

HOUDINI

FIRE GRILL & DARTS

MENIU

UŽKANDŽIAI

Juodosios alyvuogės „FAMOSAS“

(Be kauliukų), marinuotos mūsų nuosavu (jau pagarsėjusiu) būdu – su medumi, česnakėliu ir žolelėmis.

Humusas „CARLITO'S WAY“

Avinžirnių ir sezamų trynė: aksomiškai švelni bei naminiškai nuoširdi. Atkeliauja su šviežiomis daržovių skiedromis.

Šparaginės pupelės „PINONELLA“

Užkeptos su sūriu ir kedro riešutais, su trupučiu tarkuoto muskato. Nuostabus užkandukas.

Krevetės „NAUTICO“

Krevetės labai karštai pačirškintos alyvuogių aliejuje, su česnakais, trupučiu šviežio pipiro ir šlakeliu balto vyno.

Krevetės „ARMADA“

Užkeptos su šonine (!), pievagrybiais, trupučiu česnako, sūriu ir grietinėle. Įspūdingas bei tvirtas patiekalas – kaip Ispanijos Armada :) Dėmesio: sotu.

Ančiuviai „SANTA CRUZ“

Maži ir traškūs. Tik vos, vos apvolioti tešloje ir gerai pačirškinti. Šalia: naminis majonezas su įsuktomis šviežiomis mėtomis.

Kroketai „MADRILEÑOS“

Su viduje įsuktais chorizo dešros gabaliukais. Prie šviesaus alučio – puikiai; prie lengvo vynelio – ypač; prie gero gyvenimėlio – nuolat.

Jautienos tartaras „TÁRTARO“

(Smulkiai kapotos, žalios jautienos, griežtai ne maltos ATSAKINGAS pasirodymas: su 13 ingredientų ir įmaišytu putpelės kiaušiniu. Kas išdrįsta, tas neklysta. Labai tinka su šaltos-baltos taurele arba prie RIMTOS tekilikės. Bet labiausiai – kaip jums norisi.

Kepta duona „LITUANICA“

8,-

Kepta lietuviška duona su česnaku, kokia ispanams ir nesisapnavo... Su daaaaug sūrio ir naminio kremo.

Nachos „GAUCHOS“

13,-

Sąžiningai, nuoširdžiai ir gausiai: pabarstyta *pico de gallo* salotomis. Atkeliauja su grietinės ir sūrio padažu *crema con queso* bei mūsų naminiu „guac'u“ šalia. Atlaikykit.

Nachos „CERDO“

15,-

Sąžiningai, nuoširdžiai ir gausiai: pagarbinta paslapčia marinuoto kiaulienos kumpio riekelėmis ir čederio magija. Atkeliauja su grietinės ir sūrio padažu *crema con queso* šalia. Bomba!

Viščiukų sparneliai „ABUELA“

11,-

Jaukiai-gaiviai-aštroki: kepti krosnyje – jokių „fritūrinių“! Glazūrą pasirinkti: teriyaki / BBQ / Buffalo

Kalakutienos gabaliukai „CREPITAR“

11,-

Skanūs, lengvai traškūs, apdailinti auksine plutele. Viduje jie minkšti ir sultingi. Atkeliauja su mangų padažu

Sūrių lėkštė „DUQUE“

18,-

Kietų sūrių trijulė su svogūnų džemu ir vynuogėmis (patiekama su čiabata). Labiausiai : prie vyno ir tarp 2-3 draugų.

Mėsos lėkštė „PRINCESA“

18,-

Keturių mėsyčių pincėsės lėkštutė su alyvuogėmis (patiekama su čiabata). Labiausiai : prie vyno ir tarp 2-3 draugų.

Gruzdintos bulvytės „FRITATA“

5,-

Klasika :) Patiekiamos su mūsų ruoštu naminiu pomidorų padažu. Pirštus apsilaižysit!

Camembert sūris „FUNDIDO“

13,-

Karštas, tšusus, pilnas skonio ir ieškantis draugų su mūsų virtu svogūnų džemu. Keptas krosnyje, galima dalintis.

Jaunos bulvės „MEJORAS“

9,-

Su chorizo deša: bulvelės apvirtos ir po to apkeptos su aštriukais, trupučiu česnako, šviežiu rozmarinu, su dar šiuo-bei-tuo. Ir sotu, ir kvapnu. Rimtas reikalas.



NENUOBODŽIOS SRIUBOS

„ROJO DEL MAR”

12,-

Tirštai raudona jūros gėrybių gėrybė, išburta su pomidorų tryne, rimtais prieskoniais, įtikinamu aštrumėliu ir – savaime – skaniais jūrų gyventojais. Toks beveik pats sau pagrindinis patiekalas gaunasi. O jau kaip sveikatą pataiso...

„ŠALTIBARŠČIAI”

6,-

(Tik šiltojo sezono metu!) Ką čia daug aiškinti – puikūs, naminiai, tiršti „šaltiai”. Su bulvelėmis šalia, kaip ir pridera.

„CARPE DIEM”

5,-

Čia taip vadinama „dienos sriuba“, bet mes tikrai stengiamės, kad būtų dėl ko „skinti dieną”. (Kaip jums šiandien???)

„TEMPORADA”

6,-

Sezoninė sriuba. Galvota išgalvota ir kas sezoną vis nauja, kad Jums nebūtų nuobodu.

DOSNIOS SALOTOS

„KLASIKA”

14,-

Buivolės pieno *burrata* sūris, šviežias bazilikas, vyšniniai pomidorai, naminis *pesto* padažas, tyras alyvuogių aliejus.

„CEZARIO”

13,-/16,-

Klasika - ne kitaip. Priedai pagal skonį: su vištiena, su krevečių iešmeliu.

„FORTUNA”

16,-

Anties krūtinėlės pjausneliai, daug gražių žalėsių, šviežio raudonojo greipfruto „mėsa”. Tikras lobis.

„SALZON”

16,-

Sūdytos lašišos juostelės, daug šviežių lapelių, kaparėlio akcentai ir viską subalansuoja medaus, alyvuogių aliejaus ir žaliųjų citrinų trio.

GALINGI MĖSAINIAI

„KING-KONGAS”

15,-

Su brandinta jautiena: daug daržovių šviežienos, nuoširdus *romesco* padažas ir dar keli skanumėliai. Raumeningas, bet žavingas.

„X-MENAS”

17,-

Superherojus tavo lėkštėje! Sultingas brandintos jautienos maltinis, traškus bekonas, tirpstantis sūris... Svogūnų traškučiai ir supergalingas padažas – visa tai įspūdingoje bandelėje.

„CEZARIO”

13,-

Cezario vištienos burgeris – tai ne tik maistas, tai nuotykis, kur kiekvienas kąsnis kviečia pasinerti į skonių jūrą.

„GODZILA”

13,-

Su vištiena: plėšyta, apkepta, su mūsų šviežutėliu *guacamole*, raudono svogūno siūleliais ir dar keliais džiuagesiukais. Iš išvaizdos gal ir baisokas, bet viduje – labai mielas ir atominis.

„MEGA CHEE’ZAS”

15,-

Traški *mozzarella*, saldūs karamelizuoti svogūnai ir švelnus spanguolių džemas – šis burgeris tave nustebins skonio harmonija, kurioje susitinka sūrumas, saldumas ir lengva rūgštelė. Tikra sūrio mylėtojų svajonė.

Mėsainiai patiekiami tradiciškai - su „friškėmis” ir mūsų ruoštu, naminiu pomidorų padažu.

TAKOS ”BANDIDOS”

„CARNE” (JAUTIENA)

10,-

Prabangiai, gaiviai, mielai, elegantiškai. Kumpis marinuotas paslapčia. Viskas pabarstyta šviežiomis *pico de gallo* salotomis su šviežia lapine kalendra. Pateikta su *crema con queso* (grietinės ir sūrio padažu)

„GAMBA” (KREKETĖS)

10,-

Jūros gėrybių fiesta tavo lėkštėje! Šie tacos užpildyti sultingomis, marinuotomis krevetėmis, kurios tarsi šoka savo kelionę per aštirus ir šviežius skonius.

„POLO” (VIŠTIENA)

10,-

Pačiuožusiai, aromatingai, *viva-la-fiesta* (išskai). Višta plėšyta, apkepta su rimtais prieskoniais, o mūsų „*guac’as*” daromas – kasdien. Padabinta marinuotais raudonaisiais svogūnais bei šviežia lapine kalendra.

„CERDO” (KIAULIENA)

10,-

Kiaulienos mėsytė su rimtais prieskoniais, užmesta ant žarijų, tada lėtai lėtai virta suplėšyta ir sumaišyta su išraiškingu BBQ. Viskas pateikta su naminėmis kopūstų salotomis, ridikėliais ir svogūnų laiškais



Takus ruošiame su kvietinių miltų paplotėliais (ne kukurūzų) ir patiekiamo minkštus (ne traškius)

ŠIŲ NAMŲ SIELA - GRILIS



Dėl *steak'ų* pjovimo ir mėsos ruošimo savasties kaina nurodyta 100-ui gramų gryno porcijos svorio prieš kepant. Būtinai klauskite mūsų personalo, KOKIUS gabalus Chefas turi šiandien (būna, kad svyruojam tarp 150 g ir 350 g...) Jeigu mums nieko nesakysite, tai visą *jautieną* kepsime į gerokai raudonesnę pusę („medium rare“)

Prašome pasirinkti priedus iš mūsų nuoširdaus sąrašo, nes VISI griliaus patiekalai atkeliauja „nuogi“ – kaip gamta sutvėrė...

Jautienos steak'as: „HANGER“

Plona, daili papildvės vidaus mėsytė – liekna, bet labai „jautieniškai“ skoninga. Netradicinis, bet madingas gabaliukas.

11,- / 100 g

Jautienos steak'as: „BLACK ANGUS RIB EYE“

Puikus ir sultingas pasirinkimas – lietuviškai vadinamas „antrekotu“, bet mes nesivarginame: „ribajus“ ir yra ribajus :)

13,- / 100 g

Jautienos steak'as: „BLACK ANGUS STRIPLOIN PRIME“

Visiška grill klasika – nugarinė, kokia ir turi būti! Marmuriškas grožis, maitintas tik žalia žole. Tikrai įsimintinas kšnis.

14,- / 100 g

Ėrienos čipsai

Jau patys kalba už save. Nuostabi, švelni mėsytė pagauta griliaus magijos. Džiaugsmas sielai.

22,-

Šonkauliai „BANDERA PIRATA“

Absoliučiai RIMTAS mūsų „tūzas rankovėje“. Didžiuojamės, rūpinamės ir to neslepame. Skonis kiekvienam savas- tai renkamės: Viskio-klevų sirupo BBQ arba Buffalo glazūra.

17,-

Kiaulienos sprandinės šašlykas „PORCAVIDA“

Tai tikra skonių fiesta! Mėsos gabalėliai marinuoti specialiu prieskonių mišiniu, kuris suteikia jam nepakartojamą skonį.

14,-

Vištienos šlaunelių iešmelis „POLO CADERA“

Vištienos mėsytė... Nuglaistyta mūsų Teriyaki malonumu...Tiesiog vištiena, kuri žino, kaip būti skaniai!

13,-

Vištienos filė kepsnys „SOLOMO“

Kai norite kažko paprasto, bet nepaprastai skanaus. Sultinga vištienos filė, kruopščiai kepta, kad būtų minkšta ir sultinga viduje.

13,-

Jautienos dešrelės „TOREADOR“

Nuostabiai skoningos ir TIKROS. Tamsios, tvirtos, bet purios.

14,-

Čiorizo dešrelės „PORCAMOR“

Ryškios, išraiškingos ir SULTINGOS!

12,-

Pusė viščiuko „PARA CALMA“

Marinuota lašelyje medaus, birsnelyje šviežių citrinžolių, su trupučiu mango... Labai sultingas ir kvapnus, dalinai iškaulintas.

17,-

Ančiuko krūtinėlė „PATO HONESTO“

Minkšta, sultinga, su trupučiu prieskonių. Kepame rausvai, ir tuo didžiuojamės. Tiesiog mielai, sąžiningai... *antiška*

19,-

Visa žuvis dorada „AMOR DE PESCADOR“

Įdaryta keliais citrinos griežinėliais, šviežio pankolio riekelėmis ir baziliko lapeliais. Iš išorės traški, iš vidaus prabangi. Tikra žvejo meilė.

19,-

Lašišos kepsnys „BAILA DEL MAR“

Kaip ir kiekvienuose namuose - klasika. Kepam taip, kad kiekvienas kšnis būtų tikras skonių sprogimas.

17,-

Aštuonkojis „PULPO SICILIANO“

Ilga, grakšti ir autentiška koja (na, gerai - čiuptuvas), papuošta salotų ir padažo daugiaspalve. Labai stengiamės, kad būtų puru, kvapnu ir tikrai saulėta.

25,-

MIDIJOS „MEJILLONES“ (0,5KG)

- Balto vyno ir grietinės klasika,
- „Bloody Mary“ stiliaus,
- Suguldytos švelniai aštriuose Nduja pataluose.



17,-

Patiekama su čiabata.

NUOŠIRDŲS PRIEDAI

2,-

Ant grilio **keptos daržovės** (vos, vos pakutentos mūsų slaptais HMM™ prieskoniais)

Gruzdintos bulvytės „friškės“

Virtos ir krosnyje dūmiškai-česnakiškai apkeptos **jaunos bulvytės** „su švarkeliu“

Ryžiai, nepaprasti, o brinkinti, pagardinti sviestu ir žolelėmis (aukštas pilotazas...)

Krosnyje dūmiškai ir sviesto pataluose apkeptos **kukurūzų burbulės**

Šefo **marinuotos daržovės** (šių tiesiog reikėtų paragauti...)

Naminės kopūstų salotos „Koleslovas“

Šviežių daržovių salotos, perlietos trupučiu klasikinio, naminio vinaigrette („vinegret“) padažo

Kepta bulvių košė, kreminė ir labai gardi.

MŪSŲ NAMINIAI AUTENTIŠKI PADAŽAI

1,5,-

„CHIMICHURRI“

Pagarsėjusiai klasikinis, gaiviai aštrokas, labai šviežias, žoliškas ir nuostabiai tinkantis prie... VISKO (net žuvies). Užburiantis.

„CHIPOTLE MAYO“

Tokia dūminė, aštroka, ryškiai raudona pipirinė magija, kurios šiluma ir švelnumas susilieja į nepamirštamą skonio audrą.

„MAGIC MUSHROOMS“

Švelnus, bet aktyvus baravykų ir pievagrybių duetas, palaimintas šaukšteliu garstyčių, šlakeliu balto vyno ir pliuropsneliu grietinės. Tirštai elegantiškas.

„MIŠKO BROLIŲ“

Su rūkytomis (!) spanguolėmis, čiurkšle raudono vyno, kadagio uogomis, česnakų ir rozmarinu. Maloniai intensyvus.

„MANGŲ“

Tirštas turintis savyje ir saldumo ir gaivos.

„GARLIC“

Ir tuo viskas pasakyta !!!



MŪSŲ DESERTAI

„CHURROS CON CARAMELO“

8,-

Keptos purios tešlos „virvelių“ raizginiai, papuošti baltu sniegu. (Ei, čia tik cukrus! Pažiūrėkit į kainą...) Šalia – nuostabiai lipnus ir truputėlį sūdytas, šiltas skystos karamėlės padažas. Linksmi.

„TARTA DE QUESO“

7,-

Dar žinomas kaip „degintas“ Ispanijos Baskų regiono čyzkeikas: labai purios tekstūros, be tešlos pagrindo, nuostabiai kremiškas ir išraiškingas.

„HELADO VANILA“

7,-

Mielos LABAI GERŲ vanilinių ledų bombikės, palaimintos skysto šokolado arba sūrios karamėlės pavarvinimais ir šviežių mėtų lietučiu. Elegantiškai.

„TARTA DE MANZANA CASERA“

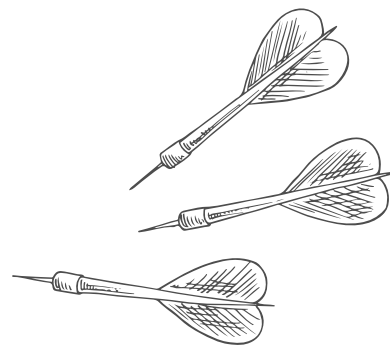
8,-

Šis grill Houdini obuolių pyragas ne tik džiugina vaikystę primenančiu skoniu, bet ir sukuria jaukią atmosferą. Pateikiamas karštai ... su šalta ... ledų bombike, jis tikrai nepaliks abejingų!

„TARTA DE CEZERA CASERA“

9,-

Trupininis grill Houdini vyšnių pyragas, su tobula rūgšte ir traškiomis anakardžių puselėmis. Pateikiamas karštai ... su šalta... ledų bombike, puikus pasirinkimas.



BRANCH'O MENU

VI, VII 12-15 val

BENEDIKTAS SU LAŠIŠA

13,-

Benedikto kiaušiniai ant sviestinės bandelės. Pateikiama su gvakamole, sūdyta lašiša ir rukola, gardinama specialiu sūrio padažu.

ČIORIZO TOAST'AS

13,-

Duonelės riekė, trinti avokadai, vyšniniai pomidorai, kepta čiorizo dešrelė, putpelių kiaušiniai, mikrožalumynai

AVOKADO TOAST'AS

12,-

Duonelės riekė, trinti avokadai, vyšniniai pomidorai, ridikėlių griežinėliai, ožkų sūris, mikrožalumynai

BLYNAI SU UOGOMIS

10,-

Amerikietiški blynėliai kepti griliuje, kaip priklauso HOUDINI, su uogomis ir vanilinis ledaus.

ŠAKŠUKA

12,-

Pomidorinis padažas su visais pagardais, trimis laimingais kiaušiniams, viskas pagardinta fetos trupiniais ir žolelėmis

PRIEDAI:

Sūdyta lašiša 2,- Keptas kiaušinis 1,5,- Kepti čiorizo dešrelės gabaliukai 2,-



+37068956666



HOUDINI



HOUDINI.VILNIUS



A.VIENUOLIO G. 4, VILNIUS



TINKA
VEGETARAMS



ŠVELNIAI AŠTRU



AŠTRU