



PUSRYČIŲ MENIU (7:00 – 10:00 val.)

Kaina

Avižinių dribsnių košė

(Patiekiama su sviestu arba trintomis uogomis)

3,50 Eur

Keturių grūdų dribsnių košė

(Patiekiama su sviestu arba trintomis uogomis)

3,50 Eur

Angliški pusryčiai

(Keptas kiaušinis, skrudinta šoninė, pievagrybiai, pomidorai, pupelės, gruzdintos bulvės, skrudinta duonelė)

8,50 Eur

Kiaušiniene su traškėmis bulvytėmis ir šonine

(Patiekiama su šviežiomis daržovėmis ir pomidorų padažu)

7,50 Eur

Kepti kiaušiniai

(Patiekiami su šviežiomis daržovėmis, pomidorų padažu ir skrudinta duonele)

5,20 Eur

(Patiekiami su skrudinta šonine, marinuotais agurkais, keptu pomidoru ir pomidorų padažu)

„Marškinieliuose“ virti kiaušiniai

(Patiekiami ant paskrudintos duonos su pakepintais špinatais ir olandišku restorano virtuvėje paruoštu padažu)

6,50 Eur

Omlėtai:

(Patiekiamas su šviežiomis daržovėmis ir pomidorų padažu)

7,50 Eur

(Patiekiama su sūriu, kumpiu ir pievagrybiais)

(Patiekiama su ispaniška Chorizo dešra, skrudinta šonine, marinuota paprika)

Blynėliai idaryti varške

(Patiekiami su grietine ir vaisių džemu)

6,50 Eur



Kaina

SALOTOS

Špinatų ir jautienos salotos (Virtuvės šefas rekomenduoja) (Špinatai, jautienos juostelės, vytinti pomidorai, kepti sezamai ir Balzaminis užpilas)	12,00 Eur
Žaliosios salotos su karališkėmis krevetėmis ir mango (Salotos, karališkosios krevetės, mangų gabalėliai, mangų padažas)	12,00 Eur
Šviežių daržovių salotos įdarytos traškios tortilijos „šulinėlyje“ (patiekiamos su parmos kumpiu, lašo formos paprikytėmis, fetos sūriu, austrių padažu)	8,50 Eur
Žaliosios salotos su rūkytos antienos filė griežinėliais (Salotos, meliono juostelės, granatų sėklės, migdolų riešutų drožlės ir žolelių užpilas)	9,00 Eur
Graikiškos salotos (Salotos, Feta sūris, pomidorai, agurkai, paprika, alyvuogės, graikiniai riešutai, svogūnai ir austrių užpilas)	8,00 Eur
Nicos salotos su tuno filė (Salotos, pomidorai, kiaušinis, paprika, kepta tuno filė, ančiuviai, grūdėtų garstyčių užpilas)	11,00 Eur
Klasikinės Cezario salotos (Traškiosios salotos, virti kiaušiniai, krutonai ir ančiuvių užpilas)	8,00 Eur
Cezario salotos su:	
<i>keptu ožkos sūriu</i>	8,75 Eur
<i>kepta vištienos filė</i>	8,75 Eur
<i>kepta grill lašiša</i>	10,00 Eur

SUMUŠTINIAI

Mėsainis su jautiena „Royale“ (virtuvės šefas rekomenduoja) (Patiekiamas su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų padažu)	9,75 Eur
Mėsainis su keptu Camemberto sūriu (Patiekiamas su gruzdintomis bulvytėmis)	7,75 Eur
Mėsainis su vištiena ir traškia šonine (Patiekiamas su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų padažu)	7,75 Eur
Sumuštininis su ožkos sūriu, vytintu parmos kumpiu ir marinuotais kelmučiais	7,75 Eur
Klubo sumuštinis su:	
<i>kepta jautiena ir šviežiomis daržovėmis</i>	9,75 Eur
<i>kepta vištiena ir karšto rūkymo šonine</i>	7,75 Eur

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams
Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus



KARŠTIEJI IR ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

Kaina

<i>Burgundiškų sraigių užkandis</i>	6 vnt. 9,00 Eur 12 vnt. 12,50 Eur
<i>Totoriškas tunas su burokėlių kremu ir pelėsinio sūrio „sniegeliu“</i>	11,00 Eur
<i>Midijos raudonojo vyno ir daržovių padaže</i>	10,00 Eur
<i>Karališkios krevetės su „Teriyaki“ padažu</i>	11,00 Eur
<i>Plonai pjaustyta žalios jautienos filė užkanda / Carpaccio</i> (Jautienos medalionai, kraparėliai, džiovinti pomidorai, „Džiugo“ sūris)	12,50 Eur
<i>Žalių burokėlių užkanda / Carpaccio (Virtuvės šefas rekomenduoja)</i> (Burokėliai, Feta sūris, kraparėliai, keptųjų migdolų riešutai)	7,00 Eur
<i>Silkų užkandėlė su keptais baravykais</i> (Silkė, porai, keptinti baravykai, skrudintos bulvės)	8,00Eur
<i>Keptas „Camembert“ sūris su kvapniomis žolelėmis arba uogomis ir traškia duonele</i>	9,00 Eur
<i>Užkandžių rinkinys prie vyno</i> (Rančių darbo sūrio slėgtainis, pelėsinis sūris „Džiugo“ krepselyje, Bri sūris, juodosios alyvuogės)	9,00 Eur
<i>Užkandžių rinkinys prie alaus</i> (Gruzdintos česnakinės duonos lazdelės su sūrio-majonezo kepture, aštriais riešutais, vytinta jautiena)	7,50 Eur
<i>Gruzdintos česnakinės duonos lazdelės su sūrio-majonezo kepture</i>	6,00 Eur
<i>Marinuotos alyvuogės su prieskoinėmis žolelėmis</i> (judosios, žaliosios alyvuogės be kauliukų)	6,00 Eur

SRIUBOS

<i>Jūros gėrybių sriuba</i>	12,00 Eur
<i>Baravykų sriuba (kreminė)</i>	7,50 Eur
<i>Lietuviška voveraičių sriuba su šoninės gabaliukais</i>	5,00 Eur
<i>Kreminė daržovių sriuba</i>	5,00 Eur

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams
Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus



Kaina

KARŠTIEJI PATIEKALAI

ŽUVIES PATIEKALAI

Tuno filė kepsnys (Patiekiamas su šparaginėmis pupelėmis pagardintomis ančiuviais, keptais pomidoriukais, juodosiomis alyvuogėmis)	16,00 Eur
Kepti aštunkojai (Patiekiami su keptomis bulvytėmis, ir pomidorų čiatniu)	16,00 Eur
Auksaspalvis sparas (Patiekiamas su keptomis daržovių juostelėmis)	15,00 Eur
Lašišos kepsnys keptas ant grotelių (Patiekiamas su žaliaisiais pipirais ir keptomis daržovėmis)	13,00 Eur
Sterko kepsnys su voveraitėmis (Patiekiamas su šilkine bulvių koše ir keptais pomidorais)	12,50 Eur

PAUKŠTIENOS PATIEKALAI

Antienos krūtinėlė (Patiekama su traškju bulvių paplotėliu ir karamelizuotais obuoliais)	16,00 Eur
Vištienos pjausnys idarytas daržovėmis su šonine (patiekiamas su karamelizuotomis ananaso riekelėmis, bulvių bandele ir raudono vynu – medaus padažu)	12,00 Eur
Kukurūzinio viščiuko pjausnys (Patiekiamas su pankoliu ir spalvotų daržovių asorti, ryžių „kamuoliukų“)	13,00 Eur
Vištienos pjausnys idarytas špinatais, Feta sūriu ir vytintais pomidorais* (Patiekiamas su keptomis daržovėmis)	12,00 Eur

*GARNYRA PASIRINKITE:

VIRTOS BULVĖS, VIRTOS-APKEPTOS BULVĖS, GRUZDINTOS BULVYTĖS, BULVŲ KROKĖTAI, VIRTI RYZIAI

JAUTIENOS PATIEKALAI

Kaina

Jautienos didkepsnis Sauso brandinimo jautiena/Dry aged beef (Jautienos išpjova, patiekama su Maitre D'Hotel" sviestu)	30,00 Eur
Jautienos kepsnys RIB EYE Šlapio brandinimo jautiena/ Wet aged beef (Jautienos antrektas be kaulo)	25,00 Eur
Jautiena LION Šlapio brandinimo jautiena/ Wet aged beef (jautienos nugarinė)	25,00 Eur
Jautienos T-BONE Sauso brandinimo jautiena/Dry aged beef (porcija 3-4asmenim, žalios mėsos svoris ~1kg)	25,00 Eur (1porcija)
Jautienos beftrogenas (jautienos išpjova) (patiekiamas su puria bulvių koše ir marinuotais agurkais)	22,00 Eur

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams
Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus



Grill ėriuko mentė

22,00 Eur

***Garnyrą pasirinkite:**

Bulvių garnyras: Bulvių skiltelės, gruzdintos bulvių lazdelės, virtos -apkeptos bulvės, avinžirniai;

Daržovių garnyras: keptos kreivabūdės, keptos daržovės, marinuotos daržovės, šviežių daržovių salotos, (salotų lapai, pomidorai, agurkai, paprika, alyvuogių aliejus)

Padažai: aronijų vyno padažas, trijų pipirų-brendžio padažu, BBQ padažas, Gravy padažas

KIAULIENOS PATIEKALAI

Kiaulienos išpjovos kepsnys su voveraitėmis (Patiekiamas su žaliaisiais smidrais, keptais vyšniniais pomidoriukais ir polentos pyragu)	14,00 Eur
Kiaulienos išpjovos kepsnys (Patiekiamas su morkų muslinu, žaliaisiais brokoliais, svogūnų džemu ir „žemės“ trupiniais)	13,50 Eur
Kiaulienos sprandinės kepsnys su BBQ padažu (Patiekiamas su paprika, vyšninių pomidorų ir svogūnų kepture)	12,00 Eur
Kiaulienos šonkauliai (Patiekiami su keptomis bulvėmis, kreivabūdėmis ir BBQ padažu)	16,00 Eur

VEGETARIŠKI /VEGANIŠKI PATIEKALAI

Voveraitės (Patiekiamos su gruzdintomis bulvėmis ir grietinėlės padažu)	11,00 Eur
Keptas žiedinis kopūstas (Patiekiamas su keptais pinių riešutais, juodomis alyvuogėmis ir trintų žiedinių kopūstų – kokoso pieno padažu)	7,50 Eur
Kepti baklažanai su mocarelos sūriu, pomidorais ir daržovių padažu (Patiekiami su traškiais žaliaisiais agurkais ir virtais ryžiais)	9,00 Eur
Avinžirniai su keptomis daržovėmis bei gairių mėtų padažu	8,00 Eur
Kepto sojų pupelių TOFU varškės ir daržovių iešmeliai pagardinti „Teriyaki“ padažu	8,00 Eur

MAKARONAI

Juostiniai makaronai (Fettuccine) makaronai su jūros gėrybėmis	13,00 Eur
Juostiniai makaronai (Tagliatelle) su vištiena ir juodųjų pupelių padažu	10,00 Eur
Juostiniai makaronai (Taglierini) su kepta lašiša	11,50 Eur
Vamzdeliniai makaronai (Penne) su špinatais	8,50 Eur

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams
Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus



DESSERTAI

Blymeliai su Maskarponės sūriu (Patiekiami su šviežiomis uogomis ir apelsinų džemu)	7,00 Eur
Crème Brulee su uogų šerbetu ir Toffee karamele (Autentiškas grietinėlės ir karamelės desertas)	6,00 Eur
Napoleono tortas „Royale“	5,50 Eur
Panna Cotta desertas su šaltalankių uogų drebučiais	7,00 Eur
Belgiškį vafliai su: Natūralaus pieno ledais, plakta grietinėle ir uogomis Natūralaus pieno ledais, karamelizuotais obuoliais ir karamele Šokoladiniais ledais, grietinėle ir „Oreo“ sausainiais	8,00 Eur
Natūralūs pieno ledai su: „Oreo“ sausainiais, plakta grietinėle, šokolado užpilu Plakta grietinėle, vyšniomis ir braškėlių užpilais „Snickers“ šokoladu, plakta grietinėle ir karamelės užpilu	6,50 Eur
Natūralaus pieno ledų kokteilis su uogomis ir plakta grietinėle Vogas pasirinkite: su braškėmis, juodaisiais serbentais, vyšniomis ar avietėmis	5,00 Eur
Šokoladinis pieno ledų kokteilis su plakta grietinėle	6,00 Eur
Natūralių vaisių kokteilis (bananai, kivi, braškės, vyšnios)	5,00 Eur