

DA ANTONIO

R I S T O R A N T E

„Nepamirštama Jūsų pojūčių patirtis“

“An unforgettable experience
for your senses”

Šefas
The Chef
Dmitrij Babenko

Da Antonio

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

Atrinktas geriausias itališkas mineralinis vanduo
Selezione di acqua minerali Italiana
Selection of the best Italian mineral water

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

Fiuggi, Lazio

Negazuotas / Still

Mineralizacija / Mineralisation 202,3 mg/l, 750 ml

Fiuggi, Lazio

Gazuotas / Sparkling

Mineralizacija / Mineralisation 219,21 mg/l, 750 ml



UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

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

€19.00

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

€22.00

Itališkas buratos sūris, „San Daniele“ kumpis, pomidorų ir mėtų kapotinis

**BURRATA PROSCIUTTO DI SAN DANIELE,
TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Italian Burrata cheese, San Daniele ham, tomatoe and mint tartare

€22.00



UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

(S) 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, crayfish tails,
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

€21.00

Įvairių rūšių pomidorai, Cezario padažas, ančiuvių ikrai

POMODORI CESARE

MISTO DI POMODORI, SALSA CESARE, CAVIALE DI ACCIUGHE

Various tomatoes, Caesar dressing, anchovy caviar

€22.00

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

€23.00

(S) Brandintos jautienos „Carpaccio“,

patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI

Aged beef Carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

€25.00

„Aperol“ skonio geltonuodegės lakedros filė „Carpaccio“,

patiekiamas su apelsiniais ir citrininiais ikrais

CARPACCIO DI PREGIATO HAMACHI ALL'APEROL,

CON NOTE AGRUMATE DI ARANCIA E PERLE DI FINGER LIME

Aperol-infused Hamachi fillet Carpaccio,

served with orange and Finger Lime

€27.00

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

€29.00

Juodieji eršketo ikrai (30 g), įvairių 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

(S) Signature dish

Da Antonio

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

(S) Šviežia žuviene

ZUPPA DI PESCE

Fresh fish soup

€27.00

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

ZUPPA FREDDA DI POMODORO, BURRATA, BOTTARGA

Cold tomato soup, Italian Burrata cheese, Bottarga

€18.00

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena

TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO

Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken

€15.00

(S) Signature dish

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



PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

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

LINGUINE CON CAPESANTE, MELANZANA AFFUMICATA, PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA

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

€25.00

(S) 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

€24.00

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“, patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinės padažu

**(S) MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO,
FUNGHI E SALSA INVERNALE**

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

€23.00

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

€22.00

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

€22.00

*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**

(S) Signature dish

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



PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

(S) „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, trumų pasta ir baravykais, 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

€23.00

„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

€23.00

Žalios spalvos „Pappardelle“, įdaryti juodosiomis voveraitėmis, šviežias juodas trumas
PAPPARDELLE VERDI CON FUNGHI FINFERLI NERI, TARTUFO NERO

Green Pappardelle stuffed with black chanterelles, fresh black truffles

€25.00

„Ravioli“ „Gyoza“ stiliumi, įdaryti lėtai virta veršiena,
„Limoncello“ likerio padažas

RAVIOLI ISPIRATI AL GYOZA, FARCITI CON VITELLO BRASATO LENTAMENTE, AVVOLTI DA UNA VELLUTATA SALSA AL LIMONCELLO

Gyoza style Ravioli stuffed with slow cooked veal,
Limoncello liqueur sauce

€25.00

(S) 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

€31.00

(S) Signature dish

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



ANTRIEJI PATIEKALAI / SECOND PIATTI / MAIN COURSE

ŽUVIS / PESCI / FISH

Laukinis jūros ešerys, Vongole moliuskų ir balto vyno padažas,
rūkyti baklažanai, česnako laiškai, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“
**BRANZINO SELVATICO, SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE,
MELANZANE AFFUMICATE, ERBE AROMATICHE, BOTTARGA**

Wild sea bass, Vongole clams and white wine sauce,
smoked eggplant, chive, Bottarga

€43.00

Keptas otas, cukinijos “Pappardelle”, Gremolata žolelės,
grietinė ir ančiuvų padažas “Colatura”

**ROMBO ARROSTO, PAPPARDELLE DI ZUCCHINE,
PROFUMI DI GREMOLATA, CREMA DELICATA
ALLA COLATURA DI ALICI**

Roasted turbot, zucchini Pappardelle, Gremolata herbs,
cream and anchovy sauce Colatura”

€47.00

(S) Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumpų skonio Fregola pasta,
raudono vyno padažas, daržinis builis, fermentuotas juodasis česnakas

**BRANZINO CILENO
PASTA FREGOLA AL TARTUFO,
SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO**

Chili sea bass, truffles flavour Fregola pasta,
red wine sauce, herbs, fermented black garlic

€49.00

(S) Signature dish

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



ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

MĖSA / CARNI / MEAT

(S) 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

€45.00

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

€43.00

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

€43.00

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

Foie Gras duck liver with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix

€35.00

(S) Signature dish

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



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

Laukinis jūros ešerys
BRANZINO D'ALTURA
Wild sea bass
€33.00

21 dieną brandintos jautienos filė
FILETTO DI MANZO
21 day matured beef fillet
€33.00

Marmurinės jautienos nugarinė
CONTROFILETTO DI MANZO
Beef striploin
€33.00

Čilietiškas jūros ešerys
BRANZINO CILENO D'ALTURA
Chilean sea bass
€37.00



GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

Virtos apkeptos „Amandine” bulvytės su rozmarinu
PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary
€9.00

Svieste troškinti špinatai
SPINACI AL BURRO
Spinach stewed in butter
€9.00

Ant griliaus kepti žalieji šparagai
ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA
Grilled asparagus
€9.00

Ant grotelių keptos daržovės
VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
€9.00

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu
INSALATA MISTA
Fresh vegetables with balsamic dressing
€9.00

“San Marzano” pomidorai Cezario stiliumi
POMODORI SAN MARZANO ALLA CESARE
San Marzano tomatoes Caesar style
€11.00



GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

(S) 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

€13.00

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotomi avietėmis
FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO
Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised raspberries

€13.00

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos
**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,
PISTACCHI TOSTATI E CAMELLATI**

Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios

€13.00

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

€13.00

„Stracciatella“ sūris, pistacijų ledai,
traškūs braunio ir karamelizuotų pistacijų trupiniai,
graikinis Arkoi pušų medus su Chios mastika
STRACCIATELLA DI BURRATA & GELATO AL PISTACCHIO

Stracciatella, pistachio ice-cream,
crisp Brownie and caramelised pistachio crumbs,
Greek Arkoi pine honey with Chios Mastiha

€13.00

Apelsinai, prisotinti likeriu „Aperol“,
vanilinis kremas, citrinų šerbetas, „Andaliman“ pipirai
**ARMONIA DI ARANCIA ALL'APEROL, CREMA SOFFICE ALLA VANIGLIA,
SORBETTO AL LIMONE E SENTORI SPEZIATI DI PEPE ANDALIMAN**

Liqueur Aperol infused orange,
vanilla cream, lemon sorbet, Andaliman peppers

€13.00

(S) Signature dish

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



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

(pasirinktinai / optional)

Šerbetas - citrinos

SORBETTO AL LIMONE

Sorbet - lemon

€6.00

Ledai - vaniliniai

(S) GELATI - VANIGLIA

Ice creams - vanilla

€6.00

Ledai - pistacijų

(S) GELATI - PISTACCHIO

Ice creams - Pistachio

€6.00

Ledai – graikinio jogurto

(S) GELATI – YOGURT GRECO

Ice creams – Greek yogurt

€6.00

(S) Signature dish

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

Šampanas / Champagne

<i>Prancūzija / France</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
LANSON Le Rosé Brut 12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		110.00€
Deutz Brut Classic, 12 % alc., Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		110.00€
Louis Roederer Collection, 12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	24.00€	120.00€
Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs, 12,5 % alc., Chardonnay		140.00€
Louis Roederer Rose Vintage, 12 % alc., Pinot Noir, Chardonnay		160.00€
Légras & Haas Blanc de Blancs Millesime, 12,5% alc., Chardonnay		180.00€
Dom Perignon, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir		360.00€
Louis Roederer Cristal Brut, 12% alc., Chardonnay, Pinot Noir		420.00€
		<i>375 ml</i>
Taittinger Brut, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		55.00€
Taittinger Rose Brut, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		55.00€

Putojantys vynai / Sparkling wines

<i>Italija / Italy</i>	<i>150 ml</i>	<i>750 ml</i>
Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP, 11,5% alc., Aglianico del Vulture		45.00€
Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C., Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco	12.00€	50.00€
Fili Millesimato Prosecco Rose Brut DOC, 12% alc., Glera, Pinot Nero	12.00€	50.00€
Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato, Blanc de Blancs, 12,5% alc., Chardonnay		75.00€

Pilstomi vynai / Wine by the glass

<i>Balti / White</i>	<i>150 ml</i>
Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon	10.00€
Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Tocai Friulano	12.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio	14.00€
Chardonnay D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Chardonnay	15.00€
Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C., 13.5% alc., Chardonnay	20.00€

Raudoni / Red

150 ml

Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba Superiore D.O.C., 14,5% alc., Barbera	14.00€
Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 14% alc., Pinot Nero	16.00€
Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 13% alc., Sangiovese	16.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, 14.5% alc., Sangiovese	22.00€

Rožinis / Rose

150 ml

Maddalena Rosato Basilicata IGT, 12,5% alc., Aglianico	12.00€
---	---------------

Desertiniai vynai / Dessert wines

80 ml

Planeta Passito di Noto D.O.C., 12% alc., Moscato Bianco	10.00€
Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. 20% alc.	16.00€

Pjemonto regionas / Piemonte region

Balti / White

Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 13,5% alc., Chardonnay	75.00€
Vietti Roero Arneis, 13% alc., Arneis	75.00€
Gaja Gaia & Rey Langhe DOP 2020, 13,5% alc., Chardonnay	490.00€

Raudoni / Red

Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba Superiore D.O.C., 15,5% alc., Barbera	80.00€
Pora Barbaresco Riserva DOCG, 14,5% alc., Nebbiolo	150.00€
Elio Altare Barolo DOCG 2019, 14,5% alc., Nebbiolo	160.00€

Lombardijos regionas / Lombardy region

Baltas / White

Pinot Bianco Dell'Abbazia Bergamasca IGT, 12% alc., Pinot Blanc	55.00€
--	---------------

Trentinto – Alto Adidžės regionas

Trentino – Alto Adige region

Baltas /White

Cantina Toblino Foll Chardonnay Trentino D.O.C., 80.00€
13,5% alc., Chardonnay

Raudonas / Red

Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C., 70.00€
14% alc., Pinot Noir

Veneto regionas / Veneto region

Balti /White

Masi Lugana D.O.C., 55.00€
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C., 85.00€
13% alc., Garganega, Trebbiano Soave

Raudoni / Red

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

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. 1988,
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

Friuli – Venecijos Džulijos regionas

Friuli -Venezia Giulia region

Balti / White

Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 45.00€
12,5% alc., Sauvignon

Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 45.00€
12,5% alc., Chardonnay

Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 50.00€
12,5% alc., Pinot Grigio

Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 55.00€
13,5% alc., Tocai Friulano

Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 60.00€
12,5% alc., Pinot Grigio

Chardonnay DOC Collio, Livon, 60.00€
13,5% alc., Chardonnay

Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon, 70.00€
14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo

Toskanos regionas / Tuscany region

Baltas / White

Podere San Cristoforo Luminoso Vermentino 75.00€
Maremma D.O.C. BIO, 12,5% alc., Vermentino

Querciabella Batar IGT, 160.00€
14% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

Raudoni / Red

Lunadoro Pagliareto Nobile di Montepulciano DOCG organic, 65.00€
14% alc., Sangiovese

Chianti Classico Riserva D.O.C.G., 65.00€
Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese, Canaiolo

Petra Zingari Toscana IGT, 65.00€
13.5% alc., Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot

Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 65.00€
13% alc., Sangiovese

Petra Hebo, 75.00€
13.5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Barone Ricasoli Chianti Classico Gran Selezione DOCG, 85.00€
14,5% alc., Saangiovese

Il Valentiano Brunello di Montalcino D.O.C.G., 120.00€
14.5% alc., Sangiovese

Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, Riserva, 150.00€
14.5% alc., Sangiovese

Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P., 290.00€
13,5% alc., Merlot, Cbernet Sauvignon, Cabernet Franc

Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G., 420.00€
13,5% alc., Sangiovese

Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia, 490.00€
14% alc., 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Marches ir Umbrijos regionas

Marche and Umbria region

Raudonas / Red

Ruris, Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 50.00€
13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino

Abrucų regionas

Abruzzo region

Raudonas / Red

Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane I.G.T., Masciarelli, 90.00€
14,5% alc., Merlot

Apulijos ir Basilicato regionas

Puglia and Basilicato region

Raudoni / Red

Massaròn Aglianico del Vulture D.O.C., 15% alc., Aglianico	65.00€
Cotis Primitivo di Manduria D.O.C., 14% alc., Primitivo	69.00€
Gianfranco Fino ES Primitivo Salento IGT, 16% alc., Primitivo	150.00€

Rožinis / Rose

Maddalena Rosato Basilicata IGT, 12,5% alc., Aglianico	50.00€
--	--------

Sardinijos regionas

Sardinia region

Baltas / White

Pala Silienzi Bianco I.G.T., 12.5% alc., Vermentino, Nuragus	55.00€
--	--------

Sicilijos regionas

Sicilia region

Balti / White

Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C., 13.5% alc., Chardonnay	95.00€
Gaja IDDA Sicilia D.O.C., 13.5% alc., Carricante	100.00€
Planeta Didacus Chardonay Sicilia Menfi D.O.C., 13.5% alc., Chardonnay	290.00€

Nealkoholiniai vynai

Non-alcoholic wines

150 ml 750 ml

Chavin Zero Chardonnay Sparkling, 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€
Chavin Zero Chardonnay, 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€

Išskirtiniai skoniai iš Exceptional flavours from

Australijos vyninės Australian winery

Baltas / White

Penfolds Chardonnay, 13% alc., Chardonnay	55.00€
---	--------

Raudonas / Red

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

Argentinos vyninės Argentinian winery

Raudonas / Red

Cantena Zapata Malbec Argentino, 14% alc., Malbec	180.00€
---	---------

Kiti alkoholiniai gėrimai Other alcohol drinks

Alus / Beer

Menabrea Lager Draught, 400 ml	8.00€
Menabrea Lager 0.0%, 330 ml, but./btl.	7.00€
Švyturys Extra, 500 ml, but./btl.	7.00€

Viskis / Whisky

40 ml

Bulleit Bourbon	10.00€
Bunnahabhain 12 Y.O.	12.00€
Bruichladdich, Single Malt	12.00€
Macallan 12 Y.O.	13.00€
Talisker 10 Y.O.	14.00€
Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt	18.00€
Glenfarclas 25 Y.O.	25.00€
Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt	29.00€

Konjakas / Cognac

40 ml

Chateau de Beaulon	15.00€
Daniel Bouju Extra 35 Y.O.	22.00€
Hennessy X.O.	27.00€
Delamain Extra, 40 Y.O.	32.00€

<i>Kalvadosas / Calvados</i>	<i>40 ml</i>
<i>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</i>	<i>15.00€</i>
<i>Romas / Rum</i>	<i>40 ml</i>
<i>World's End Dark Spiced</i>	<i>10.00€</i>
<i>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</i>	<i>15.00€</i>
<i>Tekila / Tequila</i>	<i>40 ml</i>
<i>Patron Silver</i>	<i>13.00€</i>
<i>Patron Reposado</i>	<i>13.00€</i>
<i>Džinas / Gin</i>	<i>40 ml</i>
<i>Hendric's</i>	<i>14.00€</i>
<i>The Botanist</i>	<i>14.00€</i>
<i>Grapa / Grappa</i>	<i>40 ml</i>
<i>Grappa Bianca Nardini</i>	<i>11.00€</i>
<i>Grappa Madeira Moscato</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grappa Brolio</i>	<i>15.00€</i>
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>	<i>15.00€</i>
<i>Grappa Marolo di Barolo</i>	<i>22.00€</i>
<i>Likeris / Liqueur</i>	<i>40 ml</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>10.00€</i>
<i>Fernet Radicale</i>	<i>10.00€</i>
<i>Limoncello (citrinų)</i>	<i>10.00€</i>
<i>Bailey's (grietinėlis)</i>	<i>10.00€</i>
<i>Sambuca Lazzaroni</i>	<i>10.00€</i>
<i>Amaro Altavilla</i>	<i>10.00€</i>
<i>Marzadro Crema Alpina Pistachio</i>	<i>10.00€</i>
<i>Vermutas / Vermouth</i>	<i>100 ml</i>
<i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>	<i>12.00€</i>
<i>Degtinė / Vodka</i>	<i>40 ml</i>
<i>Lithuanian "Auksinė"</i>	<i>6.00€</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>10.00€</i>

Cigarai / Cigars

*Cohiba Siglo

*Montecristo

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

Kiti gėrimai Other drinks

Kava / Coffee

Espresas Coffee Espresso	5.00€
Macchiato Espresso with milk foam	5.00€
Juoda kava Black coffee	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€
“Flat White” Flat White	10.00€
Kapučinas Cappuccino	5.00€
Vaikiškas kapučinas (su kakava) Children cappuccino (with cacao)	5.00€

Arbata / Tea

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

Gaivieji gėrimai / Soft drinks 250 ml

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

	330 ml	750 ml
Da Antonio Rose Wine Style ECO putojanti arbata / sparkling tea	9.00€	19.00€

Sultys / Juice 200 ml

Pomidorų, obuolių, persikų Tomato, apple, peach	5.00€
Natūralios apelsinų / greipfrutų Natural orange / grapefruit	7.00€