

# Меню на летней палубе

## Закуски

### Осьминог - 12

Щупальца осьминога, молодой картофель, чоризо, лук-порей, оливковое масло

### Запеченные мидии – 7

Овощная сальса, сыр «Жементалис»

### Маринованная свекла – 6

Маринованная свекла, яблочный крем, твердый сыр

### Острые сосиски чоризо – 5

Чили соус, зелень

### Запеченные чипсы «Начос» – 6.00

Свиной фарш, фасоль, помидорный соус, сыр «Жементалис», перец «халапеньо».

### Набор намазок – 10

Паштет из куриной печени, сыр «рикотта» с грецкими орехами, виноградный чатни, карамелизированный лук, булочки бриошь

### Жареный хлеб с чесноком – 4

### Жареный хлеб с сырным соусом – 6

## Суп

### Традиционный литовский холодник – 4

## **Горячие блюда**

**Говяжий стейк 200 г – 16**

**Жаренные свиные ребрышки 350 г – 9**

**Свиной шашлык с маринованным луком 250 г – 10**

**«Суприм» (куриная грудка с крылышком) 350 г – 11**

**Бургер с мясом утки медленного приготовления – 9**

Рубленая утка, булочка бриошь, сыр «Чеддар», салат, помидоры, манговый соус

**Бургер с выдержанной говядиной – 9**

Выдержанная говядина, булочка бриошь, хрустящая ветчина, сыр «Чеддар», маринованные огурцы, домашний томатный соус

**Тигровые креветки – 15**

**Радужная форель 250 г - 13**

## **Гарниры**

**Картофель в фольге запеченный на углях – 3,5**

**Молодой картофель запеченный на углях - 3**

**Овощи запеченные на гриле - 4**

**Свежие сезонные овощи – 3**

**Вареный рис - 2**

## **Соусы**

**Копченая паприка и сливки (острый) - 2**

**Шафрановый - 3**

**Луковый джем с ветчиной - 2**

**Грибной - 2**