Sveiki atvykę į vieną seniausių Vilniaus restoranų, įsikūrusį XV a. pirklio namuose. Šie namai buvo pastatyti, kai XV a. Lietuvos didžiųjų kunigaikščių kvietimu į Lietuvą atvyko užsienio amatininkai, pirkliai, todėl kūrėsi dirbtuvių, parduotuvėlių ir karčiamų kvartalas. Dabartiniuose restorano „Lokys“ rūsiuose įsikūrė parduotuvėlė, o pirmajame aukšte apsigyveno pirklio šeima.

Bėgant amžiams pastatas daugelį kartų pakeitė šeimininkus, čia kūrėsi karčiamos, parduotuvės, kol 1972 m. buvo atidarytas restoranas „Lokys“.

 Šiame valgiaraštyje patiekalus sudėliojome pagal juose naudojamų pagrindinių produktų atsiradimo amžius Lietuvoje nuo pagonybės iki mūsų dienų. Naudodami tradicinius produktus ir modernias technologijas, kviečiame Jus susipažinti su Lietuvos kulinarijos istorija.

Skalsaus!

\*\*\* Apie alergenus klauskite mūsų padavėjų \*\*\*

APERITYVAi

|  |  |
| --- | --- |
| Hendrick's Gin Tonic (Hendrick’s džinas, tonikas, agurkas) | **9.00 €** |
|  |  |
| Negroni (Džinas, Campari, Martini rosso) | **7.00 €** |
|  |  |
| Bellini (Putojantis vynas (briutas), persikų sirupas) | **6.00 €** |
|  |  |
| Campari Orange („Campari“, apelsinų sultys) | **7.00 €** |
|  |  |
| Aperol Spritz („Aperol“, putojantis vynas) | **7.00 €** |
|  |  |
| Karališkasis Kir (šampanas, crème de cassis – juodųjų serbentų likeris) | **9.00 €** |
|  |  |
| St. Germain French (St. Germain (šeivamedžio žiedų likeris), citrinų sultys, šampanas) | **10.00 €** |
|  |  |
| Šampanas, Champagne Linard Gontier Brut (15cl) | **9.00 €** |
|  |  |
| Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Lietuva (15cl)Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Lietuva (15cl) | **6.00 €****6.00 €** |

PAKRUOJO DVARO TRAUKTINĖS

 **Pakruojo dvaro** varykla yra viena seniausių spirito varyklų Lietuvoje. Ji įkurta dvaro ūkyje, kur įvairūs gėrimai pradėti gaminti dar XVI a. pradžioje. Pakruojo dvare veikė ne tik ūkis, ligoninė, vaistinė, bet ir „apotiekoriaus“ įkurta spirito varykla. Čia sukurtų receptūrų antpilai ir tinktūros buvo naudojami ne tik dvare, bet ir parduodami visame krašte.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Trauktinė „SENO KRIENO”, Lietuva (4cl) | **6.00 €** |
|  |  |
| Trauktinė „LAŠININĖ”, Lietuva (4cl) | **6.00 €**6.00 € |
|  |  |
| Trauktinė BUROKĖLIŲ su trumais, Lietuva (4cl) | 6.**6.00 €** |

Salotos ir Užkandžiai

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Pagonybę menantis **mėsyčių rinkinys** (Penkių rūšių mėsyčių asorti su raugintu obuoliu) **XIII a.** | **9.00 €** |
| Dar pagonybėje lietuviai mėgo rūkyti mėsą. Tokiais mėsos gardėsiais mėgavosi ir mūsų vienintelis karalius Mindaugas. Jo valdymo laikais atsirado ir pirmieji obelynai. |  |
|  |  |
| **Lęšių ir burokėlių salotos** su keptomis paprikomis, vyšniomis, ožkos pieno sūriu ir rukola **XIII a.** | **7.00 €** |
| Lęšiai – tai vieni pirmųjų augalų, kuriuos augino mūsų protėviai, laikyti bene svarbiausiu maisto produktu, atstodavusiu ir duoną, ir mėsą.  |  |
|  |  |
| **Silkė su baravykais** (Marinuoti agurkai, svogūnai, virtos bulvės ir krapų užpilas) **XIV a.** | **6.00 €** |
| Silkė XIII – XIV a. buvo importuojama iš Rygos, o jos kaina prilygo žvėrienai. |  |
|  |  |
| **Salotos su lašiša,** vytintais vynuoginiais pomidorais, putpelių kiaušiniais ir krapų užpilu **XIV a.** | **9.00 €** |
|   |  |
| **Užkandis prie alaus** (Sūrio spurgos, džiovinta mėsa, kiaulių ausys, kepinta duona) **XIV a.** | **8.00 €** |
| Lietuviai dievina ruginę duoną. Ji sparčiai paplito XIV amžiuje, o pagonybės laikais ji buvo aukojama ugnies, žemės bei vandens dievams.  |  |
|  |  |
| **Lietuviškų sūrių rinkinys** (Keturių rūšių sūriai su agrastų uogiene ir lazdyno riešutais bei duoniukais) **XVI a**.  | **8.00 €** |
| Sūriai gaminti jau pagonybės laikais, tai buvo prabangos prekė. Didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto laikais mūsuose išpopuliarėjo agrastai. Šie uogakrūmiai imti auginti XVI a. pradžioje Bonos Sforcos iniciatyva. |  |
|  |  |
| **Stirnienos „Karpačio“** su 3 metus brandinto kietojo sūrio drožlėmis, pesto padažu su moliūgų sėklomis ir daigais **XVI a.**  | **9.00 €** |
|  |  |
| Boguslovo Radvilos **salotos su šiltais stirnienos gabalėliais**, vytintais vynuoginiais pomidorais, ridikėliais, uogomis ir traškia duonele **XVII a.** | **9.00 €** |
| Viduramžiais didikams buvo neįprasta valgyti salotas ir žalias daržoves. Tik XVII a. pradžioje Boguslovui Radvilai pamėgus žalumynus, jie atsirado ant bajorų stalų specialiuose padėkluose.  |  |

Sriubos

Iki XVIII a. šakutė buvo laikoma keistenybe prie stalo, nors daugelis jau seniai turėjo šaukštus ir peilius. Paprastai tik turtingiausieji turėdavo savo lėkštes ir puodelius. Žemesnių luomų atstovai indais dalindavosi poromis. Buvo įprasta naudotis storomis neraugintos duonos lėkštėmis, kurios būdavo suvalgomos kartu su maistu arba atiduodamos vargšams ar šunims. Laikui bėgant duonos lėkštes pakeitė kvadratinės pliauskelės su apskritu įdubimu viduryje.

|  |  |
| --- | --- |
|  Onos Vytautienės mėgta kreminė **baravykų sriuba** su moliūgų aliejumi **XIV a.** | **6.00 €** |
|  |  |
| Sočioji medžiotojų **šiupininė XV a.** | **6.00 €** |
| Rašytiniuose šaltiniuose „soljanka” minima nuo XV amžiaus. Ši tiršta, riebi ir aštri sriuba buvo populiari kaip užkandis prie degtinės, atliekanti ir pirmojo, ir antrojo patiekalo funkciją.  |  |
|  |  |
| **Šaltibarščiai** su virtomis bulvėmis **XVI a.** | **5.00 €** |
| Šios sriubos populiarumas XVI a. išgarsino pavardę - Šaltibarštis. Tai vienintelė sriuba, kurios analogą tiek išvaizda, tiek skoniu sunkiai surasite kitose šalyse. |  |

paukštiena ir Žuvis

|  |  |
| --- | --- |
| Sultingos **vištienos šlaunelės**, patiekiamos su grikiais, pagardintais žirneliais ir voveraitėmis **XIII a.** | **12.00 €** |
| Skalsiausia su Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC vynu (29 Eur/but.) |  |
| Grikius viduramžiais, maždaug XIII a., atvežė mongolai verždamiesi iš rytų į vakarus. |  |
|  |  |
| Vytauto Didžiojo išaukštintas **lašišos kepsnys**, patiekiamas su šakninėmis daržovėmis, bulvių koše su špinatais bei baltuoju pomidorų ir bazilikų padažu **XIV a.** | **16.00 €** |
| Skalsiausia su Marques De Caceres Albarino DO vynu (32 Eur/but.) |  |
| Viduramžiais Lietuvoje lašiša mėgavosi tik valdovai bei didikai. Vytauto Didžiojo valdymo laikais, kai Lietuvos teritorija siekusi net Juodąją jūrą, metraščiuose užfiksuota, kad žuvų Vytautui buvo siuntęs Didysis ordino magistras. |  |

Medžioklės laimikiai

|  |  |
| --- | --- |
| Kunigaikščio Gedimino pamėgtas **šernienos kepsnys** su bruknių bei vyno padažu, saldžia kriauše ir bulvių kroketais su sūriu **XIII–XIV a.**  | **19.00 €** |
| Skalsiausia su Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC vynu (59 Eur/but.)  |  |
| Šernų medžioklė buvo neatsiejama aukštuomenės gyvenimo dalis bei pasilinksminimo būdas. Medžioti galėdavo tik didikai, o paprastus valstiečius ir miestiečius, sugautus brakonieriaujant, bausdavo netgi mirtimi. |  |
|  |  |
| ***Bebrienos troškinys*** *su pievagrybiais ir pomidorais*, *patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais* ***XIII–XIV a.*** | **18.00 €** |
| Skalsiausia su Marques de Casa Concha Syrah vynu (35 Eur/but.) |  |
| Viduramžiais, įsigalėjus krikščionybei, bebrai buvo laikomi žuvimis, nes jie veisėsi vandenyje ir turėjo uodegą, panašią į žuvies. Taip turtingieji galėjo ant savo stalo turėti dar vieną sotų pasninko dienos patiekalą. |  |
|  |  |
| Ž**vėrienos dešrelės** su troškintais kopūstais ir bulvių koše, pagardinta špinatais **XIII–XIV a.** | **13.00 €** |
| Skalsiausia su Masi Tupungato Passo Doble vynu (32 Eur/but.) |  |
| *XIII a. Livonijos ordino kronikininkas Petras Dusburgietis savo kronikose aprašė anekdotinę istoriją apie prūsų susidūrimą su kopūstais:**„Kadangi matė brolius valgant kopūstus, kurių prūsai nevartojo, ir manė, jog tai žolė, jis pridūrė: <...> valgo jie žolę nelyginant arkliai ir mulai, tai kas gi įstengsiąs jiems atsispirti, jeigu jie ir dykrose be vargo gali susirasti maisto?“* |  |
|  |  |
| **Stirnienos kepsneliai** su keptais baravykais ir obuoliais, patiekiami su bulvių skiltelėmis su lupena bei mėtų pagardu **XIV a.** | **19.00 €** |
| Skalsiausia su Maggio Old Vine Zinfandel vynu (39 Eur/but.) |  |
|  |  |
| Žygimanto Augusto išgirta **putpelė**,patiekiama su saldžia kriauše, bruknių bei vyno padažu ir grikiais **XVI a.** | **17.00 €** |
| *Skalsiausia su Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC (37 Eur/but.)* |  |
|  |  |
| **Restorano „Lokys“ vaišės** (stirnienos ir šernienos kepsniukai, žvėrienos dešrelė), patiekiama su troškintomis daržovėmis, medaus ir samanės kepsnių padažu bei bulvių griežinėliais su lupena **XVII a.** | **20.00 €** |
| Skalsiausia su Torres Salmos Priorat DOQ vynu (44 Eur/but.) |  |
|  |  |

**Mėsos patiekalai**

|  |  |
| --- | --- |
| **Kiaulienos nugarinės kepsnys** su medaus ir samanės kepsnių padažu, raugintomis daržovėmis ir apkeptomis bulvėmis **XVI a.** | **12.00 €** |
| Skalsiausia su Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC vynu (32 Eur/but.) |  |
| Pirmieji degtinės bravorai Lietuvoje atsirado dar XVI a., todėl Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje samanė buvo tapusi įprastu bajorų gėrimu. |  |
|  |  |
| **Jautienos išpjovos, stirnienos ir alaus troškinys** su morkomis, pastarnokais ir pievagrybiais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais **XVI a.** | **15.00 €** |
| Skalsiausia su Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC vynu (34 Eur/but.) |  |
|  |  |
| **Grilyje kepta jautienos išpjova** su mėtų pagardu, troškintomis daržovėmis bei bulvėmis su lupena **XVII a.** | **20.00 €** |
| Skalsiausia su Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG vynu (43 Eur/but.) |  |
| *Jautiena lietuviai mėgavosi nuo senų laikų, bet tik Žygimanto Senojo sutuoktinė Bona Sforca patobulino ją itališku skoniu. Kunigaikštienės dėka dvaro soduose pradėtos auginti egzotiškos prieskoninės žolelės ir daržovės.* |  |

# Vegetarams

|  |  |
| --- | --- |
| **Tolimųjų rytų prieskoniais gardinti** **grikiai** su voveraitėmis, žirniais ir uogomis **XIV a.**  | **10.00 €** |
| Skalsiausia su Hunawihr Pinot Gris Reserve AOC vynu (35 Eur/but.) |  |
|  |  |
| **Baklažanų, pomidorų ir „mozzarellos“ sūrio apkepas,** pagardintas kietuoju sūriu ir pesto padažu su moliūgų sėklomis **XVI a.** | **14.00 €** |
| Skalsiausia su Protos Verdejo Rueda DO vynu (31 Eur/but.) |  |

BUlvės

|  |  |
| --- | --- |
| **Bulviniai kukuliai** su žvėriena, paskaninti keptais baravykais ir grietine **XVII a.** | **11.00 €** |
| Skalsiausia su Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC vynu (39 Eur/but.) |  |
| *XVI a. bulvės buvo auginamos aukščiausių elito atstovų daržuose kaip botanikos retenybė ir vaistai, o jų žiedai vertinti kaip puošybos elementas. Tik po šimtmečio bulviniai patiekalai atkeliavo ant didikų stalų kaip delikatesas.* |  |

Saldėsiai su Desertiniais Vynais

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ruginės duonos gardumynas*** *su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir morengu* ***XVI a.****Midus “Trakai”10cl*  | **8.00 €** |
|  |  |
| ***Sūrio – varškės pyragas*** *su braškių padažu* ***XVI a.***Gintaro Sino obuolių ledo vynas *10cl* | **15.00 €** |
|  |  |
| **Bavariškas kremas** su svarainių žele **XVII a.**Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl | **13.00 €** |
|  |  |
| **Karštas šokoladas** su ledais ir lazdyno riešutais **XVII a.**Nieport Tawny Duoro DO 10cl  | **10.00 €** |
|  |  |
| **Vaniliniai ledai**, tirpstantys vyne virtose vyšniose **XVII a.**Gintaro Sino vyšnių vynas 10cl | **8.00 €** |
|  |  |
| **Riešutinis pyragėlis** skysta šerdimisu spanguolių uogiene **XVIII a.** | **10.00 €** |
| Česlovo Ramoškos svarainių vynas 10cl  |  |
|  |  |
| **Sloksniuotas šokolado ir vyšnių desertas** **XIX a.** | **11.00 €** |
| Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl |  |

Saldėsiai

|  |  |
| --- | --- |
| ***Ruginės duonos gardumynas*** *su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir morengu* ***XVI a.*** | **5.00 €** |
| *Pagonybės laikais rugiai buvo svarbiausia grūdinė kultūra, naudota kaip pinigų ekvivalentas. Iš gerai sumaltų ruginių miltų buvo gaminama „prabangesnė“ duona. Ja 1377 m. didysis kunigaikštis Algirdas vaišino Ordino maršalą su svečiais.* |  |
|  |  |
| **Sūrio – varškės pyragas** su braškių padažu **XVI a.** | **6.00 €** |
|  |  |
| **Bavariškas kremas** su svarainių žele **XVII a.** | **5.00 €** |
|  |  |
| **Karštas šokoladas** su ledais ir lazdyno riešutais **XVII a.** | **6.00 €** |
| XVII a. karštas šokoladas buvo 3-4 kartus brangesnis už kavą, todėl jį vartojo tik valstybės ir miestų elitas bei aukščiausi dvasininkai. |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Vaniliniai ledai**, tirpstantys vyne virtose vyšniose **XVII a.** | **5.00 €** |
|  |  |
| **Gaivus sorbetas** (skonių teirautis padavėjų) **XVIII a.** | **5.00 €** |
| XVIII a. pabaigoje sorbetas buvo įprastas didikų desertas po pietų. |  |
|  |  |
| **Riešutinis pyragėlis** skysta šerdimisu spanguolių uogiene **XVIII a.** | **7.00 €** |
| Rudenį mūsų senoliai skubėdavo rinkti miško gėrybes, tokias kaip lazdyno riešutai ar spanguolės, kuriomis gardindavo desertus, mėsą, sūrius… Manyta, jog lazdyno riešutai išsaugo jaunystę bei sveiką širdį. O raudonoji ir kvapnioji spanguolė – gyvybės uoga – buvo nepakeičiamas vaistas nuo įvairių ligų. Senuosiuose raštuose teigiama, kad spanguolių sultys gerai dezinfekuoja žaizdas. Šia uoga, dar vadinama šiaurės citrina, lietuviai nuo seno gardina pyragus, pliko arbatą bei kaip prieskonį deda į raugintus kopūstus.  |  |
|  |  |
|  **Sluoksniuotas šokolado ir vyšnių desertas** **XIX a.** | **7.00 €** |

Restorano gėrimai

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | Stiklinė 20cl | Ąsotis 100cl |
| Tradicinė kmynų gira | **3.00 €** | **10.00 €** |
|  |  |  |
|  | Stiklinė 15cl |
| Senovinis restorano vynas su prieskoniais | **4.00 €** |
| Saldus vynas su cinamonu, gvazdikėliais, imbieru... Senovėje buvo tikima, kad jis turi gydomųjų galių. |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Pašildytas restorano vynas  | **4.00 €** |  |

Gaivieji gėrimai

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Sultys apelsinų, obuolių, pomidorų (20cl) |  | **3.00 €** |
|  |  |  |
| Šviežios sultys apelsinų arba greipfrutų (20cl) |  | **4.00 €** |
|  |  |  |
| Natūralus mineralinis vanduo (25cl) |  | **3.00 €** |
|  |  |  |
| Gazuotas mineralinis vanduo (25cl) |  | **3.00 €** |
|  |  |
| Natūralus mineralinis vanduo (70cl) |  | **4.00 €** |
|  |  |  |
| Gazuotas mineralinis vanduo (70cl) |  | **4.00 €** |

Arbata

|  |  |
| --- | --- |
| Juodoji, žalioji, vaisinė, čiobrelių, ramunėlių, dilgėlių, liepžiedžių, mėtų | **3.00 €** |

Kava

|  |  |
| --- | --- |
| Espresso, juoda kava | **2.50 €** |
|  |  |
|  |  |
| Cappuccino, kava su pienu | **3.00 €** |
|  |  |
|  |  |
| Latte | **3.00 €** |
|  |  |
|  |  |
| Shakerato | **3.00 €** |
| Puikaus skonio šalta kava |  |
|  |  |
| Ice Cappuccino | **3.00 €** |
| Šaltoji cappuccino  |  |
|  |  |
| Airiška kava | **7.00 €** |
|  |  |

***Trauktinė***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  Manoma, kad Lietuvoje buvo sekama europietiškomis tradicijomis ir trauktines pradėjo gaminti vienuoliai: jie naudojo pelynus, stumbražoles, jonažoles, serbentus, šermukšnius ir kitus augalus. Ant didikų stalų trauktinės atsidūrė apie XVI-XVIIa. Tuomet trauktines pradėjo tituluoti karališkaisiais gėrimais.  |
|  |  |  |
|  | Gurkšnis4cl | Menzūrėlė25cl |
| Starka | **3.00 €** | **18.75 €** |
|  |  |  |
| Trejos devynerios | **3.00 €** | **18.75 €** |
|  |  |  |
| Žalios devynerios | **3.50 €** | **21.88 €** |
|  |  |  |
| Seno krieno | **6.00 €** | **37.50 €** |
|  |  |  |
| Lašininė | **6.00 €** | **37.50 €** |
|  |  |  |
| Burokėlių su trumais | **6.00 €** | **37.50 €** |
|  |  |  |
| Suktinis (lietuviškas midus) | **4.00 €** | **25.00 €** |
|  |  |  |
| Žalgiris (ypatingai stipri midaus trauktinė) | **7.50 €** | **46.88 €** |
|  |
| **MIDUS** |
| Trakai (10cl) | **4.00 €** |  |
|  |  |  |
| Vilnius (4cl) | **3.00 €** |  |

Degtinė

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Gurkšnis4cl | Menzūrėlė25cl |
| Sobieski | **3.00 €** | **18.75 €** |
|  |  |  |
| „Lithuanian vodka“ auksinė | **3.50 €** | **21.88 €** |
|  |  |  |
| Samanė | **4.00 €** | **25.00 €** |
|  |  |  |
| Stolichnaya Premium Vodka | **4.00 €** | **25.00 €** |
|  |  |  |
| Finlandia (paprasta, spanguolių) | **4.00 €** | **25.00 €** |
|  |  |  |
| Sambuca „Molinari Extra” (anyžių) | **4.00 €** | **25.00 €** |
|  |  |  |

 Alus ir sidras

 Manoma, kad Lietuvoje alus buvo verdamas jau XI a., tačiau labiausiai jis išpopuliarėjo XVIa. Lietuviai turėjo savo alaus dievaitį – Ragutį, kurį garbino visi puotautojai.

 LDK laikais kiekvienas Lietuvos gyventojas turėjo teisę savo reikmėms gaminti alų, o apynynai buvo saugomi statuto. Visais laikais aludaris buvo reikalingiausios profesijos atstovas – be alaus neapsieidavo nei viena šeimos ar bendruomenės šventė. O šio gėrimo gamybos paslaptys perduodamos iš kartos į kartą.

 Geriausi aludarių kraštai – Vidurio ir ypač Šiaurės Lietuva.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 30cl |  50cl |
| Pilstomas lietuviškas šviesusis alus | **3.00 €** | **4.00 €** |
|  |  |  |
| Pilstomas lietuviškas tamsusis elis | **3.00 €** | **4.00 €** |
|  |  |
| Lietuviškas kvietinis alus (butelis) | **4.00 €** |
|  |  |
| Humulupu – 5,0% “**IPA**”, dominuoja gėlių, pušų ir apelsino žievės natos tiek skonyje, tiek kvape (butelis) |  ***4.00 €*** |
|  |  |
| Kurko keptinis – 5,2% **lietuviškas elis**, sodraus raudonio spalvos, salsvas su lengva rugio rūgštele bei apynio kartumu (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| Cyrulis – 4,9% **šviesus pils**, turintis neįkyrų kartumą, gaivų apynio aromatą bei salyklo saldumą (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| Gutstoutas – 5,2% **tamsus avižinis stautas**, išsiskiriantis degintų salyklų baze, kavos ir šokolado užuominomis (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| Grynas – 5,0% **lageris**, šviesios spalvos bei salsvo skonio, jaučiamas ir apynių kartumas (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| Simkala – 5,3% **šviesus “APA”**, tirštesnės spalvos, karamelinio salyklo aromatas (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| Nealkoholinis alus (butelis) |  **4.00 €** |
|  |  |
| **SIDRAS** |  |
| Tinginio Pantis (obuolių, pusiau sausas) Lietuva, 33cl | Butelis 33cl  **4.00 €** |
|  |  |
| Pierre Huet Cidre Bouche Brut (obuolių) Prancūzija, 75cl | Butelis 75cl  **27.00 €** |

***VISKIS*** (4CL)

|  |  |
| --- | --- |
| Grant‘s | **4.00 €** |
|  |  |
| Tullamore Dew (Airiškas) | **4.00 €** |
|  |  |
| Johnnie Walker red label | **4.00 €** |
|  |  |
| Johnnie Walker black label | **6.00 €** |
|  |  |
| Jack Daniel‘s | **4.00 €** |
|  |  |
| Macallan Fine Oak 12 YO (Single malt) | **8.00 €** |
|  |  |
| Glendalough 7 YO (Single malt, Old Porter Cask) (Airiškas) | ***7.00 €*** |
|  |  |
| BenRiach 10 YO (Single malt) | ***7.00 €*** |
|  |  |
| Lagavulin 16 YO (Islay single malt) | **9.00 €** |
|  |  |
| Glenfiddich 18 YO (Single malt) | **9.00 €** |
|  |  |
| Maker's Mark (Burbonas) | **5.00 €** |
|  Likeris (4cl) |
| Krupnikas (medaus) | **3.00 €** |
|  |  |
| Amaretto Disaronno (migdolų) | **4.00 €** |
|  |  |
| Jagermeister | **4.00 €** |
|  |  |
| Baileys (airiškos grietinėlės) | **4.00 €** |
|  |  |
|  |  |
|  VERMUTAS |  |
| Campari (4cl) | **4.00 €** |
|  |  |
| Martini (10cl) (baltasis, raudonasis, ypač sausas) | **3.50 €** |
|  |  |

 Kiti gėrimai (4cl)

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| **Brendis** „Torres 5 YO” | **3.50 €** |
|  |  |
| **Brendis** „Torres 10 YO” | **4.00 €** |
|  |  |
| **Grappa** „Nonino” | **6.00 €** |
|  |  |
| **Grappa** „Sibona Moscato” | **6.00 €** |
|  |  |
| **Grappa** „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50” | **6.00 €** |
|  |  |
| **Grappa** „Marolo di Barolo Bussia” | **8.00 €** |
|  |  |
| **Grappa** „Sibona Porto” | **6.00 €** |
|  |  |
| **Kalvadosas** „Boulard Grand Solage VSOP” | **6.00 €** |
|  |  |
| **Kalvadosas** „Boulard Grand Solage XO” | **9.00 €** |
|  |  |
| **Armanjakas** „Janneau Grand VSOP” | **8.00 €** |
|  |  |
| **Konjakas** „Otard VSOP” | **7.50 €** |
|  |  |
| **Konjakas** „Courvoisier VS” | **5.00 €** |
|  |  |
| **Konjakas** „Courvoisier VSOP” | **7.00 €** |
|  |  |
| **Konjakas** „Courvoisier XO” | **25.00 €** |
|  |  |
| **Romas** „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC” | **10.00 €** |
|  |  |
| **Romas** „Captain Morgan Spiced”  | **4.00 €** |
|  |  |
| **Tekila**  „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave) | **4.00 €** |
| Tekila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)  | **6.00 €** |
| Tekila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)  | **4.00 €** |
|  |  |

Lietuviškas Vaisių vynas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Taurė 15cl | Butelis 75cl |
| Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Zarasai | 6.00 € | 30.00 € |
|  |  |  |
| Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Zarasai | 6.00 € | 30.00 € |
|  |  |  |
| Gintaro Sino raudonas uogų vynas (sausas, raudonas), Zarasai | 5.00 € | 25.00 € |
| Gintaro Sino mėlynių vynas (sausas, raudonas), Zarasai | 7.00 € | 35.00 € |
|  |  |  |
|  | Taurė 10cl | Butelis 75cl |
| Gintaro Sino vyšnių vynas (saldus, raudonas), Zarasai | 4.00 € | 29.00 € |
|  |  |  |
| Česlovo Ramoškos svarainių vynas (saldus, baltas), Šilutė | 5.00 € | 35.00 € |
|  |  |  |
|  | Taurė 10cl | Butelis 37.5cl |
| Gintaro Sino obuolių ledo vynas (saldus, baltas), Zarasai | 11.00 € | 39.00 € |

vynas taurėmis 15 cl

|  |  |
| --- | --- |
| **ŠAMPANAS** | Taurė 15cl |
| Champagne Linard Gontier Brut | **9.00 €** |
|  |  |
| **PUTOJANTIS**  |  |
| Grand Cavalier Brut, Prancūzija  | 4.00 € |
|  |  |
| **BALTAS** |  |
|  |  |
| *Bolla* ***Pinot Grigio*** *delle Venezia IGT, Italija, Venetas* | **5.00 €** |
|  |  |
| *Finca las Moras Intis* ***Chardonnay-Chenin****,* Argentina, San Chuanas | 4.00 € |
|  |  |
| Chateau Ste. Michelle Dry **Riesling**, JAV, Vašingtono valstija | **6.00 €** |
|  |  |
| Sauvion Touraine Sauvignon “Les Eglantines” AOC (**Sauvignon Blanc**), Prancūzija, Luaros žemuma | ***5.00 €*** |
|  |  |
| **RAUDONAS** |  |
| *Santa Carolina Reserva* ***Carmenere****, Čilė, Rapelio slėnis* | **5.00 €** |
|  |  |
| *Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (****Syrah 90% ir Grenache 10%****)*, Prancūzija, Rona | **6.00 €** |
|  |  |
| *Finca Las Moras Intis* ***Merlot-Malbec****,* Argentina, San Chuanas | 4.00 € |
|  |  |
| *Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O.(****Tempranillo****), Ispanija,* Kastilija ir Leonas | **6.00 €** |

VYNAS BUTELIAIS 75 CL

|  |  |
| --- | --- |
| **PUTOJANTIS** | Butelis 75cl |
| Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Ispanija) | 35.00 € |
|  |  |
| Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superriore DOCG (100% Glera) (Italija, Venetas) | 35.00 € |
|  |  |
| Grand Cavalier (pusiau sausas) (Prancūzija) | 20.00 € |
|  |  |
| Grand Cavalier (saldus) (Prancūzija) | 20.00 € |
|  |  |
| Grand Cavalier Brut (Prancūzija) | 20.00 € |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ŠAMPANAS BUTELIAIS 75 CL*** |  |
| *Champagne Louis Roederer Brut Premier (40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)**Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier )* | 79.00 €**69.00 €** |
|  |  |
| *Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier )* ***37.5cl*** | 35.00 € |
|  |  |
| *Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)* | 129.00 € |
|  |  |
| *Champagne* Linard Gontier *Brut (*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*)* | 45.00 € |

Baltasis Vynas BUTELIAIS 75 CL

|  |  |
| --- | --- |
| **Australija** |  |
| *Penfolds Koonunga Hill Chardonnay* | 29.00 € |
| *(100% Chardonnay)* Pietų Australija |  |
|  |  |
| **Austrija** |  |
| Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptalis | 35.00 € |
|  |  |
| Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 | 27.00 € |
| (100% Gruner Veltliner) Kamptalis |  |
|  |  |
| Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 | 27.00 € |
| (100% Riesling) Kamptalis |  |
|  |  |
| **Argentina** |  |
| *Finca las Moras Intis Chardonnay - Chenin* | 20.00 € |
| (Chardonnay-Chenin) San Chuanas |  |
|  |  |
| Las Moras Black Label Sauvignon Blanc | **29.00 €** |
| (100% Sauvignon Blanc) Pendernales slėnis |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Čilė** |  |
| Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay | 26.00 € |
| (100% Chardonnay) Kasablankos ir Limari slėniai |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Italija*** |  Butelis 75cl |
| *Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC* | 38.00 € |
| (100% Pecorino) Abrucas |  |
|  |  |
| *Bersano Gavi DOCG* | 31.00 € |
| (100% Cortese) Pjemontas |  |
|  |  |
| *Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP* | 39.00 € |
| (*100%* Pinot Bianco) Friulis-Venecija  |  |
|  |  |
| Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC  | 29.00 € |
| *(*100% Trebbiano) Abrucas  |  |
|  |  |
| *Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT*  | 25.00 € |
| (100% Pinot Grigio) Venetas |  |
|  |  |
| *Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC* | 35.00 € |
| (50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilija |  |
|  |  |
|  |  |
| *Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT*  | 27.00 € |
| *(100% Grillo)* Sicilija |  |
|  |  |
| **Ispanija** |  |
| *Protos Verdejo Rueda DO* | 31.00 € |
| *(100%* Verdejo*)* Ribera del Duero |  |
|  |  |
| *Marques De Caceres Albarino DO* | 32.00 € |
| *(100%* Albarino*)* Rias Baixas |  |
|  |  |
| *Torres Natureo Muscat*  | 25.00 € |
| *Nealkoholinis (100% Moscatel de Alejandria) Katalonija* |  |
| **JAV** |  |
| Chateau Ste. Michelle Dry Riesling  | 30.00 € |
| (100% Riesling) Vašingtono valstija |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Naujoji Zelandija** |  |
| Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough | 35.00 € |
| (100% Sauvignon Blanc) Marlboro |  |
|  |  |
| **Prancūzija** |  |
| *Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC*  | 38.00 € |
| *(100% Chardonnay)* Burgundija |  |
|  |  |
| **Louis Jadot Chablis AC *37,5 cl*** | **19.00 €** |
| *(100% Chardonnay)* Burgundija |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Butelis 75cl |
| *Louis Jadot Pouilly-Fuisse*  | 45.00 € |
| *(100% Chardonnay)* Burgundija |  |
|  |  |
| *H.Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC* ***37,5 cl*** | 31.00 € |
| *(100% Sauvignon Blanc)* Luaros žemuma |  |
|  |  |
| *Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP* | 28.00 € |
| *(100%* Viognier*)* Langedokas-Rusijonas |  |
|  |  |
| *Hunawihr Pinot Gris Reserve AOC* | 35.00 € |
| *(100%* Pinot Gris*) Elzasas* |  |
|  |  |
| *Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC*  | ***47.00 €*** |
| *(100% Sauvignon Blanc)* Luaros žemuma |  |
|  |  |
| Sauvion Touraine Sauvignon “Les Eglantines” AOC  | ***25.00 €*** |
| *(100% Sauvignon Blanc)* Luaros žemuma |  |
|  |  |
| **Vokietija** |  |
| Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel | 32.00 € |
| *(100% Riesling)* Mozelis |  |
| **RAUSVASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL** |
| **Čilė** | Butelis 75cl |
| *Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose* | 27.00 € |
| (100% Cabernet Sauvignon) Kasablanka Kuriko slėnis |  |
|  |  |
| **Ispanija** |  |
| *Protos Rosado Ribera del Duero DO* | 29.00 € |
| (100% Tempranillo) Kostilija ir Leonas |  |
|  |  |

Raudonasis Vynas BUTELIAIS 75 CL

|  |
| --- |
|  |
| **Argentina** | Butelis 75cl |
| *Las Moras Black Label Malbec* | 29.00 € |
| *(100% Malbec)* San Chuanas |  |
|  |  |
| *Achaval - Ferrer Malbec Mendoza* | 34.00 € |
| *(100% Malbec)* Mendosa |  |
|  |  |
| *Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec* | 20.00 € |
| (Merlot, Malbec) San Chuanas |  |
|  |  |
| *Achaval - Ferrer Finca Bella Vista* | 89.00 € |
| *(100% Malbec)* Mendosa |  |
|  |  |
| *Masi Tupungato Passo Doble* | 32.00 € |
| *(70% Malbec, 30% Corvina)* Mendosa |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Australija** | Butelis 75cl |
| Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon | 34.00 € |
| (70%Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) Pietų Australija |  |
|  |  |
| *Hardy’s Nottage Hill Shiraz* | 27.00 € |
| (100% Shiraz) Pietryčių Australija |  |
|  |  |
| Salomon Estate Finniss River Shiraz | **74.00 €** |
| (100% Shiraz) Pietų Australija |  |
|  |  |
| **Austrija** |  |
| *Markowitsch Pinot Noir* | 39.00 € |
| (100% Pinot Noir) Karnuntumas |  |
|  |  |
| **Čilė** |  |
| *De Martino Estate Carmenere* | 29.00 €  |
| *(100% Carmenere)* Maipo slėnis |  |
|  |  |
| *Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon* | 35.00 € |
| *(100%* Cabernet Sauvignon*)* Maipo slėnis |  |
|  |  |
| *Marques de Casa Concha Syrah* | 35.00 € |
| (*100%* Syrah*)* Centrinis Čilės slėnis |  |
|  |  |
| Santa Carolina Reserva Carmenere | 25.00 € |
| (100% Carmenere) Rapelio slėnis |  |
|  |  |
| Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot | 26.00 € |
| (100% Merlot) Centrinis Čilės slėnis |  |
|  |  |
| **Vokietija** |  |
| Friedrich Becker Spatburgunder B QbA | **44.00 €** |
| (100% Pinot Noir) Pfalcas |  |
|  |  |
| **Ispanija** |  |
|  |  |
| *Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO*  | 27.00 € |
| *(Garnacha, Cariñena)* Katalonija |  |
|  |  |
| *Ercavio Tempranillo Roble Castilia Vinos de le Tierra*  | 31.00 € |
| *(100% Tempranillo)* La Manča |  |
|  |  |
| *Torres Salmos Priorat DOQ* | ***44.00 €*** |
| *(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat* |  |
|  |  |
| *Torres Grand Coronas Penedes DO* ***37,5 cl*** | 16.00 € |
| *(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo)* Penedes |  |
|  |  |
| *Torres Grand Coronas Penedes DO*  | 32.00 € |
| *(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo)* Penedes |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | Butelis 75cl |
| *Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC*  | 55.00 € |
| (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) *Priorat* |  |
|  |  |
| *Protos Roble Ribera del Duero DO*  | 35.00 € |
| *(100% Tina del Pais)* Duero upės slėnis |  |
|  |  |
| *Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO* | 89.00 € |
| *(100% Tinto Fino)* Duero upės slėnis |  |
|  |  |
| Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC | 50.00 € |
| (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano ir Mazuelo) Riocha |  |
|  |  |
| *Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC* | 32.00 € |
| (100% Bobal) Utiel-Requena |  |
|  |  |
| *Alejandro Fernandez Dehesa La Granja DO* *(100%Tempranillo)* Kostilija ir Leonas | 29.00 € |
|  |  |
| *Care Finca Bancales Carinena DO* | 34.00 € |
| (100% Garnacha) Karinjena |  |
|  |  |
| *Care Crianza DO MAGNUM* ***150cl*** | 52.00 € |
| *(70% Tempranillo ir 30% Merlot)* Karinjena |  |
| **Italija** |  |
| Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC | 36.00 € |
| (100% Primitivo) Apulija |  |
|  |  |
| Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC **37,5cl** | 18.00 € |
| (100% Primitivo) Apulija |  |
|  |  |
| *Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC* | 34.00 € |
| (100% Montepulciano) Abruzzo |  |
|  |  |
| *Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC* ***37,5cl*** | 17.00 € |
| (100% Montepulciano) Abruzzo |  |
|  |  |
| *Mauro Molino Barbera D'Alba DOC* | 36.00 € |
| *(100% Barbera)* Pjemontas |  |
|  |  |
| *Produttori del Barbaresco Barbaresco* | 69.00 € |
| *(100% Nebbiolo)* Pjemontas |  |
|  |  |
| *Fontanafredda Serralunga d’Alba Barolo DOCG* | 65.00 € |
| *(100% Nebbiolo)* Pjemontas |  |
|  |  |
| *Gaja Sito Moresco Langhe DOC*  |  89.00 € |
| *(85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera)* Pjemontas |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Butelis 75cl |
| *Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC* | 39.00 € |
| *(100% Dolcetto) Pjemontas* |  |
|  |  |
| *Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC* | 59.00 € |
| *(100% Barbera) Pjemontas* |  |
|  |  |
| *Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT*  | 39.00 € |
| *(100% Nero d'Avola)* Sicilija |  |
|  |  |
| *Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC* | 36.00 € |
| *(100% Cabernet Sauvignon) Toskana* |  |
|  |  |
| *Le Volte dell`Ornellaia Toscana IGT*  | 39.00 € |
| *(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toskana* |  |
|  |  |
| *Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG* | 43.00 € |
| *( 90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)* Toskana |  |
|  |  |
| Frescobaldi Pomino Rosso DOC   | 38.00 € |
| *(*Pinot Noir, Sangiovese, Merlot*) Toskana* |  |
|  |  |
| *Le Serre Nuove Dell`Ornellaia Bolgheri DOC*  | 64.00 € |
| ***(45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 9% Petit Verdo)*** *Toskana* |  |
|  |  |
| *Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009* | 250.00 € |
| *(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc)* Toskana |  |
|  |  |
| *Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG* | 69.00 € |
| (100% Sangiovese) Toskana |  |
|  |  |
| *Brigaldara Valpolicella DOC* | 35.00 € |
| (Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Venetas |  |
|  |  |
| *Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC*  | 79.00 € |
| *(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet)* Venetas |  |
|  |  |
| ***JAV*** |  |
| Maggio Old Vine Zinfandel (100% Zinfandel) Kalifornija *Chateau Ste. Michelle Syrah*(98% Syrah, 2% Viognier) Vašingtono Valstija | 39.00 €30.00 € |
|  |  |
| ***Naujoji Zelandija*** |  |
| *Matua Valley Marlborough Pinot Noir* | 32.00 € |
| *(100% Pinot Noir)* Marlboro |  |
|  |  |
| ***Pietų Afrikos Respublika*** |  |
| *KWV Cabernet Sauvignon* | 25.00 € |
| *(100% Cabernet Sauvignon)* Vakarų iškyšulys*Fairview Pinotage*   | 29.00 € |
| *(100% Pinotage)* Paarl slėnis |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Portugalija*** | Butelis 75cl |
| *Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC**(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero* | 30.00 € |
|  |  |
| *Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC* | 38.00 € |
| *(100% Baga)* Bairrada |  |
|  |  |
| ***Prancūzija*** |  |
| *Michel Lynch Reserve Medoc AC* | 29.00 € |
| *(*Merlot, Cabernet Sauvignon*)* Bordo |  |
|  |  |
| *Castel Chateau Malbec Bordeaux AC* | 29.00 € |
| *(*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*)* Bordo |  |
|  |  |
| *Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC* | 32.00 € |
| *( 90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordo* |  |
|  |  |
| *Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC*  | 37.00 € |
| *(80% Merlot, 20% Cabernet Franc)* Bordo |  |
|  |  |
| *Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP* | ***59.00 €*** |
| *(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordo* |  |
|  |  |
| *Chateau Cos d’Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006*  | 350.00 € |
| *(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot)* Bordo |  |
|  |  |
| *Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005* | 399.00 € |
| *(73% Сabernet, 27% Merlot)* Bordo |  |
|  |  |
| *Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC*  | 59.00 € |
| *(100% Pinot Noir)* Burgundija |  |
|  |  |
| *Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru*  | ***85.00 €*** |
| *(100% Pinot Noir*) Burgundija |  |
|  |  |
| *Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC* ***37,5 cl*** | 24.00 € |
| *(100% Pinot Noir)* Luaros žemuma |  |
|  |  |
| *Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC* | 48.00 € |
| *(100% Pinot Noir)* Luaros žemuma |  |
|  |  |
| Delas Chateauneauf-du-Pape | 56.00 € |
| *(*90% Grenache, 10% Syrah*)* Rona |  |
|  |  |
| *Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press*  | 32.00 € |
| ([Grenache](http://www.wine-searcher.com/grape-202-grenache), [Syrah](http://www.wine-searcher.com/grape-1651-syrah),  [Mourvedre](http://www.wine-searcher.com/grape-298-mourvedre)) Rona |  |
|  |  |
| Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC  | 30.00 € |
| (Syrah 90% ir Grenache 10%) Rona |  |

**DESERTINIS VYNAS**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Austrija*** |  |  |
| *Kracher Cuvee Auslese Burgenland* | ***10 cl / 37.5 cl*** | ***10.00 € / 35.00 €***  |
| *(*60% Chardonnay, 40% Welschriesling*)* Burgenlandas |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ***Lietuva*** |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gintaras Sinas vyšnių vynas, Zarasai *Česlovo Ramoškos svarainių vynas, Šilutė*Gintaras Sinas obuolių ledo vynas, Zarasai  | ***10 cl / 75 cl******10 cl / 75 cl******10 cl / 37,5 cl*** | ***4.00 € / 29.00 €******5.00 € / 35.00 €******11.00 € / 39.00 €*** |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| ***Ispanija*** |  |  |
| *Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO* | ***10 cl / 50 cl*** | ***6.00 € / 29.00 €*** |
| *(100% Moscatel de Alejandria)* Penedes |  |  |
|  |  |  |
| ***Portugalija*** |  |  |
| *Nieport Tawny Douro DO,*Duero slėnis | ***10 cl / 75 cl*** | ***5.00 € / 34.00 €***  |
|  |  |  |

**KOKTEILIAI**

|  |  |
| --- | --- |
| **Margarita (Tekila, šviežios citrinų sultys, apelsinų žievelių likeris)** | **7.00 €** |
|  |  |
| **Cuba Libre (**„Captain Morgan Spiced”, „**Coca Cola”)** | **7.00 €** |
|  |  |
|  |  |
| **Tekilos saulėtekis (Tekila, apelsinų sultys,** „**Grenadino” sirupas)** | **7.00 €** |
|  |  |
| **Juodasis rusas (Degtinė,** „Kahlua” kavos likeris) | **7.00 €** |
|  |  |
| **Baltasis rusas (Degtinė,** „Kahlua” kavos likeris, pienas) | **7.00 €** |
|  |  |
| **Gin Tonic (Džinas, tonikas)** | **7.00 €** |
|  |  |

\*\*\**Dėkojame* ***Dr.******Andrej Ryčkov*** *(Lietuvos istorijos institutas)*

*už pagalbą, surenkant istorinius duomenis*\*\*\*

**Etiketo taisyklės**

Seniau būdavo įprasta valgyti rankomis iš bendrų indų, todėl etiketo taisyklės patardavo nusiplauti rankas visiems matant, kad draugai galėtų įsitikinti, jog užstalės kaimynų rankos tikrai švarios.

Žinoma, valgio metu rankos turi išlikti švarios. Tad, viduramžių etiketo vadovėliuose buvo rekomenduojama prie stalo:

* Nekišti pirštų į ausis;
* Neliesti plaukų;
* Rankomis nešnirpšti nosies;
* Vyrams patariama „nesikasyti“...

Prie stalo buvo smerkiami žmonės, besišluostantys prakaitą servetėle, besigrabaliojantys lėkštėje (tikriausiai ieškodami skanesnio kąsnelio), dedantys nuvalgytus kaulus atgal į bendrą lėkštę. Tinkamiausia vieta kaulams – mesti juos per petį ant žemės.