

TORES BRAVORAS

CRAFT BREWERY & RESTAURANT

MENIU/ THE MENIU

UŽKANDĖLĖS / APPETIZERS / ЗАКУСКИ

Kepta duona
Fried bread / Жареный хлеб
€6,5

Naminiai tortilijų traškučiai su sūrio padažu
Crispy tortillas served with cheese sauce / Хрустящие тортильи с сырным соусом
€5,5

Gruzdinti batatai, patiekiami su jogurtiniu padažu
Sweet potato fries with yogurt dip / Жареный сладкий картофель с йогуртовым соусом
€6

Rinkinys prie vyno 2–3asm.
Wine snack platter / Ассорти винных закусок
€15

Marinuotos alyvuogės
Marinated olives/ Маринованные оливки
€6,5

Sūrio spurgos su sūrio padažu
Cheese balls with cheese sauce / Сырные пончики с сырным соусом
€8,5

Užkandžių rinkinys prie alaus
Beer snacks platter / Закуски к пиву
€13,5

PIRMIEJI PATIEKALAI/ STARTER COURSE / ПЕРВОЕ БЛЮДО

Tradicinis jautienos tartaras, patiekiamas su putpelės kiaušiniu ir restorane kepta juoda duona

Traditional beef tartare with a quail egg, served with dark homemade bread/ Традиционный тартар из говядины с перепелиным яйцом, подается с тёмным домашним хлебом

€14,5

Sumuštinukai su lašinukų tartaru

Lithuanian style tartare bites / Тартар из сала с хлебом

€10

Kepta bulvė su silke ir rudųjų pievagrybių padažu ir grietine

Baked potato with cured herring, cremini mushroom sauce, and sour cream /Запечённый картофель с сельдью, соусом из коричневых шампиньонов и сметаной.

€11

Kepta bulvė su rudųjų pievagrybių padažu ir grietine

Baked potato with cremini mushroom sauce and sour cream / Печёный картофель с соусом из королевских шампиньонов и сметаной

€9

Tigrinės krevetės alaus tešloje su 'tar tar' padažu

Beer-Battered shrimp with tartar sauce / Креветки в тесте на пиве с тартар соусом

€12,5

Česnakiniame svieste keptos tigrinės krevetės patiekiamos su ‘Focaccia‘ duonele

Garlic butter shrimp served with ‘Focaccia‘ bread/ Креветки, обжаренные в чесночном масле, подаются с хлебом ‘Focaccia‘

€13,5

Gruzdinti vištienos sparneliai su gruzdintomis bulvytėmis ir sūrio padažu

Fried chicken wings served with french fries and cheese sauce / Жареные куриные крылышки с картофелем фри и сырным соусом

€14

SALOTOS / SALADS / САЛАТЫ

Cezario salotos, patiekiamos su: Džiugo sūriu €8, vištiena €10, lašiša €12 krevetėmis €13

Caesar salad, served with: 'Džiugas' cheese €8, chicken €10, salmon €12 or shrimps €13 / Салат Цезарь с сыром 'Džiugas' €8, курицей €10, лососем €12 или креветками €13

Keptų burokėlių salotos su kreminiu sūrio padažu ir apelsinais, pagardintos kepintomis sėklomis

Roasted beetroot salad with creamy cheese dressing and oranges, topped with toasted seeds / Салат с запечённой свёклой, апельсинами, сливочно-сырным соусом и жареными семечками

€12,5

Aštrios azijietiškos jautienos salotos

Spicy Asian beef salad/ Острый азиатский салат с говядиной.

€15

SRIUBOS / SOUPS / СУПЫ

Dienos sriuba

Soup of the day / Суп дня

€5,5

Burokėlių sriuba su rūkytais šonkauliukais (sezono metu)

Beet soup with smoked ribs (seasonal)/ Свекольный суп с копчеными ребрышками (в сезон)

€7,5

Šaltibarščiai (sezono metu)

Cold beet soup (seasonal) / Холодный борщ (в сезон)

€6,5

Tailandietiško stiliaus aštri jūros gėrybių sriuba su kokosų pienu

Thai style spicy seafood soup with coconut milk/ Острый суп из морепродуктов в тайском стиле с кокосовым молоком

€10,5

PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Keptas baklažanas, patiekiamas su sicilietiška „Caponata“

Roasted aubergine topped with Sicilian caponata / Запеченный баклажан с сицилийской капонатой

€15

Lašišos arba paltuso kepsnys, patiekiamas su karštomis Viduržemio jūros daržovių salotomis

Salmon or halibut steak, served with warm Mediterranean vegetable salad / Стейк из лосося или палтуса с горячим салатом из средиземноморских овощей

€19,5/21

Midijos mėlynojo sūrio ir baltojo vyno padaže, patiekiamos su gruzdintomis bulvytėmis

Mussels in blue cheese and white wine sauce, served with french fries/ Мидии в соусе из голубого сыра и белого вина, подаются с картофелем фри

€15/22

Vištienos suktinukas su šonine ir Chedder sūriu, patiekiamas su pomidorų salotomis, keptomis bulvėmis ir kreminiu balto vyno padažu

Bacon wrapped Chedder cheese stuffed chicken breast, served with tomato salad, baked potatoes and creamy white wine sauce/ Куриная грудка с беконом и сыром чеддер, подается с томатным салатом, жареным картофелем и сливочным соусом на белом вине

€16,5

"Confit" anties kulšelė, patiekiama su karamelizuotomis morkomis, bulvių piurė ir gervuogių–obuolių–medaus padažu

Duck confit, served with caramelized carrots, mashed potatoes, and a blackberry–apple–honey sauce/ Конфи утиная ножка, подается с карамелизированной морковью, картофельным пюре и соусом из ежевики, яблока и мёда

€20,5

Krosnyje kepta antis, įdaryta džiovintais obuoliais, spanguolėmis ir perlinėmis kruopomis, rekomenduojama 4-iems asmenims (užsakant ne mažiau kaip prieš 3-is dienas)

Oven roasted duck stuffed with dried apples, cranberries and pearl barley (order 3 days before serving, serves 4)/ Утка, запеченная в духовке, фаршированная сушеными яблоками, клюквой и перловой крупой, рекомендуется для 4 персон (делается на заказ за 3 дня до подачи)

€70

Krosnyje kepta karka, patiekiama su troškintais raugintais kopūstais ir bulvėmis

Oven-roasted pork knuckle, served with braised sauerkraut and potatoes/ Запеченная в печи свиная рулька, подается с тушеной квашеной капустой и картофелем

€21

Su medaus ir sojos glazūra karamelizuoti kiaulienos šonkauliukai, patiekiami su keptomis bulvėmis, marinuotais kopūstais ir naminiu pomidorų padažu

Caramelized pork ribs with a honey and soy glaze, served with baked potatoes, pickled cabbage and homemade tomato sauce / Карамелизированные свиные ребрышки в медово-соевой глазури, подаются с печеным картофелем, маринованной капустой и домашним томатным соусом

€18,5

Jaučio žandai su vyno ir džiovintų obuolių padažu, patiekiami su bulvių piurė ir burokėlių-morkų salotomis

Beef cheeks with wine and dried apple sauce served with potato puree and beetroot- carrot salad / Говяжьи щёчки с соусом из сушёных яблок и вина , подаются с картофельным пюре и свекольно-морковным салатом

€20,5

Befstrogenas su pievagrybiais, patiekiamas su bulvių koše ir marinuotais kornišonais

Beef Stroganoff with champignon mushrooms, served with mashed potatoes and pickled cucumbers/ Бефстроганов с шампиньонами , подаётся с картофельным пюре и маринованными корнишонами

€21,5

Brandintos jautienos išpjovos didkepsnis, patiekiamas su šparaginių pupelių ir šoninės suktinukais, bulvių laiveliais, pagardintas pipiriniu padažu

Eged beef tenderloin steak, served with bacon-wrapped green beans, potato wedges, topped with peppercorn sauce / Стейк из выдержанной говяжьей вырезки, подаётся с рулетиками из стручковой фасоли с беконом, картофельными дольками и перечным соусом.

€35

Burgeris su vištiena €12 / su jautiena €14

Burger with chicken €12 / beef 14 € / бургер с курицей 12€ / говядиной 14€

'iceberg' salotos/pomidorai/svogūnai/marinuotais agurkai/traškūs svogūnėliai/kiaulienos šoninė

DESERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Vaniliniai ledai su šokoladu / trintomis braškėmis / karamele
Vanilla ice cream with (chocolate / strawberry sauce /caramel) / Ванильное мороженое с (шоколадом / тёртой клубникой / карамелью)
€5,5

Sūrio pyragas
Cheesecake/ Чизкейк
€7

Karštas kavos ir datulių pyragas, patiekiamas su karamelės padažu ir ledais
Sticky toffee coffee pudding with ice cream / Кофейно-финиковый пудинг с карамельным соусом и мороженым
€6,5

Dienos desertas
Dessert of the day/ Десерт дня.
€5,5

PATIEKALAI VAIKAMS/ DISHES FOR KIDS/ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Kepti varškėčiai, patiekiami su grietine ir trintomis braškėmis
Curd Pancakes with strawberry sauce and sour cream / Жареные сырники, подаются со сметаной и перетертой клубникой
€6,5

Vištienos piršteliai, patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis ir daržovėmis
Chicken nuggets with french fries and fresh vegetables / Куриные пальчики, подаются с картофелем фри и овощами
€6,5