

Sveiki atvykę į vieną seniausių Vilniaus restoranų, įsikūrusį XV a. pirklio namuose. Šie namai buvo pastatyti, kai XV a. Lietuvos didžiųjų kunigaikščių kvietimu į Lietuvą atvyko užsienio amatininkai, pirkliai, todėl kūrėsi dirbtuvių, parduotuvėlių ir karčiamų kvartalas. Dabartiniuose restorano „Lokys“ rūsiuose įsikūrė parduotuvėlė, o pirmajame aukšte apsigyveno pirklio šeima.

Bėgant amžiams pastatas daugelį kartų pakeitė šeiminkus, čia kūrėsi karčiamos, parduotuvės, kol 1972 m. buvo atidarytas restoranas „Lokys“.

Šiame valgiaraštyje patiekalus sudėliojome pagal juose naudojamų pagrindinių produktų atsiradimo amžius Lietuvoje nuo pagonybės iki mūsų dienų. Naudodami tradicinius produktus ir modernias technologijas, kviečiame Jus susipažinti su Lietuvos kulinarijos istorija.

Skalsaus!

**** Apie alergenų klauskite mūsų padavėjų ****

PUSRYČIAI
(kasdien, nuo 10 iki 18 val.)

<i>Omletas su ožkos sūriu ir pomidoriukų salotomis</i>	6.00 €
<i>Omletas su šonine ir pomidoriukų salotomis</i>	6.00 €
<i>Pasukų blynėliai su svarainių sirupu ir šonine</i>	6.00 €
<i>Pasukų blynėliai su braškių uogiene ir grietine</i>	6.00 €
<i>Skrudintos ruginės duonos sumuštinis su žirnių piurė, baravykais ir stirniena</i>	9.00 €
<i>Morkų pyragas su sūriu kremu</i>	5.00 €

APERITYVAI

<i>Hendrick's Gin Tonic (Hendrick's džinas, tonikas, agurkas)</i>	8.00 €
<i>Negroni (Džinas, Campari, Martini rosso)</i>	7.00 €
<i>Bellini (Putojantis vinas (briutas), persikų sirupas)</i>	6.00 €
<i>Campari Orange („Campari“, apelsinų sultys)</i>	7.00 €
<i>Aperol Spritz („Aperol“, putojantis vinas)</i>	7.00 €
<i>Karališkasis Kir (šampanas, crème de cassis – juodųjų serbentų likeris)</i>	9.00 €
<i>St. Germain French (St. Germain (šeivamedžio žiedų likeris), citrinų sultys, šampanas)</i>	10.00 €
<i>Šampanas, Champagne Linard Gontier Brut (15cl)</i>	9.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vinas (pusiau saldus, rausvas), Lietuva (15cl)</i>	5.00 €
<i>Gintaro Sino agrastų vinas (pusiau saldus, baltas), Lietuva (15cl)</i>	5.00 €

PAKRUOJO DVARO TRAUKTINĖS

Pakruojo dvaro varykla yra viena seniausių spirito varyklų Lietuvoje. Ji įkurta dvaro ūkyje, kur įvairūs gėrimai pradėti gaminti dar XVI a. pradžioje. Pakruojo dvare veikė ne tik ūkis, ligoninė, vaistinė, bet ir „apotekoriaus“ įkurta spirito varykla. Čia sukurtų receptūrų antpilai ir tinktūros buvo naudojami ne tik dvare, bet ir parduodami visame krašte.

<i>Trauktinė „SENO KRĖNO“, Lietuva (4cl)</i>	5.00 €
<i>Trauktinė „LAŠININĖ“, Lietuva (4cl)</i>	5.00 €
<i>Trauktinė BUKĖLIŲ su trumais, Lietuva (4cl)</i>	5.00 €

SALOTOS IR UŽKANDŽIAI

<p>Pagonybę menantis mėsyčių rinkinys (Penkių rūšių mėsyčių asorti su raugintu obuoliu) XIII a. Dar pagonybėje lietuviai mėgo rūkyti mėsą. Tokiais mėsos gardėsiais mėgavosi ir mūsų vienintelis karalius Mindaugas. Jo valdymo laikais atsirado ir pirmieji obelynai.</p>	7.00 €
<p>Lešių ir burokėlių salotos su keptomis paprikomis, vyšniomis, ožkos pieno sūriu ir rukola XIII a. Lešiai – tai vieni pirmųjų augalų, kuriuos augino mūsų protėviai, laikyti bene svarbiausiu maisto produktu, atstodavusiu ir duoną, ir mėsą.</p>	7.00 €
<p>Silkė su baravykais (Marinuoti agurkai, svogūnai, virtos bulvės ir krapų užpilas) XIV a. Silkė XIII – XIV a. buvo importuojama iš Rygos, o jos kaina prilygo žvėrienai.</p>	6.00 €
<p>Salotos su lašiša, vytintais vynuoginiais pomidorais, putpelių kiaušiniiais ir krapų užpilu XIV a.</p>	9.00 €
<p>Užkandis prie alaus (Sūrio spurgos, džiovinta mėsa, kiaušinių ausys, kepta duona) XIV a. Lietuviai dievina ruginę duoną. Ji sparčiai paplito XIV amžiuje, o pagonybės laikais ji buvo aukojama ugnies, žemės bei vandens dievams.</p>	8.00 €
<p>Stirnienos „Karpačio“ su 3 metus brandinto kietojo sūrio drožlėmis, pesto padažu su moliūgų sėklomis ir daigais XVI a.</p>	7.00 €
<p>Boguslovo Radvilos salotos su šiltomis stirnienos gabalėliais, vytintais vynuoginiais pomidorais, ridikėliais, uogomis ir traškia duonele XVII a. Viduramžiais didikams buvo neįprasta valgyti salotas ir žalias daržoves. Tik XVII a. pradžioje Boguslovui Radvilai pamėgus žalumynus, jie atsirado ant bajorų stalų specialiuose padėkluose.</p>	9.00 €

SRIUBOS

Iki XVIII a. šakutė buvo laikoma keistenybe prie stalo, nors daugelis jau seniai turėjo šaukštus ir peilius. Paprastai tik turtingiausieji turėdavo savo lėkštes ir puodelius. Žemesnių luomų atstovai indais dalindavosi poromis. Buvo įprasta naudotis storomis neraugintos duonos lėkštėmis, kurios būdavo suvalgomos kartu su maistu arba atiduodamos vargšams ar šunims. Laikui bėgant duonos lėkštes pakeitė kvadratinės pliauskelės su apskritu įdubimu viduryje.

Onos Vytautienės mėgta kreminė baravykų sriuba su moliūgų aliejumi XIV a. 5.00 €

Sočioji medžiotojų šiupininė XV a. 5.00 €
Rašytiniuose šaltiniuose „soljanqa” minima nuo XV amžiaus. Ši tiršta, riebi ir aštri sriuba buvo populiaru kaip užkandis prie degtinės, atliekanti ir pirmojo, ir antrojo patiekalo funkciją.

Šaltibarščiai su virtomis bulvėmis XVI a. 4.00 €
Šios sriubos populiarumas XVI a. išgarsino pavardę - Šaltibarštis. Tai vienintelė sriuba, kurios analogą tiek išvaizda, tiek skoniu sunkiai surasite kitose šalyse.

ŽUVIS

Vytauto Didžiojo išaukštintas lašišos kepsnys, patiekiamas su šakninėmis daržovėmis, bulvių koše su špinatais bei baltuoju pomidorų ir bazilikų padažu XIV a. 13.00 €
Skalsiausia su Marques De Caceres Albarino DO vynu (32 Eur/but.)
Viduramžiais Lietuvoje lašiša mėgavosi tik valdovai bei didikai. Vytauto Didžiojo valdymo laikais, kai Lietuvos teritorija siekusi net Juodąją jūrą, metraščiuose užfiksuota, kad žuvų Vytautui buvo siuntęs Didysis ordino magistras.

MEDŽIOKLĖS LAIMIKIAI

Kunigaikščio Gedimino pamėgtas šernienos kepsnys su bruknių bei vyno padažu, saldzia kriaušė ir bulvių kroketais su sūriu XIII–XIV a. 14.00 €
Skalsiausia su Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC vynu (59 Eur/but.)
Šernų medžioklė buvo neatsiejama aukštuomenės gyvenimo dalis bei pasilinkšminimo būdas. Medžioti galėdavo tik didikai, o paprastus valstiečius ir miestiečius, sugautus brakonieriaujant, bausdavo netgi mirtimi.

Bebrienos troškėnys su pievagrybiais ir pomidorais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais XIII–XIV a. 14.00 €

Skalsiausia su Marques de Casa Concha Syrah vynu (35 Eur/but.)

Viduramžiais, išigalėjęs krikščionybei, bebrai buvo laikomi žuvimis, nes jie veisėsi vandenyje ir turėjo uodegą, panašią į žuvies. Taip turtingieji galėjo ant savo stalo turėti dar vieną sotų pasninko dienos patiekalą.

Žvėrienos dešrelės su troškintais kopūstais ir bulvių koše, pagardinta špinatais XIII–XIV a. 10.00 €

Skalsiausia su Masi Tupungato Passo Doble vynu (32 Eur/but.)

XIII a. Livonijos ordino kronikininkas Petras Dusburgietis savo kronikose aprašė anekdotinę istoriją apie prūsų susidūrimą su kopūstais:

„Kadangi matė brolius valgant kopūstus, kurių prūsai nevartojo, ir manė, jog tai žolė, jis pridūrė: <...> valgo jie žolę nelyginant arkliai ir mulai, tai ką gi išstengsią jiems atsispirti, jeigu jie ir dykrose be vargo gali susirasti maisto?“

Stirnienos kepsneliai su keptais baravykais ir obuoliais, patiekiami su bulvių skiltelėmis su lupena bei mėtų pagardu XIV a. 15.00 €

Skalsiausia su Maggio Old Vine Zinfandel vynu (39 Eur/but.)

Žygimanto Augusto išgirta putpelė, patiekama su saldžia kriauše, bruknių bei vyno padažu ir grikiiais XVI a. 14.00 €

Skalsiausia su Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC (37 Eur/but.)

MĖSOS PATIEKALAI

Jautienos išpjovos, stirnienos ir alaus troškėnys su morkomis, pastarnokais ir pievagrybiais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais XVI a. 10.00 €

Skalsiausia su Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC vynu (34 Eur/but.)

Grilyje kepta jautienos išpjova su mėtų pagardu, troškintomis daržovėmis bei bulvėmis su lupena XVII a. 15.00 €

Skalsiausia su Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG vynu (43 Eur/but.)

Jautiena lietuviai mėgavosi nuo senų laikų, bet tik Žygimanto Senojo sutuoktinė Bona Sforca patobulino ją itališkų skoniu. Kunigaištienės dėka dvaro soduose pradėtos auginti egzotiškos prieskoninės žolelės ir daržovės.

VEGETARAMS

Baklažanų, pomidorų ir „mozzarellos“ sūrio apkepimas, pagardintas 9.00 €

kjetuoju sūriu ir pesto padažu su moliūgų sėklomis XVI a.

Skalsiausia su Protos Verdejo Rueda DO vynu (31 Eur/but.)

BULVĖS

Bulviniai kukuliai su žvėriena , paskaninti keptais baravykais ir grietine XVII a. <i>Skalsiausia su Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC vynu (39 Eur/but.) XVI a. bulvės buvo auginamos aukščiausių elito atstovų daržuose kaip botanikos retenybė ir vaistai, o jų žiedai vertinti kaip puošybos elementas. Tik po šimtmečio bulviniai patiekalai atkeliavo ant didikų stalų kaip delikatesas.</i>	9.00 €
--	--------

SALDĖSIAI SU DESERTINIAIS VYNAIS

Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir morengu XVI a. <i>Midus "Traķai" 10cl</i>	7.00 €
Sūrio – varškės pyragas su braškįj padažu XVI a. <i>Gintaro Sino obuolių ledo vynas 10cl</i>	13.00 €
Bavariškąs kremas su svarainių žele XVII a. <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</i>	12.00 €
Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais XVII a. <i>Nieport Tawny Duoro DO 10cl</i>	8.00 €
Vaniliniai ledai , tirpstantys vyne virtose vyšniose XVII a. <i>Gintaro Sino vyšnių vynas 10cl</i>	7.00 €
Riešutinis pyragelis skysta šerdimi su spanguolių uogiene XVIII a. <i>Česlovo Ramosškųs svarainių vynas 10cl</i>	8.00 €
Sloķsniuotas šokolado ir vyšnių desertas XIX a. <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</i>	9.00 €

SALDĖSIAI

Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir morengu XVI a. <i>Pagonybės laikais rugiai buvo svarbiausia grūdinė kultūra, naudota kaip pinigų ekvivalentas. Iš gerai sumaltų ruginių miltų buvo gaminama „prabangesnė“ duona. Ja 1377 m. didysis kunigaiķštis Algirdas vaišino Ordino maršalą su svečiais.</i>	4.00 €
Sūrio – varškės pyragas su braškįj padažu XVI a.	4.00 €

Bavariškas kremas su svarainių žele XVII a.	4.00 €
Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais XVII a. XVII a. karštas šokoladas buvo 3-4 kartus brangesnis už kavą, todėl jį vartojo tik valstybės ir miestų elitai bei aukščiausi dvasininkai.	4.00 €
Vaniliniai ledai , tirpstantys vyne virtose vyšniuose XVII a.	4.00 €
Gaivus sorbetas (skonių teirautis padavėjų) XVIII a. XVIII a. pabaigoje sorbetas buvo įprastas didikų desertas po pietų.	4.00 €
Riešutinis pyragėlis skysta šerdimi su spanguolių uogiene XVIII a. Rudenį mūsų senoliai skubėdavo rinkti miško gėrybes, tokias kaip lazdyno riešutai ar spanguolės, kuriomis gardindavo desertus, mėsą, sūrius... Manyta, jog lazdyno riešutai išsaugo jaunystę bei sveiką širdį. O raudonoji ir kyapnioji spanguolė – gyvybės uoga – buvo nepakeičiamas vaistas nuo įvairių ligų. Senuosiuose raštuose teigiama, kad spanguolių sultys gerai dezinfekuoja žaizdas. Šia uoga, dar vadinama šiaurės citrina, lietuviai nuo seno gardina pyragus, pliką arbatą bei kaip prieskonį deda į raugintus kopūstus.	4.00 €
Sluokšniuotas šokolado ir vyšnių desertas XIX a.	4.00 €

RESTORANO GĖRIMAI

Tradicinė kėmynų gira	Stiklinė 20cl	Asotis 100cl
	2.00 €	9.00 €
Senovinis restorano vynas su prieskoniais Saldus vynas su cinamonu, gvazdikėliais, imbieru... Senovėje buvo tikima, kad jis turi gydomųjų galių.	Stiklinė 15cl	
	4.00 €	
Pašildytas restorano vynas	4.00 €	

GAIVIEJI GĖRIMAI

<i>Sultys apelsinų, obuolių, pomidorų (20cl)</i>	2.00 €
<i>Šviežios sultys apelsinų arba greipfrutų (20cl)</i>	4.00 €
<i>Natūralus mineralinis vanduo (25cl)</i>	2.00 €
<i>Gazuotas mineralinis vanduo (25cl)</i>	2.00 €
<i>Natūralus mineralinis vanduo (70cl)</i>	3.00 €
<i>Gazuotas mineralinis vanduo (70cl)</i>	3.00 €

ARBATA

<i>Juodoji, žalioji, vaisinė, čiobrelių, ramunėlių, dilgėlių, liepžiedžių, mėtų</i>	3.00 €
---	--------

KAVA

<i>Espresso, juoda kava</i>	2.50 €
<i>Cappuccino, kava su pienu</i>	3.00 €
<i>Latte</i>	3.00 €
<i>Shakerato</i> <i>Puikaus skonio šalta kava</i>	3.00 €
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Šaltoji cappuccino</i>	3.00 €
<i>Airiška kava</i>	7.00 €

TRAUKTINĖ

Manoma, kad Lietuvoje buvo sekama europietiškomis tradicijomis ir trauktines pradėjo gaminti vienuoliai: jie naudojo pelynus, stumbražoles, jonažoles, serbentus, šermukšnius ir kitus augalus. Ant didikų stalų trauktinės atsidūrė apie XVI-XVIIa. Tuomet trauktines pradėjo tituluoti karališkaisiais gėrimais.

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Starką	3.00 €	18.75 €
Trejos devynerios	3.00 €	18.75 €
Žalios devynerios	3.50 €	21.88 €
Seno krieno	5.00 €	31.25 €
Lašininė	5.00 €	31.25 €
Burokėlių su trumais	5.00 €	31.25 €
Suktinis (lietuviškas midus)	5.00 €	31.25 €
Žalgiris (ypatingai stipri midaus trauktinė)	7.50 €	46.88 €

MIDUS

Traškai (10cl)	4.00 €
Vilnius (4cl)	3.00 €

DEGTINĖ

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Sobieski	3.00 €	18.75 €
„Lithuanian vodka“ aukštinė	3.50 €	21.88 €
Samanė	4.00 €	25.00 €
Stolichnaya Premium Vodka	4.00 €	25.00 €
Finlandia (paprasta, spanguoliu)	4.00 €	25.00 €
Sambuca „Molinari Extra“ (anyžiu)	4.00 €	25.00 €

ALUS IR SIDRAS

Manoma, kad Lietuvoje alus buvo verdamas jau XI a., tačiau labiausiai jis išpopuliarėjo XVIa. Lietuviai turėjo savo alaus dievaitį – Ragutį, kurį garbino visi puotautojai.

LDK laikais kiekvienas Lietuvos gyventojas turėjo teisę savo reikmėms gaminti alų, o apynynai buvo saugomi statuto. Visais laikais aludaris buvo reikalingiausias profesijos atstovas – be alaus neapsieidavo nei viena šeimos ar bendruomenės šventė. O šio gėrimo gamybos paslaptys perduodamos iš kartos į kartą.

Geriausi aludarių kraštai – Vidurio ir ypač Šiaurės Lietuva.

	30cl	50cl
<i>Pilstomas lietuviškas šviesusis alus</i>	2.50 €	3.00 €
<i>Lietuviškas kvietinis alus (butelis)</i>		3.00 €
<i>Humulupu – 5,0% “IPA”, dominuoja gėlių, pušų ir apelsino žievės natos tiek skonyje, tiek kvape (butelis)</i>		3.00 €
<i>Kurko keptinis – 5,2% lietuviškas elis, sodraus raudonio spalvos, salšvas su lengva rugio rūgštele bei apynio kartumu (butelis)</i>		3.00 €
<i>Cyrulis – 4,9% šviesus pils, turintis neįkryrų kartumą, gaiivų apynio aromatą bei salyklo saldumą (butelis)</i>		3.00 €
<i>Gutstoutas – 5,2% tamsus avižinis stautas, išsiskiriantis degintų salyklo baze, kavos ir šokolado užuominomis (butelis)</i>		3.00 €
<i>Grynas – 5,0% lageris, šviesios spalvos bei salšvo skonio, jaučiamas ir apynių kartumas (butelis)</i>		3.00 €
<i>Simkala – 5,3% šviesus “APA”, tirštesnės spalvos, karamelinio salyklo aromatas (butelis)</i>		3.00 €
<i>Nealkoholinis alus (butelis)</i>		3.00 €

SIDRAS

Tinginio Pantis (obuolių, pusiau sausas) Lietuva, 33cl

Butelis 33cl
4.00 €

Pierre Huet Cidre Bouche Brut (obuolių) Prancūzija, 75cl

Butelis 75cl
27.00 €

VISKIS (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i> (Airišķas)	4.00 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO</i> (Single malt)	8.00 €
<i>Glendalough 7 YO</i> (Single malt, Old Porter Cask) (Airišķas)	7.00 €
<i>BenRiach 10 YO</i> (Single malt)	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO</i> (Islay single malt)	9.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO</i> (Single malt)	9.00 €
<i>Maker's Mark</i> (Burbonas)	5.00 €

LIKĒRIS (4CL)

<i>Krupnikas</i> (medaus)	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno</i> (migdolu)	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys</i> (airišķos grietinēlēs)	4.00 €

VERMUTAS

<i>Campari</i> (4cl)	4.00 €
<i>Martini</i> (10cl) (baltasis, raudonasis, ypač sausas)	3.50 €

KITI GERIMAI (4CL)

<i>Brendis „Torres 5 YO”</i>	3.50 €
<i>Brendis „Torres 10 YO”</i>	4.00 €
<i>Grappa „Nonino”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Sibona Moscato”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia”</i>	8.00 €
<i>Grappa „Sibona Porto”</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage XO”</i>	9.00 €
<i>Armanjakas „Janneau Grand VSOP”</i>	8.00 €
<i>Konjakas „Otard VSOP”</i>	7.50 €
<i>Konjakas „Courvoisier VS”</i>	5.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier VSOP”</i>	7.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier XO”</i>	25.00 €
<i>Romas „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	10.00 €
<i>Romas „Captain Morgan Spiced”</i>	4.00 €
<i>Tekila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	4.00 €
<i>Tekila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i>	6.00 €
<i>Tekila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	4.00 €

LIETUVIŠKAS VAISIŲ VYNAS

<i>Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Zarasai</i>	Taurė 15cl 5.00 €	Butelis 75cl 25.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino raudonas uogų vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino mėlynių vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaro Sino vyšnių vynas (saldus, raudonas), Zarasai</i>	Taurė 10cl 4.00 €	Butelis 75cl 29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas (saldus, baltas), Šilutė</i>	5.00 €	35.00 €
<i>Gintaro Sino obuolių ledo vynas (saldus, baltas), Zarasai</i>	Taurė 10cl 11.00 €	Butelis 37.5cl 39.00 €

VYNAS TAURĖMIS 15 CL

ŠAMPANAS

Champagne Linard Gontier Brut

Taurė 15cl

9.00 €

PUTOJANTIS

Alita Brut, Lietuva

4.00 €

BALTAS

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT, Italija, Venetas

5.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuanas

3.00 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, JAV, Vašingtono valstija

6.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc), Prancūzija, Luaros žemuma

5.00 €

RAUDONAS

Santa Carolina Reserva Carmenere, Čilė, Rapelio slėnis

5.00 €

Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% ir Grenache 10%), Prancūzija, Rona

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuanas

3.00 €

Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O.(Tempranillo), Ispanija, Kastilija ir Leonas

6.00 €

VYNAS BUTELIAIS 75 CL

PUTOJANTIS

	Butelis 75cl
<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Ispanija)</i>	35.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. (100% Glera) (Italija, Venetas)</i>	35.00 €
<i>Grand Cavalier (pusiau sausas) (Prancūzija)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier (saldus) (Prancūzija)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Prancūzija)</i>	20.00 €

ŠAMPANAS BUTELIAIS 75 CL

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier (40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	79.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	69.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	35.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	129.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	45.00 €

BALTASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Australija

<i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (100% Chardonnay) Pietų Australija</i>	29.00 €
---	---------

Austrija

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	27.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptalis</i>	27.00 €

Argentina

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay - Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuanas</i>	15.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendermales slėnis</i>	29.00 €

Čilė

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Kasablankos ir Limari slėniai</i>	26.00 €
--	---------

Italija

Butelis 75cl

Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC | 38.00 €
(100% Pecorino) Abrucas

Bersano Gavi DOCG | 31.00 €
(100% Cortese) Pjemontas

Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP | 39.00 €
(100% Pinot Bianco) Friulis-Venecija

Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC | 29.00 €
(100% Trebbiano) Abrucas

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT | 25.00 €
(100% Pinot Grigio) Venetas

Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC | 35.00 €
(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilija

Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT | 27.00 €
(100% Grillo) Sicilija

Ispanija

Protos Verdejo Rueda DO | 31.00 €
(100% Verdejo) Ribera del Duero

Marques De Caceres Albarino DO | 32.00 €
(100% Albarino) Rias Baixas

Torres Natureo Muscat | 25.00 €
Nealkoholinis (100% Moscatel de Alejandria) Katalonija

JAV

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling | 30.00 €
(100% Riesling) Vašingtono valstija

Naujoji Zelandija

Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough | 35.00 €
(100% Sauvignon Blanc) Marlboro

Prancūzija

Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC | 38.00 €
(100% Chardonnay) Burgundija

Louis Jadot Chablis AC | 37,5 cl | 19.00 €
(100% Chardonnay) Burgundija

<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Chardonnay) Burgundija		Butelis 75cl 45.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma	37,5 cl	31.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (100% Viognier) Langedokas-Rusijonas		28.00 €
<i>Hunawihl Pinot Gris Reserve AOC</i> (100% Pinot Gris) Elzasas		35.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma		47.00 €
<i>Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma		25.00 €

Vokietija

<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mozelis		32.00 €
--	--	---------

RAUSVASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Čilė

<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Kasablanka Kuriko slėnis		Butelis 75cl 27.00 €
--	--	-------------------------

Ispanija

<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Kostilija ir Leonas		29.00 €
--	--	---------

RAUDONASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Argentina

<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuanas		Butelis 75cl 29.00 €
<i>Achaval - Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendoza		34.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> (Merlot, Malbec) San Chuanas		15.00 €
<i>Achaval - Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendoza		89.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza		32.00 €

Australija

Butelis 75cl

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon

34.00 €

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) Pietų Australija

Hardy's Nottage Hill Shiraz

27.00 €

(100% Shiraz) Pietryčių Australija

Salomon Estate Finnis River Shiraz

74.00 €

(100% Shiraz) Pietų Australija

Austrija

Markowitsch Pinot Noir

39.00 €

(100% Pinot Noir) Karnuntumas

Čilė

De Martino Estate Carmenere

29.00 €

(100% Carmenere) Maipo slėnis

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

35.00 €

(100% Cabernet Sauvignon) Maipo slėnis

Marques de Casa Concha Syrah

35.00 €

(100% Syrah) Centrinis Čilės slėnis

Santa Carolina Reserva Carmenere

25.00 €

(100% Carmenere) Rapelio slėnis

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot

26.00 €

(100% Merlot) Centrinis Čilės slėnis

Vokietija

Friedrich Becker Spatburgunder B QbA

44.00 €

(100% Pinot Noir) Pfalcas

Ispanija

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO

27.00 €

(Garnacha, Cariñena) Katalonija

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra

31.00 €

(100% Tempranillo) La Manča

Torres Salmos Priorat DOQ

44.00 €

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

Torres Grand Coronas Penedes DO

37,5 cl

16.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

Torres Grand Coronas Penedes DO

32.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i> (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat	55.00 €
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> (100% Tina del Pais) Duero upès slènis	35.00 €
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> (100% Tinto Fino) Duero upès slènis	89.00 €
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano ir Mazuelo) Rioja	50.00 €
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC</i> (100% Bobal) Utiel-Requena	32.00 €
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja DO</i> (100% Tempranillo) Kostilija ir Leonas	29.00 €
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> (100% Garnacha) Karinjena	34.00 €
<i>Care Crianza DO MAGNUM</i> (70% Tempranillo ir 30% Merlot) Karinjena	150cl 52.00 €
Italija	
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Apulija	36.00 €
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Apulija	37,5cl 18.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo	34.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo	37,5cl 17.00 €
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Pjemontas	36.00 €
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> (100% Nebbiolo) Pjemontas	69.00 €
<i>Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG</i> (100% Nebbiolo) Pjemontas	65.00 €
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Pjemontas	89.00 €

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>(100% Dolcetto) Pjemontas</i>	39.00 €
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Pjemontas</i>	59.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>(100% Nero d'Avola) Sicilija</i>	39.00 €
<i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Toskana</i>	36.00 €
<i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> <i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toskana</i>	39.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <i>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toskana</i>	43.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <i>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toskana</i>	38.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <i>(45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 9% Petit Verdo) Toskana</i>	64.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toskana</i>	250.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>(100% Sangiovese) Toskana</i>	69.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Venetas</i>	35.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Venetas</i>	79.00 €
JAV	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <i>(100% Zinfandel) Kalifornija</i>	39.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <i>(98% Syrah, 2% Viognier) Vašingtono Valstija</i>	30.00 €
Naujoji Zelandija	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <i>(100% Pinot Noir) Marlboro</i>	32.00 €
Pietų Afrikos Respublika	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Vakarų iškyšulys</i>	25.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> <i>(100% Pinotage) Paarl slėnis</i>	29.00 €

Portugalija

Butelis 75cl

<i>Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC</i> <i>(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero</i>	30.00 €
<i>Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC</i> <i>(100% Baga) Bairrada</i>	38.00 €

Prancūzija

<i>Michel Lynch Reserve Medoc AC</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordo</i>	29.00 €
<i>Castel Chateau Malbec Bordeaux AC</i> <i>(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordo</i>	29.00 €
<i>Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC</i> <i>(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordo</i>	32.00 €
<i>Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC</i> <i>(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordo</i>	37.00 €
<i>Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP</i> <i>(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordo</i>	59.00 €
<i>Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006</i> <i>(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordo</i>	350.00 €
<i>Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005</i> <i>(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordo</i>	399.00 €
<i>Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Burgundija</i>	59.00 €
<i>Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru</i> <i>(100% Pinot Noir) Burgundija</i>	85.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Luaros žemuma</i>	37,5 cl 24.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> <i>(100% Pinot Noir) Luaros žemuma</i>	48.00 €
<i>Delas Chateauneuf-du-Pape</i> <i>(90% Grenache, 10% Syrah) Rona</i>	56.00 €
<i>Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press</i> <i>(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rona</i>	32.00 €
<i>Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC</i> <i>(Syrah 90% ir Grenache 10%) Rona</i>	30.00 €

DESERTINIS VYNAS

Austrija

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenlandas	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

Lietuva

<i>Gintaras Sinas vyšnių vynas, Zarasai</i>	10 cl / 75 cl	4.00 € / 29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas, Šilutė</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 35.00 €
<i>Gintaras Sinas obuolių ledo vynas, Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €

Ispanija

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Portugalija

<i>Nieport Tawny Douro DO, Duero slėnis</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
---	---------------	------------------

KOKTEILIAI

<i>Margarita</i> (Tekila, šviežios citrinų sultys, apelsinų žievelių likeris)	7.00 €
<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced“, „Coca Cola“)	7.00 €
<i>Tekilos saulėtekis</i> (Tekila, apelsinų sultys, „Grenadino“ sirupas)	7.00 €
<i>Juodasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris)	7.00 €
<i>Baltasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris, pienas)	7.00 €
<i>Gin Tonic</i> (Džinas, tonikas)	7.00 €

***Dėkojame **Dr. Andrej Ryčkov** (Lietuvos istorijos institutas)
už pagalbą, surenkant istorinius duomenis***

Etiketo taisyklės

Seniau būdavo įprasta valgyti rankomis iš bendrų indų, todėl etiketo taisyklės patardavo nusiplauti rankas visiems matant, kad draugai galėtų įsitikinti, jog užstalės kaimynų rankos tikrai švarios.

Žinoma, valgio metu rankos turi išlikti švarios. Tad, viduramžių etiketo vadovėliuose buvo rekomenduojama prie stalo:

- Nekišti pirštų į ausis;*
- Neliesti plaukų;*
- Rankomis nešnirpšti nosies;*
- Vyrams patariama „nesikąsyti“...*

Prie stalo buvo smerkami žmonės, besišluostantys prakaitą servetėle, besigrabaliojantys lėkštėje (tikriausiai ieškodami skanesnio kąsnelio), dedantys nuvalgytus kaulus atgal į bendrą lėkštę. Tinkamiausia vieta kaulams – mesti juos per petį ant žemės.