

QUEENSBERRY

Puiku prie vyno ar alaus

Netradicinių lietuviškų sūrių rinkinys su
marinuotomis slyvomis 15⁰⁰ €

Ant grotelių keptas varškės sūris 10⁰⁰ €

Lietuviškos sraigės 12⁰⁰ €

Pagamintos burgundiškai

Užkandžių rinkinys Nr. 7 12⁰⁰ €

Glazūruoti vištienos sparneliai, naminis vyniotinis,
džiovintas sūris, migdolai ir kiti skanumynai

Delikatesinių mėsų rinkinys 15⁰⁰ €

Keptos ruginės duonos riekelės
su česnakais ir *Memel Blue* sūrio
padažu 6⁵⁰ €

Salotos

Juodųjų lęšių ir keptų sėklų salotos 7⁵⁰ €

Tiks veganams

Salotos su keptu ožkos pieno sūriu ... 8⁰⁰ €

Šis pasiūlymas drąsiems žmonėms – juk jokia paslaptis,
kad ožkų pieno sūris yra galingo skonio ir kvapo, tad
salotose jis griežia pirmuoju smuiku

Salotos su pakepta lašiša 10⁰⁰ €

Salotos gali būti gairus ir lengvas priedas, tačiau šios
salotos, pastiprintos lašišų kepsniu, tampa
savarankišku gardžiu patiekalu

Salotos su jautienos išpjovos
medalionais 12⁰⁰ €

Pasirinkite kaip kepta

Nealkaniems ir norintiems tik užkasti

Rožinių silkių kapotinis su burokėlių
putėsiais 10⁰⁰ €

Juodos ruginės duonos užkandis
su rūkytais unguriais ir krienais 12⁰⁰ €

Žvėrienos užkanda 12⁰⁰ €

Šviežiai marinuota stirniena su miško grybais

Daržovių lazdelės su trimis
skirtingomis užtepėlėmis:
saulėgrąžų, riešutų ir bazilikų 6⁰⁰ €

Sriubos

Daržovių sultinys su troškintomis
sezoninėmis daržovėmis 4⁵⁰ €

Kaimiška baravykų sriuba 6⁵⁰ €

Jautienos šonkaulių sriuba su šviežiais
ridikėliais 7⁰⁰ €

Kreminė alaus sriuba 5⁵⁰ €

Kreminė rūkytų ungurių sriuba 8⁵⁰ €

Dienos sriuba 3⁵⁰ €

Klausti padavėjo

QUEENSBERRY

Mūsų kepsniai

Juodojo oto filė 18⁰⁰ €

Su juodaisiais lęšiais, svieste keptais smidrais, pankoliu ir vėžių uodegėlių padažu

Keptas kiaulienos nugarinės kepsnys 15⁰⁰ €

Su mėlynių ir juodųjų serbentų vyno padažu, apkeptomis bulvytėmis ir marinuotomis daržovėmis

Jautienos išpjovos kepsnys keptas ant žarijų 19⁰⁰ €

Pagardintas aronijų vyno padažu, morkų ir pastarnokų kremu bei sezoninėmis daržovėmis (pasirinkite kaip keptas)

Lėtai kepta anties kulšėlė 15⁰⁰ €

Su aviečių vyno padažu, salierų ir obuolių kremu, keptomis sezoninėmis daržovėmis bei obuolių sidre virta kriaušė

Žiedinių kopūstų kepsnys 12⁰⁰ €

Su pikantišku daržovių kremu, žaliais žirniukais bei juodaisiais lęšiais

Desertai

Morkų pudingas su kreminiu brendžio padažu 5⁵⁰ €

Šokoladinis pyragas su burokėliais 5⁵⁰ €

Firminis pyragas 5⁵⁰ €

Ledų ir pieno kokteilis 2⁵⁰ €

Naminiai ledai 5⁰⁰ €

Aguonų, kanapių, rausvojo vyno

Nacionalinis pasididžiavimas

Šaltibarščiai su keptomis bulvėmis ... 4⁵⁰ €

Cepelinai 7⁰⁰ €

Įdarą pasirinkite:

su mėsa bei grietinės ir spirgučių padažu;

su varške ir mėtomis bei grietinės ir sviesto padažu;

su morkomis ir kanapių sėklomis bei marinuotais grybais;

Ėrienos karkutė 18⁰⁰ €

Patiekiama su anties taukuose keptomis mini bulvytėmis ir baravykų padažu

Triušienos suktinukai 16⁰⁰ €

Miško grybais įdaryti aukštaitiški vyniotiniai

Vėdarai 8⁰⁰ €

Bulvių plokštainis 8⁰⁰ €

Su vištos kulšele arba rūkyta kiaulės ausimi
Gaminamas ilgiau

Virtinukai su baravykais ir anties kepenėlių padažu 8⁰⁰ €

Jei tikrai esate labai išalkę, bet kurį mūsų užkandį ar patiekalą galite pastiprinti:

Apkeptos bulvės su rozmariniais

Keptos daržovės

Gruzdintos bulvių lazdelės

Marinuotos daržovės

Kaina 3⁵⁰ €



Mūsų pagrindiniai patiekalai jau su garnyru.