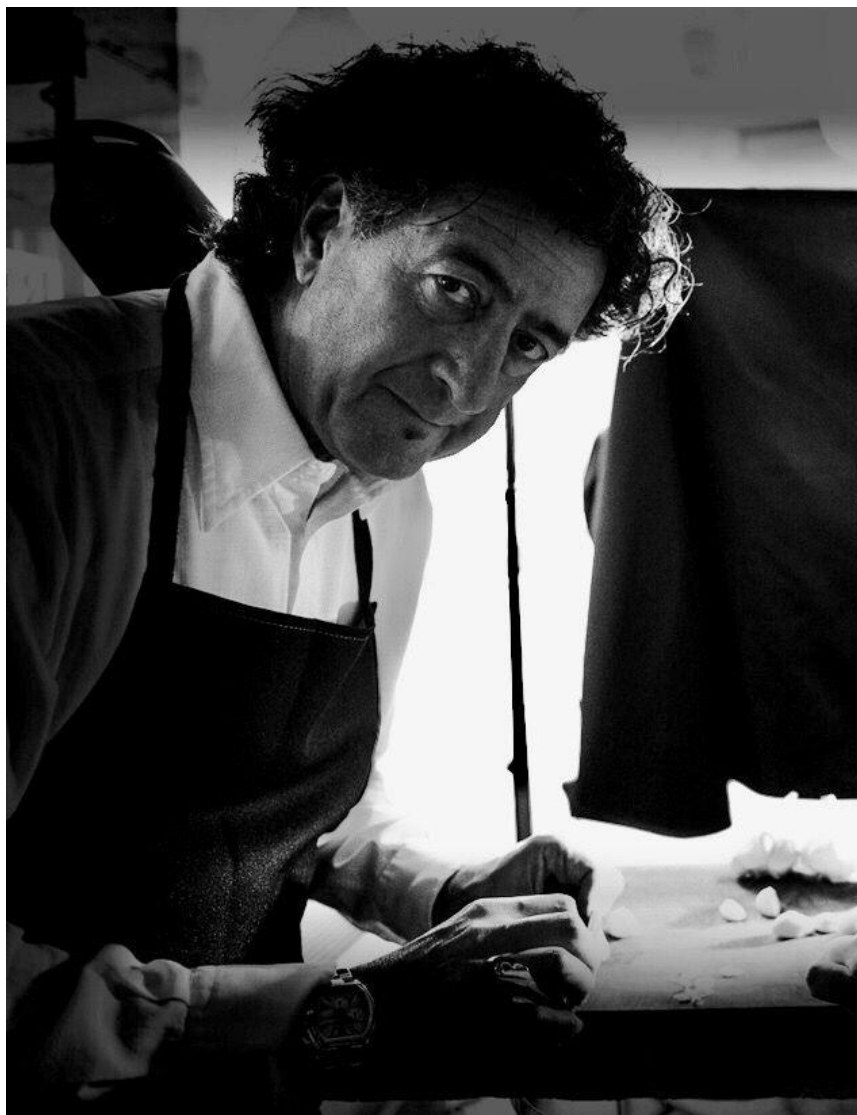


Da Antonio



*„If there is magic on this planet,
it is contained in mineral water“*

Da Antonio

ITALIŠKAS MINERALINIS VANDUO /
AQUA MINERALE ITALIANA /
ITALIAN MINERAL WATER

5,00 €

Filette, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 470 ml

6,00 €

San Felice, Toscana

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 1375 mg/l, 750 ml

Filette, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 750 ml

Filette, Lazio

Gazuotas / Sparkling

Mineralizacija / Mineralisation 247 mg/l, 750 ml

Uliveto, Toscana

Lengvai gazuotas / Lightly carbonated

Mineralizacija / Mineralisation 762 mg/l, 750 ml

Da Antonio

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

BURATOS PASIŪLYMAS VASARAI

Šalta pomidorų sriuba, itališkas buratos sūris, džiovinti žuvų ikrai „Bottarga“

ZUPPA FREDDA DI POMODORO, BURRATA, BOTTARGA

Cold tomato soup, Italian Burrata cheese, Bottarga

€11.00

Itališkas buratos sūris, miško uogos, medaus ir balzaminio acto padažas

BURRATA, FRUTTI DI BOSCO, SALSA DI MIELE E ACETO BALSAMICO

Italian Burrata cheese, forest berries, honey and balsamic vinegar sauce

€18.00

Itališkas buratos sūris, greipfrutas, lašiša, ančiuvių ekstraktas

BURRATA, POMPELMO, SALMONE, COLATURA DI ALICI

Italian Burrata cheese, grapefruit, salmon, anchovies extract

€18.00

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,

„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE, CONFETTURA DI CIPOLLE,
POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam, Datterini tomatoes, hazelnuts

€18.00

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,

„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė

**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI, SUCCO DI POMODORO CLAMATO, CORIANDOLO,
POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,

Datterini tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole

€18.00

Itališkas buratos sūris, Parmos kumpis, pomidorų ir mėtų kapotinis

BURRATA PROSCIUTTO DI PARMA, TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO

Italian Burrata cheese, Parma ham, tomatoe and mint tartare

€18.00

Da Antonio

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė

INSALATA DA ANTONIO

Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, salmon, crayfish tails,
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

€19.00

21 dienos brandintos jautienos kapotinis, juodieji eršketo ikrai,
šiltas bulvių plokštainis, šviežio peletrūno padažas, šviežių agurkų kapotinis

TARTARA DI MANZO STAGIONATO 21 GIORNI

CAVIALE DI STORIONE NERO,

TARTINA CALDA DI PATATE, SALSA FRESCA DI DRAGONCELLO, CETRIOLO FRESCO

21 day aged beef tartare, oscietra caviars,
warm potato pave, fresh estragon sauce, fresh cucumber tartare

€25.00

Brandintos jautienos „Carpaccio“ patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI

Meat carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

€20.00

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas

TARTARA DI TONNO

POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA, SALSA DI MANDORLE

Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds' sauce

€19.00

Lėtai virta pieniško veršiuko nugarinė, tuno padažas,

ančiuvių file ir mikro žalumynų salotos

VITELLO TONNATO

Slow-cooked milk-fed veal loin, tuna sauce, anchovy fillet and micro green salad

€19.00

Juodieji eršketo ikrai (30 g), ivairių rūšių duonelės,
maskarponės sūris, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai

2-4 svečiams

CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)

SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,

SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE

Oscietra caviar, selection of various bread, mascarpone cheese, sour cream and red onion foams

2-4 persons

€95.00

Sūdyto eršketo filė „Carpaccio“, trumų skonio „Amandine“ bulvyčių kapotinis,

juodieji eršketo ikrai, raudonieji sicilietiški svogūnai

CARPACCIO DI STORIONE

TARTARA DI PATATE AMANDINE CON ESSENZA DI TARTUFO,

CAVIALE NERO, CIPOLLE ROSSE

Salted sturgeon fillet carpaccio, truffle taste Amandine potato tartare,

Oscietra caviars, red Sicilian onions

€25.00

Da Antonio

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

*Kreminė „Amandine“ bulvyčių sriuba su šviežiais trumais,
Parmos ir juodos duonos džiovėsių

**ZUPPA CREMOSA DI PATATE ALMANDINE
TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE
INTEGRALE SBRICIOLATO**

Cremy Almandine potatoes soup, fresh truffles,
Parma ham and black bread crumbs

***KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK THE PRICE YOUR SERVER**

Šviežia žuvinė
ZUPPA DI PESCE
Fresh fish soup
€20.00

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena
TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken
€12.00

Da Antonio

PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Pasta „Fregola“, baravykai, gorgonzolos sūrio padažas, traškūs artišokai, krapai
**FREGOLA DI SARDEGNA, FUNGHI PORCINI, SALSA AL GORGONZOLA,
CARCIOFI CROCCANTI, ANETO**

Fregola pasta, boletus, gorgonzola cheese sauce, crispy artichokes, dill

€19.00

Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže
**TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI
IN SALSA DI ZAFFERANO**

Homemade Tagliatelle with zucchini, shrimp and saffron sauce

€19.00

Pasta „Paccheri“, pomidorų padažas, itališkas buratos sūris,
sicilietiškas laukinis brokolis, Parmos kumpio džiovėsėliai
**PACCHERI AL POMODORO, BURRATA,
BROCCOLETTI SELVATICI DI SICILIA, PROSCIUTTO DI PARMA ESSICCATO**

Paccheri pasta, pomodoro sauce, Italian Burrata cheese,
Sicilian wild broccoli, Parma ham crumbs

€19.00

Pasta „Rigatoni“, naminės kiaulienos dešrelės, balto vyno ir grietinėlės padažas, Parmezano sūris
**RIGATONI, SALSICCIA DI MAIALE CASERECCIA,
SALSA PANNA E VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO**

Rigatoni pasta, homemade pork sausages, white wine and cream sauce, Parmigiano Reggiano cheese

€19.00

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai,
aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“

**LINGUINE CON CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**

Linguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants,
pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga

€19.00

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“,
patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu
MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO, FUNGHI E SALSA INVERNALE

Red homemade Maltagliati with boletus, served with lamb Ragout and cream sauce

€19.00

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu
**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**

Spaghettoni with eggs, Guanciale and Pecorino Romano sauce

€19.00

*Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO

Homemade Tagliolini pasta with fresh truffles

***KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

Da Antonio

ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

ŽUVIS / PESCI / FISH

Laukinis jūros ešerys, pečiuje užkepti avokadai, karamelizuotos grietinėlės, raudonųjų ikrių ir trumų perlų padažas, česnako laiškai, daržinis builis

BRANZINO DI MARE

AVOCADO AL FORNO, PANNA CAMELLATA, SALSA DI PERLE DI CAVIALE ROSSO E TARTUFO, ERBE AROMATICHE

Wild sea bass, oven-baked avocado, caramelized cream, red caviar and truffle pearl sauce, chive, herbs

€33.00

Ant griliaus kepti aštunkojo čiuptuvai, ant griliaus keptos bulvytės, artišokai, svogūnai, paprikų ir česnakų tyrė, Parmos kumpio žemė, kalendra

TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA

PATATE GRIGLIATE, CARCIOFO, CIPOLLA, VELLUTATA DI AGLIO E PEPERONE, POLVERE DI PROSCIUTTO, CORIANDOLO

Grilled octopus, grilled potatoes, artichoke, onions, red bell pepper and garlic sauce, Parma ham crumbs, coriander

€32.00

Lengvai apvirta ir apdeginta eršketo filė, bulvių „Gnocchi“, juodosios voveraitės, „Pinot Grigio“ ir miso padažas

FILETTO DI STORIONE LEGGERMENTE COTTO E ARROSTITO, GNOCCHI, FUNGHI CHANTERELLE NERI, PINOT GRIGIO E SALSA MISO

Lightly cooked and roasted sturgeon fillet, potato gnocchi, black chanterelles, Pinot Grigio and miso sauce

€31.00

Keptas jūros liežuvis, paprikų ir aitriųjų pipirų padažas, juodas fermentuotas česnakas

SOGLIOLA AGLIO NERO, OLIO E PEPERONCINO

Dover Sole, bellpepper and Aglio E Olio sauce, fermented black garlic

€39.00

Da Antonio

PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Žalios spalvos naminiai „Ravioli“, įdaryti juodomis voveraitėmis ir parmezano sūriu, kiaulienos „Speck“, artišokai ir trumų skonio padažas
RAVIOLI VERDI FATTI IN CASA RIPIENI DI FUNGHI GALLETTI NERI E PARMIGIANO, SPECK, SALSA AL TARTUFO E CARCIOFI
Green homemade Ravioli, stuffed with black chanterelles and Parmesan cheese, pork Speck, artichokes and truffle sauce
€20.00

„Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievelė ir česnako laiškais
RAVIOLI DA ANTONIO
Ravioli Da Antonio with Fontina cheese filling, served with shrimps and cream sauce with the zest of lemon and chives
€20.00

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai
RAVIOLI ALL'ANATRA COTTA A BASSA TEMPERATURA PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMMÈ DI PORCINI
Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature, fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill
€19.00

Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai, degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis
GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE, SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO
Potatoes' gnocchi, black osetra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare
€25.00

Da Antonio

ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

MĖSA / CARNI / MEAT

Lėtai virta, apkepta ėriuko karkutė, špinatai, juodosios voveraitės,
“demi-glace” padažas, pieno putos
**STINCO DI AGNELLO, COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPINACI, FINFERLI NERI,
SALSA DEMI GLACÉ, SPUMA DI LATTE**
Slow cooked lamb shank, spinach, black chanterelles, demi-glace sauce, milk foam
€30.00

21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies “foie gras”,
baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas
TOURNEDO ALLA ROSSINI
21 day aged roasted beef fillet served with foie gras,
boletus, truffles, spinach and red wine sauce
€35.00

Keptos riebiosios ančių “foie gras”, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų,
vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais
**SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU
E UVA IN SALSA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**
Duck liver foie gras with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix
€29.00

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai
**CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSA ROSSA
CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO**
Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad
€35.00

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai,
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės
**COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME
SALSA DI VINO ROSSO E PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELE,
BABY CAROTE PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA**
Slow, low-temperature cooked Black Angus prime beef ribs
red wine and rose pepper sauce, onions marinated in honey,
fried spicy baby carrots, homemade fries
€34.00

Da Antonio

PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ / LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

Laukinis jūros ešerys
BRANZINO D'ALTURA
Wild sea bass
€27.00

Eršketo filė
FILETTO DI STORIONE
Sturgeon fillet
€27.00

21 dieną brandintos jautienos filė
FILETTO DI MANZO
21 day matured beef fillet
€28.00

Marmurinės jautienos nugarinė
CONTROFILETTO DI MANZO
Beef striploin
€28.00

GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

Virtos apkeptos „Amandine“ bulvytės su rozmarinu
PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary
€6.00

Svieste troškinti špinatai
SPINACI AL BURRO
Spinach stewed in butter
€6.00

Ant griliaus kepti žalieji šparagai
ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA
Grilled asparagus
€6.00

Ant grotelių keptos daržovės
VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
€6.00

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu
INSALATA MISTA
Fresh vegetables with balsamic dressing
€6.00

**Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

Da Antonio

GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotas laimas
FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO
Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised lime
€10.00

KITOKS DA ANTONIO TIRAMISÙ
Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra
BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO,
GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE AL GUSTO DI VANIGLIA,
LAMPONI LIOFILIZZATI
Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder
€11.00

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos
MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,
PISTACCHI TOSTATI E CARAMELLATI
Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios
€10.00

Raudonosios „Rooibos“ arbatos ir apelsinų skonio „Panna Cotta“,
deginti mandarinai, rozmarinas, „Timut“ ir citrinų skonio pipirai
PANNA COTTA DI ROOIBOS (TÈ ROSSO AFRICANO) E ARANCIA,
MANDARINI SCOTTATI, ROSMARINO, PEPE DI TIMUT E LIMONE
African red tea Rooibos and orange Panna Cotta,
burnt mandarins, rosemary, timut and lemon pepper
€11.00

Romo boba, pistacijų kremas, pistacijos
RUM BABÀ, CREMA DI PISTACCHIO, PISTACCHI
Rum babà, cream of pistachio, pistachio nuts
10.00

Fontina, Gorgonzola sūriai
LA FONTINA, GORGONZOLA
Fontina and gorgonzola cheese plate
€10.00

Da Antonio

LEDAI IR ŠERBETAI / GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

(pasirinktinai / optional)

Ledai - vaniliniai
GELATI - VANIGLIA
Ice creams - vanilla
€4.00

Šerbetas - citrinos
SORBETTO AL LIMONE
Sorbet - lemon
€4.00

Šerbetas - juodųjų serbentų
SORBETTO DI RIBES NERO
Sorbet – black currant
€4.00

Šerbetas - obuolių
SORBETTO DI MELE
Sorbet - apple
€4.00

Šerbetas - pasiflorų
SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
Sorbet - passion fruit
€4.00

Šampanas / Champagne

<u>Prancūzija / France</u>	<u>150 ml</u>	<u>375 ml</u>	<u>750 ml</u>
Deutz Brut Classic, 12% alc., Chardonnay, Pinot Noir	19.00€		85.00€
Louis Forest Blanc de Noirs, 12 % alc., Pinot Meunier, Pinot Noir			89.00€
Deutz Brut Rose, 12% alc., Pinot Noir, Chardonnay			99.00€
De Sousa Grand Cru, Blanc de Blancs, 12,5 % alc., Chardonnay			110.00€
Deutz Brut Rose Vintage, 12% alc., Pinot Noir			130.00€
Les Vignes de Montgueux Blac de Blancs, 12% alc., Chardonnay			145.00€
Dom Perignon, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir			340.00€
Louis Roederer Cristal Brut, 12% alc., Chardonnay, Pinot Noir			390.00€
Taittinger Brut, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		45.00€	
Taittinger Rose Brut, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		45.00€	

Putojantys vynai / Sparkling wines

<u>Italija / Italy</u>	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C., Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco	10.00€	40.00€
Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C., 11,5% alc., Garganega, Sangiovese	10.00€	40.00€
Contandi Castaldi di Franciacorta Brut Saten Vintage, 11,5% alc., Chardonnay		69.00€

Pilstomi vynai / Wine by the glass

<u>Balti / White</u>	<u>150 ml</u>
12 E Mezzo Malvasia I.G.P. 12,5% alc., Malvasia Bianca, semi dry	8.00€
Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon	10.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio	12.00€
Vign'asmara Masi I.G.T., 13% alc., Chardonnay, Traminer	16.00€

Raudoni/ Red 150 ml

Ruris Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino	10.00€
90 Ceppi Appassimento Puglia IGP, 14,5% alc., Primitivo	14.00€
Bolgheri Ricasoli D.O.C., 14% alc., Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	16.00€

Rožinis/ Rose 150 ml

Syrosa, D.O.C., 13% alc., Syrah, Sangiovese	10.00€
---	--------

Desertiniai vynai / Dessert wines

80 ml

Planeta Passito di Noto D.O.C., 12% alc., Moscato Bianco	10.00€
Port Vallado Branco 19,5% alc.	10.00€
Masi Angelorum Recioto della Valpolicella Classico D.O.C.G., 14% alc.	12.00€
Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. 20% alc.	16.00€

Išskirtiniai skoniai

iš Australijos vynuėnės

*Exceptional flavours
from the Australian winery*

Baltas/ White

Penfolds Chardonnay, 13% alc., Chardonnay	39.00€
---	--------

Raudonas/ Red

Penfolds BIN 389, 14,5% alc., Cabernet Shiraz	149.00€
---	---------

Veneto regionas / Veneto region

Baltas / White

Masi Lugana D.O.C., 39.00€
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Vign'asmara Masi I.G.T., 65.00€
13% alc., Chardonnay, Traminer

Raudoni / Red

Brunelli Valpolicella Ripaso Pa'Riondo D.O.C., 59.00€
14% alc., Corvina, Rondinella, Corvinone

Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum, 69.00€
15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese

Amarone della Valpolicella Classico D.O.C., 69.00€
Tommasi, 15% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Masi Costasera Amarone Classico D.O.C., 190.00€
16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della 390.00€
Valpolicella Classico D.O.C.,
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

Rožinis / Rose

Masi Rosa dei Masi I.G.T., 40.00€
12,5% alc., Refosco

Piemonto regionas / Piemonte region

Balti / White

Gavi D.O.C.G., Fontanafredda, 32.00€
12% alc., Cortese

Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 59.00€
13,5% alc., Chardonnay

Vietti Roero Arneis, 65.00€
13% alc., Arneis 100

Pio Cesare Chardonnay D.O.C., 79.00€
14% alc.

Raudoni / Red

Serralunga d'Alba Barolo D.O.C.G., Fontanafredda 66.00€
14% alc., Nebbiolo

Pio Cesare Barolo, 119.00€
14% alc., Nebbiolo

Toskanos regionas / Tuscany region

Balti / White

Calasole Vermentino D.O.C., 36.00€
12,5% alc., Vermentino

Batar 149.00€
13,5% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

Rožinis / Rose

Syrosa D.O.C., 40.00€
13% alc., Syrah, Sangiovese

Raudoni / Red

Chianti Classico D.O.C., 30.00€
Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese

Chianti Classico Riserva D.O.C.G., 45.00€
Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese, Canaiolo

Belvento Cabernet Sauvignon I.G.T., 49.00€
14,5% alc., Cabernet Sauvignon

Modus, Toscana I.G.T., Ruffino, 65.00€
13,5% alc., Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bolgheri Ricasoli D.O.C., 65.00€
14% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Petra Hebo 69.00€
13,5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG 2016 99.00€
14,5% alc., Sangiovese

Petra Potenti 140.00€
14,5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Emilijos - Romanijos regionas

Emilia - Romagna region

Raudoni / Red

Noelia Ricci Romagna Sangiovese Predappio 39,00€
D.O.C., 13,5% alc., Sangiovese

Pandolfo Romagna Sangiovese Superiore Riserva 46,00€
D.O.C., 13,5% alc., Sangiovese

Friuli – Venecijos Dzulijos regionas
Friuli – Venezia Giulia region

Balti/ White

<i>Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Pinot Grigio</i>	40.00€
<i>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon</i>	40.00€
<i>Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Chardonnay</i>	40.00€
<i>Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Tocai Friulano</i>	40.00€
<i>Soluna Malvasia D.O.C., Livon, 14% alc., Malvasia</i>	40.00€
<i>Braide Alte, I.G.T. della Venezia Giulia Bianco VTB, Livon, 14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato giallo</i>	50.00€
<i>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio</i>	55.00€

Raudoni/ Red

<i>Merlot Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Merlot</i>	30.00€
<i>Cabernet Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Cabernet Sauvignon</i>	30.00€

Marches ir Umbrijos regionas
Marche and Umbria region

Raudoni/ Red

<i>Ruris, Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i>	40.00€
--	--------

Apulijos ir Basilicato regionas / Puglia and Basilicato region

Balti / White

12 e mezzo Malvasia del Salento, semi dry, 30.00€
12.5% alc., Malvasia bianca

Lagala Maddalena I.G.T 39.00€
12.5% alc., Malvasia

Raudoni / Red

Piano del Cerro Aglianico del Vulture D.O.C., 35.00€
14% alc, Aglianico

Massaron Aglianico del Vulture D.O.C., 59.00€
15% alc., Aglianico

90 Ceppi Appassimento Puglia IGP, 59.00€
14,5% alc., Primitivo

Cotis Primitivo di Manduria D.O.C., 65.00€
14% alc., Primitivo

Sicilijos regionas / Sicilia region

Baltas / White

Bianco di Morgante I.G.T., 36.00€
13.5% alc., Nero d'Avola

Raudonas / Red

Don Antonio Morgante D.O.C., 36.00€
15% alc., Nero d'Avola

Kiti gėrimai / Other drinks

Kava / Coffee

Espressas Coffee Espresso	5.00€
Macchiato Espresso with milk foam	5.00€
Juoda kava be kofeino Caffeine-free coffee	5.00€
Kava su pienu Coffee with milk	5.00€
Balinta kava Coffee „Latte“	5.00€
Kapučinas Cappuccino	5.00€
Vaikiškas kapučinas (su kakava) Children cappuccino (with cocoa)	5.00€

Arbata / Tea

Plikoma arbata (teirautis padavėjų) Brewed tea (ask for waiters)	5.00€
--	-------

Gaivieji gėrimai / Soft drinks 250 ml

Coca-cola	4.00€
Limonata San Pellegrino	4.00€
Fanta	4.00€
Sprite	4.00€
Fever tree (soda water / tonic water)	5.00€

Sultys / Juice 200 ml

Apelsinų, pomidorų, multivitaminų, obuolių, persikų Orange, tomato, multivitamin, apple, peach	5.00€
Natūralios apelsinų / greipfrutų Natural orange / grapefruit	7.00€

<u>Alus / Beer</u>	<u>300ml</u>	<u>500 ml</u>
Švyturys Extra	5.00€	7.00€
Peroni Nastro Azzurro but.	5.00€	

<u>Viskis / Whisky</u>	<u>40 ml</u>
Jack Daniel's	8.00€
Bunnahabhain 12 Y.O.	10.00€
Bruichladdich, Single Malt	10.00€
Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt	14.50€
Glenfarclas 25 Y.O.	22.00€
Macallan 18YO, Single Malt	25.00€

<u>Konjakas / Cognac</u>	<u>40 ml</u>
Hennessy V.S.	11.00€
Chateau de Beaulon	15.00€
Hennessy X.O.	27.50€
Delamain Extra, 40 Y.O.	32.00€

<u>Kalvadosas / Calvados</u>	<u>40 ml</u>
Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados	13.00€

<u>Romas / Rum</u>	<u>40 ml</u>
World's End Dark Spiced	9.00€
Zacapa Solera Gran Reserva 23YO	12.00€

<u>Tekila / Tequila</u>	<u>40 ml</u>
Rooster Rojo Reposado	8.00€
Cenote Bianco	10.00€
Cenote Reposado	10.00€

<u>Džinas / Gin</u>	<u>40 ml</u>
Bombay Sapphire	6.00€
Hendric's	14.00€

<u>Grapa / Grappa</u>	<u>40 ml</u>
Grappa Bianca Nardini	6.00€
Grappa Riserva Nardini	7.00€
Grappa di Amarone	7.00€
Grappa Madeira Moscato	9.00€
Grappa Brolio	14.00€
Poli Grappa di Sassicaia	14.00€
Grappa Picolit	15.00€

<i><u>Likeris / Liqueur</u></i>	<i>40 ml</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>8.00€</i>
<i>Fernet Nardini</i>	<i>8.00€</i>
<i>Limoncello (citrinų)</i>	<i>8.00€</i>
<i>Bailey's (grietinėš)</i>	<i>8.00€</i>
<i>Sambuca Lazzaroni</i>	<i>8.00€</i>
<i>Amaro Averna</i>	<i>8.00€</i>

<i><u>Vermutas / Vermouth</u></i>	<i>40 ml</i>	<i>100 ml</i>
<i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>		<i>6.00€</i>
<i>Aperol Barbieri</i>	<i>5.00€</i>	<i>6.00€</i>

<i><u>Degtinė / Vodka</u></i>	<i>40 ml</i>
<i>Lithuanian "Auksinė"</i>	<i>5.00€</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>9.00€</i>