut <i>Pinot Noir, 12,5%</i>		230.00€
Dom Perignon <i>Chardonnay, Pinot Noir, 12,5%</i>		460.00€
Louis Roederer Cristal Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, 12%</i>		530.00€

PUTOJANTYS VYNAI / SPARKLING WINES

ITALIJA / ITALY	150 ml	750 ml
Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP <i>Aglianico del Vulture, 11,5%</i>		50.00€
Prosecco Extra Dry Friuli Grave DOC, Villa Chiopris <i>Prosecco, 11,5%</i>	13.00€	55.00€
Fili Millesimato Prosecco Rose Brut DOC <i>Pinot Nero, 12%</i>	13.00€	55.00€
Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato Blanc de Blancs <i>Chardonnay, 12,5%</i>	19.00€	85.00€

PILSTOMI VYNAI / WINE BY THE GLASS

BALTI / WHITE	150 ml
Scune Sauvignon Blanc DOC Friuli, Famiglia Angelillo <i>Sauvignon Blanc, 12,5%</i>	15.00€
Pinot Grigio DOC Collio, Livon <i>Pinot Grigio, 12,5%</i>	15.00€
Planeta Chardonnay Sicilia DOC <i>Chardonnay, 13.5%</i>	22.00€

RAUDONI / RED	150 ml
Corte Cariano Corvino Monovitigno <i>Corvina, 14%</i>	15.00€
Chianti Classico Riserva DOCG, Borgo Salcetino <i>Sangiovese, Canaiolo, 14%</i>	15.00€
La Vite Lucente Toscana IGT <i>Merlot, Sangiovese, 13,5%</i>	15.00€
Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC <i>Pinot Nero, 14%</i>	16.00€

ROŽINIS / ROSE	150 ml
Maddalena Rosato Basilicata IGT <i>Aglianico, 12,5%</i>	13.00€

DESERTINIAI VYNAI / DESSERT WINE

	80 ml
Planeta Passito di Noto DOC <i>Moscato Bianco, 12%</i>	12.00€
Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. <i>Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, 20%</i>	18.00€

PJEMONTO REGIONAS PIEMONTE REGION

BALTI / WHITE	750 ml
Roero Arneis, Currado Vietti DOCG <i>Arneis, 13%</i>	75.00€
Chardonnay Ampelio, Fontanafredda Langhe DOC <i>Chardonnay, 13,5%</i>	80.00€
Gaia & Rey, Gaja Langhe DOP <i>Chardonnay, 13,5%</i>	540.00€
RAUDONI / RED	750 ml
Brico dell'Uccellone, Barbera d'Asti DOCG <i>Barbera, 16%</i>	160.00€
Barbaresco Riserva, Barbaresco Pora DOCG <i>Nebbiolo, 14,5%</i>	160.00€
Barolo, Elio Altare Barolo DOCG <i>Nebbiolo, 14,5%</i>	170.00€

LOMBARDIJOS REGIONAS

LOMBARDY REGION

BALTAS / WHITE

750 ml

Pinot Bianco Dell'Abbazia, De Toma Bergamasca IGT

60.00€

Pinot Blanc, 12%

TRENTINO – ALTO ADIDŽĖS REGIONAS

TRENTINO – ALTO ADIGE REGION

BALTAS / WHITE

750 ml

Foll Chardonnay, Cantina Toblino Trentino DOC

90.00€

Chardonnay, 13,5%

VENETO REGIONAS / VENETO REGION

BALTI / WHITE

750 ml

Lunatio di Masi, Masi Lugana DOC

60.00€

Trebbiano di Lugana (Turbiana), 12,5%

Monte Grande Classico, Graziano Prà Soave DOC

90.00€

Garganega, Trebbiano Soave, 13%

RAUDONI / RED

750 ml

Corvino Monovitigno, Brunelli Corte Cariano

70.00€

Corvina, 14%

Il Vegro Superiore, Brigaldara Valpolicella Ripasso DOC

70.00€

Corvina, Corvinone, Rondinella, 14,5%

Opera N° 3, Tinazzi Vinum Italicum

75.00€

Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese, 15%

Mazzano, Masi Amarone Classico DOCG

210.00€

Corvina, Rondinella, Molinara, 16%

Vaio Armaron Classico 1988, Serego Alghieri Amarone della Valpolicella DOCG

430.00€

Corvina, Rondinella, Molinara, 15,5%

FRIULI – VENECIJOS DŽULIJOS REGIONAS

FRIULI - VENEZIA GIULIA REGION

BALTAS / WHITE

750 ml

Sauvignon Blanc, Borgo Viscone Friuli Grave DOC

50.00€

Sauvignon, 12,5%

Chardonnay, Borgo Viscone Friuli Grave DOC

50.00€

Chardonnay, 12,5%

Pinot Grigio, Borgo Viscone Friuli Grave DOC

55.00€

Pinot Grigio, 12,5%

Manditocai Friulano, Livon Collio DOC	60.00€
<i>Tocai Friulano, 13,5%</i>	
Pinot Grigio, Livon Collio DOC	65.00€
<i>Pinot Grigio, 12,5%</i>	
Scune Sauvignon Blanc, Angelillo Friuli DOC	70.00€
<i>Sauvignon Blanc, 12,5%</i>	
Braide Alte, Livon Venezia Giulia IGT	75.00€
<i>Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo, 14%</i>	

RAUDONAS / RED	750 ml
-----------------------	---------------

Vigna Altar Pinot Nero, Livon Collio DOC	75.00€
<i>Pinot Nero, 13%</i>	

TOSKANOS REGIONAS

TUSCANY REGION

BALTAS / WHITE	750 ml
-----------------------	---------------

Luminoso Vermentino BIO, Podere San Cristoforo Maremma Toscana DOC	80.00€
<i>Vermentino, 12,5%</i>	

RAUDONI / RED	750 ml
----------------------	---------------

La Vite Lucente, Tenuta Luce Toscana IGT	65.00€
<i>Merlot, Sangiovese, 13,5%</i>	
Pagliareto, Lunadoro Vino Nobile di Montepulciano DOCG	70.00€
<i>Sangiovese, 14%</i>	
Chianti Classico Riserva, Borgo Salcetino Chianti Classico DOCG	70.00€
<i>Sangiovese, Canaiolo, 14%</i>	
Hebo, Petra Toscana	80.00€
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 13.5%</i>	
Chianti Classico Gran Selezione, Barone Ricasoli Chianti Classico DOCG	95.00€
<i>Sangiovese, 14,5%</i>	
Campo di Marzo, Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG	120.00€
<i>Sangiovese, 14.5%</i>	
Brunello di Montalcino Riserva, Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG	165.00€
<i>Sangiovese, 14.5%</i>	
Ca'Marcanda, Gaja Bolgheri DOP	320.00€
<i>Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 13,5%</i>	
Brunello di Montalcino, Biondi-Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino DOCG	460.00€
<i>Sangiovese, 13,5%</i>	
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia DOC 2022	540.00€
<i>85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 14%</i>	
Sassicaia, Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia DOC 2020	640.00€
<i>85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 14%</i>	

MARKĖS IR UMBRIJOS REGIONAS
MARCHE AND UMBRIA REGION

RAUDONAS / RED	750 ml
Ruris, Colsanto Umbria IGT Sangiovese, Merlot, Sagrantino, 13,5%	55.00€

ABRUCŲ REGIONAS
ABRUZZO REGION

RAUDONAS / RED	750 ml
Marina Cvetic Merlot, Masciarelli Terre Aquilane IGT Merlot, 14,5%	100.00€
Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo, Masciarelli DOC Riserva Montepulciano, 14,5%	110.00€

APULIJOS IR BAZILIKATOS REGIONAS
PUGLIA AND BASILICATO REGION

RAUDONI / RED	750 ml
Massaròn, Lagala Aglianico del Vulture DOC Aglianico, 15%	70.00€
Cotis, Pietra Pura Primitivo di Manduria DOC Primitivo, 14%	80.00€
ES Primitivo, Gianfranco Fino Salento IGT Primitivo, 16%	165.00€

ROŽINIS / ROSE	750 ml
Maddalena Rosato, Lagala Basilicata IGT Aglianico, 12,5%	55.00€

SICILIJOS REGIONAS
SICILIA REGION

BALTI / WHITE	750 ml
Chardonnay Sicilia, Planeta Menfi DOC Chardonnay, 13.5%	100.00€
IDDA Bianco, Gaja Sicilia DOC Carricante, 13.5%	110.00€
Didacus Chardonnay, Planeta Menfi DOC Chardonnay, 13.5%	320.00€

IŠSKIRTINIAI SKONIAI
EXCEPTIONAL FLAVOURS

IŠ AUSTRALIJOS VYNINĖS
FROM AUSTRALIAN WINERY

BALTAS / WHITE

750 ml

Koonunga Hill Chardonnay, Penfolds South Australia
Chardonnay, 13%

60.00€

RAUDONAS / RED

750 ml

BIN 389, Penfolds South Australia
Cabernet Shiraz, 14,5%

160.00€

IŠ ARGENTINOS VYNINĖS
ARGENTINIAN WINERY

RAUDONAS / RED

750 ml

Malbec Argentino, Catena Zapata Mendoza
Malbec, 13,5%

200.00€

NEALKOHOLINIAI VYNAI
NON-ALCOHOLIC WINES

150 ml

750 ml

Chavin Zero Chardonnay Sparkling
Chardonnay, 0%

12.00€

45.00€

Chavin Zero Sauvignon
Sauvignon, 0%

12.00€

45.00€

ALUS / BEER	300 ml	500 ml
Peroni Nastro Azzurro	6.00€	9.00€
Peroni Nastro Azzurro 0.0%, but.		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 Reserva 21 Y.O., Single Malt		31.00€
Macallan Double Cask 18 Y.O., Single Malt		37.00€
KONJAKAS / COGNAC		40 ml
Château de Beaulon		16.00€
Daniel Bouju Extra 35 Y.O.		24.00€
Hennesy X.O.		30.00€
Delamain Extra, 25Y.O.		35.00€
KALVADOSAS / CALVADOS		40 ml
Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados		16.00€
ROMAS / RUM		40 ml
World's End Dark Spiced		11.00€
Zacapa Solera Gran Reserva 23Y.O.		16.00€
TEKILA / TEQUILA		40 ml
Patrón Silver		14.00€
Patrón Reposado		14.00€
DŽINAS / GIN		40 ml
Hendric's		15.00€
The Botanist		15.00€
GRAPA / GRAPPA		40 ml
Grappa Madeira Moscato		13.00€
Grappa Poli Morbida Moscato		13.00€
Grappa Brolio		16.00€
Poli Grappa di Sassicaia		16.00€
Grappa Marolo di Barolo		24.00€

LIKERIS / LIQUEUR**40 ml**

Fernet-Branca	10.00€
Fernet Radicale	10.00€
Limoncello (<i>citrinų / lemon</i>)	10.00€
Bailey's (<i>grietinėlis / cream</i>)	10.00€
Sambuca Lazzaroni	10.00€
Amaro Altavilla	10.00€
Marzadro Crema Alpina Pistachio	10.00€

VERMUTAS / VERMOUTH**100 ml**

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	12.00€
------------------------------------	--------

DEGTINĖ / VODKA**40 ml**

Lithuanian "Auksinė"	8.00€
Grey Goose	12.00€

CIGARAI / CIGARS

Cohiba Siglo
Montecristo

KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO

PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE

KITI GĖRIMAI

OTHER DRINKS

KAVA / COFFEE

Espresas	5.00€
<i>Coffee Espresso</i>	
Juoda kava	5.00€
<i>Black coffee</i>	
Juoda kava be kofeino	5.00€
<i>Caffeine-free coffee</i>	
„Macchiato“	6.00€
<i>Espresso with milk foam</i>	
Kava su pienu	6.00€
<i>Coffee with milk</i>	
Kava „Latte“	6.00€
<i>Coffee „Latte“</i>	
Kapučinas	6.00€
<i>Cappuccino</i>	
„Flat White“	10.00€
<i>Flat White</i>	

ARBATA / TEA

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

GAIVIEJI GĖRIMAI / SOFT DRINKS

250 ml

„Coca-cola“	5.00€
„Limonata San Pellegrino“	5.00€
„Fever Tree soda water“	5.00€
„Fever Tree tonic water“	5.00€

330 ml

750 ml

Da Antonio Rose Wine Style ECO putojanti arbata	13.00€	26.00€
<i>Da Antonio Rose Wine Style ECO sparkling tea</i>		

SULTYS / JUICE

200 ml

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