DA ANTONIO

RISTORANTE

Da Antonio

ACQUA MINERALE

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

DOLOMIA, FRIULI – VENEZIA GIULIA

Negazuotas, mineralizacija 114 mg/l, 750 ml
Still, mineralisation 114 mg/l, 750 ml

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

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

.....

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
€26.00

.....

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 apelsinais ir citrininiais ikrais
Aperol-infused Hamachi fillet Carpaccio,
served with orange and Finger Lime
€27.00

.....

TARTARE DI MANZO, MOUSSE AL MASCARPONE E WASABI, CAVIALE OSCIETRA

Jautienos kapotinis, maskarponės sūrio ir vasabių putėsiai,
juodieji eršketo ikrai
Beef tartare, mascarpone and wasabi mousse, Oscietra caviar
€34.00

.....

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

Juodieji eršketo ikrai (30g), ivairių 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 mėtos kapotinis
Italian Burrata cheese, San Daniele ham, tomato and mint tartare
€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

ZUPPA CREMOSA DI PATATE AMANDINE TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE INTEGRALE SBRICIOLATO

Kreminė „Amandine“ bulvyčių sriuba
su šviežiais trumais, Parmos ir juodos duonos džiūvėsiais
Creamy Amandine potato soup,
fresh truffles, Parma ham and black bread crumbs
€27.00

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

(S) Signature dish

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

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

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 žievele 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 erškėto 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, grietinėlė ir ančiuvių 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, trumų 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
€54.00

(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

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

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

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 balzaminiu užpilu
Fresh vegetables with balsamic sauce
€10.00

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

DESERTAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO, GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE E VANIGLIA, LAMPONI LIOFILIZZATI

(S) Kitoks Da Antonio „Tiramisù“
Biskvitas, kava, Amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra
Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder
€14.00

L'AFFOGATO AL TIRAMISÙ

Vaniliniai ledai, „Ristretto“ kava, Tiramisù
Vanilla ice cream, Ristretto, Tiramisù
€14.00

MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO, PISTACCHI TOSTATI E CARAMELLATI

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris,
graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos
Blueberries, Grand Marnier liquor,
Greek yogurt ice creams, caramelized pistachios
€14.00

FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LAMPONI LIOFILIZZATI

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotomis avietėmis
Mascarpone cream, mixed berries, lyophilised raspberries
€14.00

STRACCIATELLA DI BURRATA & GELATO AL PISTACCHIO

„Stracciatella“ sūris, pistacijų ledai, traškūs braunio ir karamelizuotų pistacijų trupiniai,
graikinis Arkoi pušų medus su Chios mastika
Stracciatella, pistachio ice-cream, crisp Brownie and caramelised pistachio crumbs,
Greek Arkoi pine honey with Chios Mastiha
€14.00

ARMONIA DI ARANCIA ALL'APEROL,
CREMA SOFFICE ALLA VANIGLIA, SORBETTO AL LIMONE
E SENTORI SPEZIATI DI PEPE ANDALIMAN

Apelsinai, prisotinti likeriu „Aperol“,
vanilinis kremas, citrinų šerbetas, „Andaliman“ pipirai
Liqueur Aperol infused orange,
vanilla cream, lemon sorbet, Andaliman peppers
€14.00

LEDAI IR ŠERBETAI / 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

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

ŠAMPANAS / *CHAMPAGNE*

PRANCŪZIJA / *FRANCE*	150 ml	375 ml	750 ml
Deutz Brut Classic *Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, 12 %*			120.00€
Louis Roederer Collection 244 *Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, 12 %*	26.00€	65.00€	130.00€
Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs *Chardonnay, 12,5 %*			160.00€
Louis Roederer Rose Vintage *Pinot Noir, Chardonnay, 12%*			180.00€
Legras & Haas Blanc de Blancs Millesime *Chardonnay, 12,5%*			200.00€
William Deutz Meurtet Brut *Pinot Noir, 12,5%*			230.00€
Dom Perignon *Chardonnay, Pinot Noir, 12,5%*			460.00€
Louis Roederer Cristal Brut *Chardonnay, Pinot Noir, 12%*			530.00€

PUTOJANTYS VYNAI /*SPARKLING WINES*

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

PILSTOMI VYNAI / *WINE BY THE GLASS*

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

RAUDONI / *RED* — 150 ml

Corte Cariano Corvino Monovitigno — 15.00€
Corvina, 14%

La Vite Lucente Toscana IGT — 15.00€
Merlot, Sangiovese, 13,5%

Vigna Altar Pinot Nero, *Livon Collio DOC* — 16.00€
Pinot Nero, 13%

Golpaja, Villa Petriolo IGT — 16.00€
Sangiovese, 13%

Campo di Marzo, *Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG* — 24.00€
Sangiovese, 14.5%

ROŽINIS / *ROSE* — 150 ml

Maddalena Rosato Basilicata IGT — 13.00€
Aglianico, 12,5%

DESERTINIAI VYNAI / *DESSERT WINE*

80 ml

Planeta Passito di Noto DOC — 12.00€
Moscato Bianco, 12%

Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. — 18.00€
Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional, 20%

PJEMONTO REGIONAS
PIEMONTE REGION

BALTI / *WHITE* — 750 ml

Roero Arneis, *Currado Vietti DOCG* — 75.00€
Arneis, 13%

Chardonnay Ampelio, *Fontanafredda Langhe DOC* — 80.00€
Chardonnay, 13,5%

Gaia & Rey, *Gaja Langhe DOP* — 540.00€
Chardonnay, 13,5%

RAUDONI / *RED* — 750 ml

Brico dell'Uccellone, *Barbera d'Asti DOCG* — 160.00€
Barbera, 16%

Barbaresco Riserva, *Barbaresco Pora DOCG* — 160.00€
Nebbiolo, 14,5%

Barolo, *Elio Altare Barolo DOCG* — 170.00€
Nebbiolo, 14,5%

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, *BrigaldaraValpolicella 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 Alighieri 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€
Tocai Friulano, 13,5%

Pinot Grigio, *Livon Collio DOC* 65.00€
Pinot Grigio, 12,5%

Scune Sauvignon Blanc, *Angelillo Friuli DOC* 70.00€
Sauvignon Blanc, 12,5%

Braide Alte, *Livon Venezia Giulia IGT* 75.00€
Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo, 14%

RAUDONAS / *RED* **750 ml**

Vigna Altar Pinot Nero, *Livon Collio DOC* 75.00€
Pinot Nero, 13%

TOSKANOS REGIONAS
TUSCANY REGION

BALTAS / *WHITE* **750 ml**

Luminoso Vermentino BIO, *Podere San Cristoforo Maremma Toscana DOC* *80.00€*
Vermentino, 12,5%

RAUDONI / *RED* **750 ml**

La Vite Lucente, *Tenuta Luce Toscana IGT* 65.00€
Merlot, Sangiovese, 13,5%

Pagliareto, *Lunadoro Vino Nobile di Montepulciano DOCG* 70.00€
Sangiovese, 14%

Chianti Classico Riserva, *Borgo Salcetino Chianti Classico DOCG* 70.00€
Sangiovese, Canaiolo, 14%

Golpaja, Villa Petriolo IGT 70.00€
Sangiovese, 13%

Hebo, *Petra Toscana* 80.00€
Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, 13.5%

Chianti Classico Gran Selezione, *Barone Ricasoli Chianti Classico DOCG* 95.00€
Sangiovese, 14,5%

Campo di Marzo, *Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG* 120.00€
Sangiovese, 14.5%

Brunello di Montalcino Riserva, *Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG* 165.00€
Sangiovese, 14.5%

Ca'Marcanda, *Gaja Bolgheri DOP* 320.00€
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 13,5%

Sassicaia, *Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia DOC 2022* 540.00€
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 14%

Sassicaia, *Tenuta San Guido Bolgheri Sassicaia DOC 2020* 640.00€
85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 14%

MARKĖS IR UMBRIJOS REGIONAS
MARCHE AND UMBRIA REGION

RAUDONAS / RED — 750 ml

Ruris, *Colsanto Umbria IGT* — 55.00€
Sangiovese, Merlot, Sagrantino, 13,5%

ABRUCŲ REGIONAS
ABRUZZO REGION

RAUDONAS / *RED* — 750 ml

Marina Cvetic Merlot, *Masciarelli Terre Aquilane IGT* — 100.00€
Merlot, 14,5%

Marina Cvetic Montepulciano d'Abruzzo, *Masciarelli DOC Riserva* — 110.00€
Montepulciano, 14,5%

APULIJOS IR BAZILIKATOS REGIONAS
PUGLIA AND BASILICATO REGION

RAUDONI / *RED* — 750 ml

Massaròn, *Lagala Aglianico del Vulture DOC* — 70.00€
Aglianico, 15%

Cotis, *Pietra Pura Primitivo di Manduria DOC* — 80.00€
Primitivo, 14%

ES Primitivo, *Gianfranco Fino Salento IGT* — 165.00€
Primitivo, 16%

ROŽINIS / *ROSE* — 750 ml

Maddalena Rosato, *Lagala Basilicata IGT* — 55.00€
Aglianico, 12,5%

SICILIJOS REGIONAS
SICILIA REGION

BALTI / *WHITE* — 750 ml

Chardonnay Sicilia, *Planeta Menfi DOC* — 100.00€
Chardonnay, 13.5%

IDDA Bianco, *Gaja Sicilia DOC* — 110.00€
Carricante, 13.5%

Didacus Chardonnay, *Planeta Menfi DOC* — 320.00€
Chardonnay, 13.5%

RAUDONAS / *RED* — 750 ml

Cerasuolo di Vittoria, *Planeta Dorilli DOCG* — 60.00€
Nero d'Avola, Frappato, 12,5%

IŠSKIRTINIAI SKONIAI
EXCEPTIONAL FLAVOURS

IŠ AUSTRALIJOS VYNINĖS
FROM AUSTRALIAN WINERY

BALTAS / *WHITE* — **750 ml**

Koonunga Hill Chardonnay, *Penfolds South Australia* — 60.00€
Chardonnay, 13%

RAUDONAS / *RED* — **750 ml**

BIN 389, *Penfolds South Australia* — 160.00€
Cabernet Shiraz, 14,5%

IŠ ARGENTINOS VYNINĖS
ARGENTINIAN WINERY

RAUDONAS / *RED* — **750 ml**

Malbec Argentino, *Catena Zapata Mendoza* — 200.00€
Malbec, 13,5%

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€
		330 ml
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€
Mare	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 *(citrinų / lemon)*	10.00€
Bailey's *(grietinėlės / cream)*	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€

KITI GĖRIMAI
OTHER DRINKS

KAVA / *COFFEE*

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

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“	5.00€
„Fever Tree tonic water“	5.00€

	330 ml	750 ml
Da Antonio Rose Wine Style ECO putojanti arbata *Da Antonio Rose Wine Style ECO sparkling tea*	13.00€	26.00€

SULTYS / *JUICE* — 200 ml

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