

Vasaros denio meniu

Užkandžiai

Aštuonkojų užkandis - 12

Aštuonkojų čiuptuvai, jaunosios bulvytės, chorizo dešrelės, porai, alyvuogių aliejus

Užkeptos žaliakriauklės midijos – 7

Daržovių salsa, žementalio sūris

Marinuotų burokelių užkandis – 6

Marinuoti burokeliai, obuolių kremas, kietasis sūris

Aštrios chorizo dešrelės – 5

Čili padažas, žalumynai

Užkepti kukurūziniai traškučiai „Nachos“ – 6

Malta kiauliena, pupelės, pomidorų padažas, žementalio sūris, jėlapeno pipirai.

Užtepėlių rinkinys – 10

Vištienos kepenėlių paštetas, rikotos sūris su graikiniais riešutais, vynuogių čatnis, karamellizuoti svogūnai, sviestinė duona

Kepta duona su česnaku – 4

Kepta duona su sūrio padažu – 6

Sriuba

Tradiciniai lietuviški šaltibarščiai – 4

Karštieji patiekalai

Jautienos išpjovos didkepsnis 200 g – 16

Kepti kiaulienos šonkauliukai 350 g – 9

Kiaulienos šašlykas su marinuotais svogūnėliais 250 g – 10

Keptas viščiuko supreme (krūtinėlė su petuku) 350 g – 11

Mėsainis su kapota antiena – 9

Kapota antiena, brioche bandelė, čederio sūris, salotos, pomidorai, mango padažas

Mėsainis su brandinta jautiena – 9

Brandinta jautiena, brioche bandelė, traški šoninė, čederio sūris, salotos, marinuoti agurkai, naminis pomidorų padažas

Keptos tigrinės krevėtės – 15

Vaivorykštinis upėtakis 250 g - 13

Garnyrai

Bulvė folijoje, kepta ant žarijų – 3,5

Gruzdintos ant žarijų keptos bulvytės - 3

Ant grotelių keptos daržovės - 4

Šviežios sezoninės daržovės – 3

Virti ryžiai - 2

Padažai

Rūkytos paprikos ir grietinėlės padažas (Aštrus) - 2

Šafrano padažas - 3

Svogūnų džemas su kiaulienos šonine - 2

Grybų padažas - 2