

SALOTOS / SALADS



ŠILTOS ANTIENOS SALOTOS

Traškiosios salotos (Iceberg), kepti burokėliai, kepti raudonieji svogūnai, obuoliai, kepta antienos filė, juodos duonos skrebučiai, liofilizuotos avietės. Pagardinta saldžiarūgščiu aviečių padažu ir kepintais lazdynų riešutais

WARM DUCK SALAD

Iceberg salad, roasted beetroots and red onions, apples, roasted duck breast, brown bread croutons, freeze dried raspberries, dressed with raspberry dressing and topped with toasted hazelnuts

6,30 €



KARALIŠKŲJŲ KREVEČIŲ IR AVOKADŲ SALOTOS

Traškiosios salotos (Iceberg), avokadai, paprikos, pomidorai, raudonieji svogūnai, virti kiaušiniai, žalieji žirneliai ir šiltos keptos karališkosios krevetės – paskaninta kreminiu padažu su kietuoju sūriu

KING PRAWN SALAD WITH AVOCADO

Iceberg salad, avocados, sweet peppers, tomatoes, red onions, hard boiled eggs, peas and warm fried tiger prawns dressed with creamy dressing with hard cheese

6,50 €

GRAIKIŠKOS SALOTOS

Pomidorai, agurkai, raudonieji svogūnai, paprikos, Kalamatos juodosios alyvuogės ir fetos sūris, pagardinta alyvuogių aliejumi, raudonojo vyno actu ir raudonėlais

GREEK SALAD

Tomatoes, cucumbers, red onions, sweet peppers, Kalamata olives and Feta cheese, dressed with olive oil, red wine vinegar and flavoured with oregano

4,90 €



VIŠTIENOS SALOTOS SU ANT GROTELIŲ KEPTOMIS DARŽOVĖMIS

Traškiosios salotos,
špinatų lapeliai, ant
grotelių keptos daržovės
- paprikos, cukinijos,
baklažanai ir pievagrybiai,
vyšniniai pomidorai,
vištiena, kepta
ant grotelių, pagardinta
mėlynojo peštinio sūrio
padažu ir keptomis
moliūgų sėklomis

CHICKEN SALAD WITH GRILLED VEGETABLES

Iceberg leaves, spinach,
grilled vegetables -
peppers, zucchini,
mushrooms and aubergines,
cherry tomatoes and
grilled chicken fillet
dressed with blue cheese
dressing and topped
with toasted pumpkin
seeds

5,80 €



KARAMELINĖS KALAKUTIENOS SALOTOS

Ivairių salotų lapeliai,
traškiosios salotos,
kepintos morkos ir
cukinijos, agurkai,
pomidorai ir kepta
karamelinė kalakutiena,
pagardinta keptomis
moliūgų sėklomis,
balzaminio acto ir
medaus padažu

SALAD WITH FRIED CARAMELISED TURKEY STRIPES

Mixed salad leaves,
fried carrots, fried
courgettes, cucumbers,
tomatoes and fried
caramelized turkey
stripes dressed with
balsamic vinegar and
honey dressing and
toasted pumpkin seeds

5,90 €



TRAŠKIOSIOS VASAROS DARŽOVIŲ SALOTOS

Traškiosios salotos, morkos, raudonieji kopūstai, mangų vaisiai, saldžiosios paprikos, svogūnų laiškai, šviežios kalendros, pagardinta žemės riešutų sviesto padažu

Su riešutais ir sėklomis /
With toasted nuts and seeds

CRUNCHY VEGETABLE SALAD

Iceberg salad, carrots, red cabbages, mangoes, sweet peppers, spring onions, cilantro, dressed with peanut butter dressing

5,20 €

Su kepta vištienos file /
With roasted chicken breast

5,90 €

Su keptomis karališkosiomis krevetėmis /
With fried king prawns

6,50 €



UŽKANDŽIAI / APPETIZERS



SILKIŲ FILĖ SU
RIDIKĖLIAIS

Patiekama su
šiltomis bulvėmis

HERRING FILLET
WITH RADISHES

Served with warm
boiled potatoes

4,20 €



ALITA BRANDY
CLASSIC

40 ml - 1,90 €



LAŠIŠŲ
TARTARAS
AVOKADŲ
VAISIŲ
PATALE

Patiekama
su žolelių
padažu

SALMON
AND
AVOCADO
TARTAR

Served with
chimichurri
sauce

6,90 €





LIEŽUVIŲ
UŽKANDIS SU
KRIENAIŠ

Virtų jaučių lie-
žuvių griežinėliai,
žirneliai, porai,
pomidorai, krienų
ir majonezo pa-
dažas

COOKED BEEF
TONGUE WITH
HORSERADISH
SAUCE

Cooked beef tongue,
garden peas, leeks,
tomatoes, mayonnai-
se and horseradish
dressing

4,90 €



"AUKSINĖ"
LITHUANIAN
VODKA

40 ml – 1,70 €



KAIMIŠKAI
PARUOŠTAS
SILKIŲ
UŽKANDIS
SU ŠILTOMIS
BULVĖMIS

HERRING
WITH BOILED
POTATOES

3,70 €



SRIUBOS / SOUPS



FIRMINĖ BARAVYKIENĖ

Baravykų sriuba su
keptomis daržovė-
mis ir skrudintos
šoninės kubeliais.

Sriuba patiekama
kaimiškos duonos
kepalelyje

SPECIAL WILD MUSHROOM SOUP

Cep mushroom soup
with fried vegetables
and fried bacon
pieces.

Served in brown
bread loaf

4,50 €



LIETUVIŠKI BARŠČIAI SU ŠILBARAVYKIAIS

LITHUANIAN BEETROOT SOUP WITH WILD MUSHROOMS

3,50 €



ŠALTA RIDIKELIŲ SRIUBA

Patiekama su
virtomis bulvėmis

COLD RADISH SOUP

Served with
boiled potatoes

3,20 €

„TICHÉ“
MINERALINIS
VANDUO /
MINERAL
WATER

Gazuotas, negazuotas /
carbonated, still

330 ml – 1,00 €



DIENOS
SRIUBA

(darbo
dienomis
iki 16 val.)

SOUP OF
THE DAY

(served
Mondays-Fridays
till 4 p.m.)

1,90 €

SEZONINĖ
SRIUBA

(teirautis
padavėjo, -s)

SOUP OF
THE SEASON

(please ask
the waiter)

3,50 €



ŠALTIBARŠČIAI
SU VIRTOMIS
BULVĖMIS

COLD BEETROOT
SOUP WITH
BOILED
POTATOES



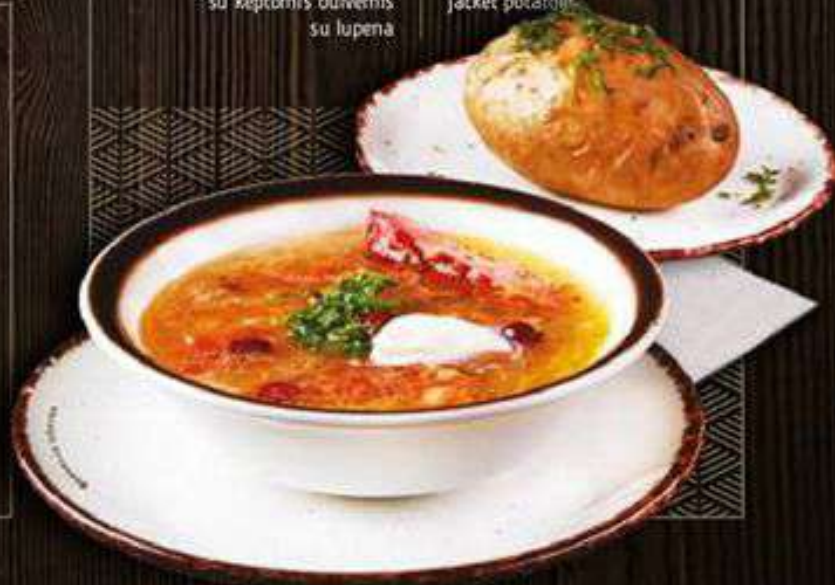
RAUGINTŲ
KOPŪSTŲ SRIUBA
SU RŪKYTAIS
ŠONKAULIUKAIS

Pateikiama
su keptomis bulvėmis
su lupena



SOUERKRAUT
SOUP WITH
SMOKED PORK
SPARERIBS

Served with
jacket potatoes



KARŠTIEJI ŽUVŲ PATIEKALAI / HOT FISH DISHES



LAŠIŠŲ DIDKEPSNIS SU BALZAMINIŲ SVIESTO IR ŽOLELIŲ PADAŽU

Patiekama su virtais
ryžiais ir traškiomis vasaros
daržovių salotomis

SALMON STEAK WITH BALSAMIC BUTTER AND HERB SAUCE

Served with boiled rice
and crunchy summer
vegetable salad

9,90 €



TIGRINĖS KREKETĖS KEPTUVĖLĖJE SU BALZAMINIŲ SVIESTO IR ŽOLELIŲ PADAŽU

Ypatingai marinuotos karališkosios
krevetės, keptos su alyvų aliejumi ir
sviestu. Patiekama su traškia duonele

TIGER PRAWNS IN A PAN WITH BALSAMIC BUTTER AND HERB SAUCE

Tiger prawns in special marinade.
Fried with olive oil and butter.
Served with crispy bread

10,90 €





**STERKŲ FILĖ
SU TRINTŲ
POMIDORŲ IR
KIETOJO SŪRIO
PLUTELE**

Pateikiama su
sviestu keptomis
bulvėmis, vasaros
daržovių troškiniu ir
žolelių padažu

**PIKE PERCH
FILLET WITH
TOMATO SAUCE
AND HARD
CHEESE CRUST**

Served with
potatoes roasted in
butter, ratatouille
and chimichurri
sauce

7,90 €



**MONTALTO
COLLEZIONE DI
FAMIGLIA BIANCO
PASSIVENTO
VYNAS / WINE**

Baltas, sausas / white, dry

750 ml – 18 €



**PRANCŪZIŠKI
SKORPIONŽUVIŲ
FILĖ KEPSNIAI**

Pateikiama
su virtomis
bulvėmis,
garintomis
daržovėmis ir
senovinių
garstyčių padažu

**SCORPION
FISH WITH
CRISPY
CHEESE
CRUST**

Served with
boiled potatoes,
steamed vegetables
and ancient
mustard sauce

6,90 €



KARŠTIEJI PAUKŠTIENOS PATIEKALAI / HOT POULTRY DISHES



VIŠTIENOS FILĖ SU FETOS SŪRIO IR DŽIOVINTŲ SPANGULIŲ JĖDARU

Pateikiama su
raudonojo vyno ir
bruknių padažu, svieste
keptomis bulvėmis,
keptais obuoliais ir
traškiomis vasaros
daržovių salotomis

CHICKEN FILLET STUFFED WITH FETA CHEESE AND DRIED CRANBERRIES

Served with red wine
and red cranberry
sauce, potatoes
roasted in butter,
baked apples and
crunchy summer
vegetable salad

6,90 €



SULTINGAS VIŠTIENOS FILĖ KEPSNYS, APKEPTAS SU TRIJŲ RŪŠIŲ SŪRIŲ PADAŽU IR MOLIŪGŲ SĖKLomis

Pateikiama su
svieste keptomis
bulvytėmis ir vasaros
daržovių troškiniu

JUICY BAKED CHICKEN FILLET TOPPED WITH THREE CHEESE SAUCE AND TOASTED PUMPKIN SEEDS

Served with potatoes
roasted in butter and
stewed vegetables

7,20 €

PUTOJANTIS
VYNAS „ALITA
BRUT CUVÉE“ /
SPARKLING
WINE „ALITA
BRUT CUVÉE“

750 ml – 15 €



VIŠTIENOS
KEPSNYS
PAGAL SENĄJĮ
ŽOLININKES
RECEPTĄ

Patiekiamas su
prieskonių žolelių
padažu, apkepta
sūriu bulvių koše
ir šviežių daržovių
salotomis

CHICKEN FILLET
IN CREAMY
PESTO SAUCE

Served with fried
cheese topped baked
mashed potatoes
and vegetable salad

6,90 €

„KIJEVO“
KOTLETAS

Patiekiamas su
gruzdintomis
bulvytėmis ir
daržovių saloto-
mis, pagardin-
tomis majonezo
padažu

CHICKEN
KIEV

Served French
fries and
coleslaw

6,90 €



KARŠTIEJI TRIUŠIENOS, ANTIENOS IR JAUTIENOS PATIEKALAI / HOT RABBIT, DUCK AND BEEF DISHES



SMETONIŠKAI PARUOŠTAS TRIUŠIENOS TROŠKINYS

Triušienos, mari-
nuotos su žolelėmis,
daržovių ir grietinė-
les troškinyje „špiži-
nėje“ (ketaus) puo-
dyneleje su bulvių
koše ir marinuotais
burokėliais

RABBIT STEW

Herb marinated
rabbit, pot stewed
with cream and
vegetables. Served
with mashed
potatoes and
marinated beetroot

8,20 €



AŠTRI JAUTIENA KARAMELIZUOTŲ SVOGŪNŲ IR KEPSNIŲ PADAŽE SU SŪRIO „KEPURELE“ IR AITRIAISIAIS PIPIRIUKAIS KEPTUVELEJE

Patiekiama su
keptomis bulvių
skilteleimis, ridikėlių ir
svogūnų lašų
salotomis su grietine

HOT AND SPICY BEEF BAKED WITH CHEESE, CARAMELISED ONION AND BBQ SAUCE

Served in a pan with
roasted potato wedges
and Lithuanian salad
with radishes and
spring onions dressed
with sour cream

8,90 €



ANTIES KRŪTINĖLĖ RAUDONOJO VYNO IR BRUKNIŲ PADAŽE

Patiekiama su svieste
keptomis bulvėmis ir
keptomis šakninėmis
daržovėmis

DUCK BREAST IN RED WINE AND RED CRANBERRY SAUCE

Served with potato-
es roasted in butter
and roasted root
vegetables

9,90 €



ANT GROTELIŲ KEPTI PATIEKALAI FROM THE GRILL

GRILIO RINKINYS
„NENUMIRSI IŠ
BADO“ – KIAULIENOS,
VIŠTIESOS IR
KALAKUTIESOS
IEŠMELIAI SU
DARŽOVėmis.

*Jei nepveiksi, pasidalink
su draugu*

Pateikiama su keptomis
bulvių skiltelemis, dviem
rūšių padažais, šviežių ir
marinuotų daržovių asortu

PORK, CHICKEN AND
TURKEY PIECES
ON SPIT WITH
VEGETABLES

Served with fried potato
wedges, two sorts of sauces
and assortment of fresh
and marinated vegetables

8,50 €



**KIAULIENOS
SPRANDINĖS
ŠAŠLYKAS**

Keptas ant grotelių,
patiekiamas su virtais
ryžiais, šviežiomis,
marinuotomis dar-
žovėmis ir pomidorų
padažu

**PORK NECK
FILLET KEBAB**

Served with boiled
rice, fresh and ma-
rinated vegetables
and tomato sauce

6,90 €



**"VOLFAS
ENGELMAN"
ALUS / BEER**

300 ml – 2,30 €

500 ml – 2,80 €





**GRILYJE KEPTŲ
KEPSNELIŲ
IR DARŽOVIŲ
KEPTUVĖLĖ**

Grilyje kepti dviejų
skonių vištienos
kepsneliai, grilyje
keptos daržovės,
keptos bulvių skil-
telės ir dviejų rūšių
padažai

**GRILLED
MEAT AND
VEGETABLE
ASSORTMENT**

Grilled chicken,
grilled vegetables,
roasted potato
wedges and two
sorts of sauces

6,90 €



**ANT GROTELIŲ
KEPTAS
KIAULIENOS
SPRANDINĖS
KEPSNYS SU
YPATINGAIS
PAGARDAIS**

Patiekama su kepto-
mis bulvių skiltelemis,
vasaros daržovių
troškinių ir mėlynojo
sūrio padažu

**GRILLED PORK
COLLAR CHOP**

Served with potato
wedges, stewed
vegetables and blue
cheese sauce

7,20 €

KARŠTIEJI KIAULIENOS PATIEKALAI / HOT PORK DISHES

„MAMOS“
KOTLETAS SU
ŠILBARAVYKIŲ
PADAŽU,
MARINUOTAIS
BUROKĖLIAIS
IR BULVIŲ
KOŠE

PORK BURGER
IN WILD
MUSHROOM
SAUCE SERVED
WITH MASHED
POTATOES
AND PICKLED
BEETROOT

5,50 €



RŪKYTA
KARKUTĖ
KEPTUVĖLĖJE SU
PAGARDINTA IR
SŪRIU APKEPTA
BULVIŲ KOŠE

SMOKED PORK
SHANK BAKED
WITH POTATOE
AND CHEESE
MASH

Patiekama su
kepsnių padažu,
žasų taukuose troš-
kintais kopūstais ir
raugintais agurkais

Served with Bar-
becue sauce, sau-
erkraut stewed in
goose fat and pic-
kled cucumbers

7,50 €

