



SELFISH BISTRO

MENIU

AUSTRĖS

== AIRIJA / IRELAND ==

SENTINELLE N3 3
Švelnaus skonio austrė, populiariausia "Selfish" / Mild flavor oyster, the most popular at "Selfish"

OSTRA REGAL D'OR N3 5
Austrė - parodų nugalėtoja, dekoruota 22 karatų auksu / Oyster - exhibition winner, decorated with 22K gold flakes

== PRANCŪZIJA / FRANCE ==

KYS MARINE N3 3
Riešutinio skonio austrė iš Bretanės / Nutty oyster from Brittany

CELINE N1 3
Klasikinio skonio austrė iš Kankalės Bretanėje / Classic-tasting oyster from Cancale in Brittany

L'ETOILE N3 5
Aukščiausios klasės, itin mėsinga austrė iš Bretanės / Top class, very fleshy oyster from Brittany

AUSTRIŲ RINKINIAI

12 "CLASSIC" AUSTRIŲ RINKINYS 33
A set of 12 "Classic" oysters

12 "ELITE" AUSTRIŲ RINKINYS 50
A set of 12 "Elite" oysters

SPECIALUS PASIŪLYMAS

DEGUSTACINIS TARTARŲ RINKINYS (LAŠIŠA, TUNAS, JŪROS VELNIAS, KREKETĖS) 15
Tartar tasting plate (salmon, tuna, monkfish, shrimp)

KEPTAS KANADINIS OMARAS SU ČESNAKINIU SVIESTU 55
Grilled canadian lobster with garlic butter

ŠALTI UŽKANDŽIAI

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO - ALYVUOGĖS, TUNO UŽTEPĖLĖ, SŪRIS 7
Snacks with wine - olives, tuna spread, cheese

TUNO TARTARAS SU AVOKADO KREMU 9
Tuna tartare with avocado cream

TUNO TATAKI SU POMIDORŲ, SVOGŪNŲ IR ČILI SALSA 9
Tuna tataki with tomato, onion and chili salsa

OLANDIŠKA MATJES SILKĖ SU MARINUOTAIS BUOKĖLIAIS IR PUTPELIŲ KIAUŠINIAIS 7
Dutch herring matjes with marinated beetroots and quail eggs

Dėl detalios patiekalų sudėties ir alergenų prašome teirautis Jus aptarnaujančio personalo.
Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions.



KARŠTI UŽKANDŽIAI

ŽUVIES SULTINYS SU TUNU IR DARŽOVĖMIS 6
Fish broth with tuna and vegetables

TIGRINĖS KREKETĖS UŽKEPTOS SALDŽIAI AŠTRIAME SVIESTO IR ČILI PADAŽE 9
Tiger prawns baked with butter and chili

JŪRINĖS SRAIGĖS BURGUNDIŠKAI 9
Whelks baked in Burgundy style

KARŠTAS AŠTUONKOJO IR BULVIŲ UŽKANDIS 9
Hot octopus starter with potatoes and sun-dried tomatoes

DESERTAI

ŠALTALANKIŲ ŽELĖ SU MASKARPONĖS KREMU IR DEGINTAIS APELSINAIŠ 5
Buckthorn berry jelly with mascarpone cream and burnt oranges

LEVANDŲ CRÈME BRÛLÉE 6
Lavender *crème brûlée*

ŠOKOLADINIS FONDANT SU LEDAIS 6
Chocolate fondant with ice cream

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS CHOWDER SU GRIETINĖLE, TUNU, AŠTUONKOJU, MOLIUSKAIS IR DARŽOVĖMIS. 16
Seafood stew *chowder* with cream, tuna, octopus, clams and vegetables.

SPAGHETTI PASTA SU MOLIUSKAIS IR BOTARGA 14
Spaghetti pasta with clams and bottarga

RAUDONOJO JŪRŲ EŠERIO FILĖ SU JAUNOMIS BULVĖMIS, ALYVUOGĖMIS, ŠALOTINIAIS SVOGŪNAIS IR DEGINTAIS APELSINAIŠ. 14
Redfish fillet with young potatoes, olives, shallots and burnt oranges.

TUNO KEPSNYS SU GRILL DARŽOVĖMIS IR SALSA VERDE PADAŽU 18
Tuna steak with grilled vegetables and *salsa verde* sauce.

AŠTUONKOJO ČIUPTUVAS SU BULVIŲ ŠIMTALAPIU, CHORIZO IR DEGINTŲ PAPRIKŲ PADAŽU 22
Octopus tentacle with hundred layer potato gratin, chorizo and burnt bell pepper sauce.

„ŽEMĖ IR JŪRA“ - BRANDINTA BLACK ANGUS JAUTIENOS IŠPJOVA SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR RAUDONOJO VYNO PADAŽU 30
"SURF 'N' TURF" - wet aged black angus tenderloin with seafood and red wine sauce

Aptarnavimo mokestis į sąskaitą neįtraukiamas.
Service fee is not included.

