

MENIU

SRIUBOS

DIENOS SRIUBA

Teirautis padavėjo

6

SURF & TURF

Namų gamybos jautienos bei žuvies sultinys,
krevetės, midijos, balta žuvis, chorizo,
sojos vermšelėiai bei kokosų pienas

11

UŽKANDŽIAI

BURRATA

Šviežutėlis itališkas burrata sūris su sultingaisiais
„heritage“ pomidorais, skrudintos aitriosios Itališkos
Nduja dešros gabalėliais, grilintais persimonais,
žaliuoju pesto bei namų gamybos raudonojo vyno acto užpilu,
patiekiamas su skrudinta „ciabatta“ duonele

17

CAMBERT

Užkeptas kamemberto sūris su svogūnų džemu,
suvilgintas medumi ir česnaku, patiekiamas su minkšta,
šilta „ciabatta“ duonele

11

GRUZDINTOS AUSTRÉS

3 gruzdintos prancūziškos austrės su namų gamybos
tartare padažu, patiekiamos su putojančio Čava' taurele

14

JAUTIENOS TARTARAS

Jautienos „filė“, kaparėliai, marinuoti agurkėliai,
šalotas, namų gamybos padažas, kietasis sūris,
putpelių kiaušinis (pasirinktina) bei „ciabatta“ duonelė

17

TAPAS

8 (UŽKANDŽIAI)

PIMIENTOS DE PADRON

Padron pipirai - neaštrūs, traškūs
ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska

GAMBAS

Čili krevetės

CHORIZO AL VINO TINTO

Chorizo dešrelės raudonojo vyno padaže

GRUZDINTAS „HALLOUMI“ SŪRIS

Ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu „tzatziki“ padažu

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

Lengvai gruzdinti kalmarų žiedai su naminiu Aioli padažu

COLIFLOR FRITA AL AIOLI

Gruzdintas žiedinis kopūstas su naminiu Aioli padažu

PATATAS BRAVAS

Jaunos bulvytės su naminiu Romesco ir Aioli padažu

CHAMPINONES AL AJILLO

Kepinti pievagrybiai česnakiniame padaže

ISPANIŠKA VAKARIENĖ

49 (DVIEMS)

Padron pipirai, čili krevetės, chorizo dešra raudonojo
vyno padaže, gruzdintas „halloumi sūris“,
lengvai gruzdinti kalmarų žiedai, grybukai bei
mūsų gamybos „churros“ desertas

SALOTOS

16

GRAIKIŠKOS SALOTOS

Klasikinės graikiškos salotos su fetos sūriu

CEZARIO SALOTOS

Klasikinės Cezario salotos su vištiena arba krevetėmis

GRILL HALLOUMI SALOTOS

Ant griliaus kepti padron pipirai, brokolini,
česnakiniai grybai, vyšiniai pomidorai ir
halloumi sūris, žalias salotų miksas
bei chimichurri padažas, balsamico kremas

DESERTAI

NAMINIS SŪRIO PYRAGAS

Ryte kepamas mūsų gamybos pyragas su
sezoninėmis uogomis

8

CHURROS (DVIEMS)

Meating room specialūs išskirtinis receptas.
Patiekiamos su sūdytos karamelės ir
šokolado padažu

9

MANGŲ PANAKOTA

Patiekiamas su miško uogomis

7

LAVA CAKE

Šokoladinis vulkaninis pyragėlis su vaniliniai ledais

7

ⓧ - vegetariškas patiekalas

Dėl alergenų kreiptis į padavėją

taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių

STEIKAI

FLAT IRON 200 g

Minkštutėlis Urugvajietiškas
100 % Black Angus pomentės (oyster blade)
jautienos kepsnys

Rekomenduojamas kepimas

medium rare / medium

18

ANTREKOTAS 300 g

Argentinetiškas marmurinis „Rib eye“ -
riebesnė jautio dalis, todėl jaučiamas didesnis
sultingumas, patiekiamas su kaulų čiulpais

Rekomenduojamas kepimas

medium rare / medium

33

JAUTIENOS IŠPJOVA 250 g

Tai tikriausiai liesiausia bei tuo pačiu minkščiausia,
Lietuvos ūkininkų užaugintų jautių dalis

Rekomenduojamas kepimas

rare / medium rare / medium

29

VERŠIENOS ANTREKOTAS SU KAULU 350 g

Olandiška minkštutėlė veršiena ant kaulo,
kurią grilliname iki „medium-well“, išlaikydami
visas mėsos sultis, kurios ir suteikią ypatingą skonį
šiam patiekalui

34

WAGYU

Klausti padavėjo koks yra šios dienos Wagyu
(ribotas kiekis)

KARŠTIEJI PATIEKALAI

PARMIGIANA DI MELANZANE (V)

Vegetariška baklažanų užkepėlė
su naminiu napoletana padažu,
mocarėla bei kietuoju sūriu

17

„MEATING ROOM“ JAUTIENOS BURGERIS

Sultingoji Flat Iron jautiena,
raudonasis cheddar sūris, salotų miškas,
pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis,
aioli, pomidorų padažas,
patiekiamas su bulvytėmis

18

WAGYU BURGERIS

Marmurinė wagyu jautiena, kuri tiesiog tirpsta burnoje,
raudonasis cheddar sūris, salotų miškas,
pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis, aioli,
namų gamybos padažas, patiekiamas su bulvytėmis

20

PERI PERI VIŠČIUKAS

Visas viščiukas tris dienas marinuotas peri peri padaže.
Kepamas ant griliaus ir užbaigiamas orkaitėje, todėl išlaiko savo
sultingumą

18

DIENOS ŽUVIS (NUO 14:00)

Kiekvieną savaitę gauname šviežios žuvies.
Teirautis padavėjo, ką galime pasiūlyti šiandien.

ANTIES CONFIT

Antienos šlaunelė patiekta su bulvių koše,
brokolini bei raudono vyno ir vyšnių padažu

26

IBERICO KIAULIENOS 'CRIOLLO' DEŠRELĖS

Ispaniškoji Iberico juodakojų kiaulė. Tradicinio recepto dešrelės,
pagamintos iš natūralių prieskonių ir Iberico kiaulienos.
Patiekiamas su bulvių koše, raugintais troškintais kopūstais ir
karamelizuotų svogūnų gravy

18

GARNYRAI

GRILL DARŽOVĖS (V)

Sezoninės

6

POMIDORŲ SALOTOS (V)

Gaivumas, vasara, švelnumas - spalvoti pomidorai,
sezoninės žolelės, „shallot“ svogūnėliai bei mūsų gamybos
raudonojo vyno acto užpilas

6

BATATAI (V)

Saldžiosios bulvytės su rūkytos paprikos akcentais

6.5

BULVYTĖS (V)

Steak house „chunky“ bulvytės

5.5

ŠVIEŽIOS SALOTOS (V)

Žaliųjų salotų miškas, ridikėliai, agurkai, vyšniniai pomidorai,
citrininis namų padažas

5.5

BULVIŲ KOŠĖ (V)

5.5

KREMINIAI ŠPINATAI (V)

Švelnus grietinėlės padažas, lengvai virti / apkepti špinatų lapai,
sezamų sėklų mišinys

6.5

PADAŽAI

AIOLI / CHIMICHURRI / PERI PERI
PIPIRINIS / RAUDONOJO VYNO IR VYŠNIŲ / GRAVY/
POMIDORŲ-JALAPENŲ PADAŽAS

2.5

taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių

(V) - vegetariškas patiekalas
Dėl alergenų kreiptis į padavėją