

Pusryčiams

Breakfast

Omletas su parmezanu ir šviežių daržovių salotomis <i>Omelette with parmesan and fresh salad</i>	4,5 €
Purūs blyneliai <i>Fluffy pancakes</i>	4 €
Ravioliai su varške ir špinatais <i>Ravioli with curd and spinach</i>	4,5 €
Ravioliai su vištiena <i>Ravioli with chicken</i>	4,5 €
Ravioliai su veršiena <i>Ravioli with veal</i>	5 €
Ravioliai su grybais <i>Ravioli with mushrooms</i>	5 €

Užkandžiai

Starters

- Šviežių daržovių salotos su vištienos krūtinėle, Benedikto kiaušiniu, avokadu ir sėklomis 8 €
Fresh vegetable salad with chicken breast, eggs Benedict, avocado and seeds
- Šviežių daržovių salotos su „grill“ lašiša, jaunomis bulvėmis, apelsinų filė, sėklomis ir žolelių padažu 7,5 €
Fresh vegetable salad with grilled salmon, young potatoes, orange fillet, seeds and herbs sauce
- Šviežių daržovių salotos, patiekiamos su „grill“ sūriu, burokėliais, kriaušėmis ir sėklomis 6,5 €
Fresh vegetable salad served with grilled cheese, beets, pears and seeds
- Foie Gras, patiekiamas su juodųjų serbentų glazūra, „brioche“ duona, riešutais, garstyčių sėklomis 7 €
Foie Gras, served with black currant glaze, brioche bread, nuts and mustard seeds
- Lašišos filė cilindras, patiekiamas su daržovių salsa, avokadų kremu, ožkos sūriu, mango kremu, burokėlių muslinu ir čiabata 6,5 €
Salmon fillet cylinder served with vegetable salsa, avocado cream, goat cheese, mango cream, beetroot muslin and ciabatta
- Elnienos tartaras su saulėje džiovintais pomidorais, raudonaisiais svogūnais, kaparėliais, trumais, putpelės kiaušiniu ir kadagių padažu 9 €
Venison tartar with sun-dried tomatoes, red onions, capers, tomatoes, quail egg and juniper sauce
- Sraigės, keptos su žolelių sviestu 9 €
Snails fried with herb butter
- Rinkinys prie vyno 7 €
(Trijų rūšių sūriai, marinuotos alyvuogės, parmos kumpis, vynuogės ir fetos sūrio vėrinukas)
Wine snack set
(Three types of cheese, pickled olives, parma ham, grapes and feta cheese)
- Kepta duona su sūrio padažu 4 €
Fried bread with cheese sauce

Sriubos

Soups

Kreminė baravykų sriuba su žolelių aliejumi ir skrebučiu <i>Creamy boletus soup with herbal oil and toast</i>	4 €
Dienos sriuba (klausti padavėjo) <i>Soup of the day (ask the waiter)</i>	3,5 €

„Grill“ patiekalai

Grill dishes

Vištienos krūtinėlė, patiekama su bulvių skiltelėmis, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu <i>Chicken breast served with potato slices, grilled vegetables, fresh vegetable salad and barbecue sauce</i>	7,5 €
Vištienos krūtinėlė, įdaryta špinatais ir mocarela, patiekama su kuskusu, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu <i>Chicken breast stuffed with spinach and mozzarella served with couscous, grilled vegetables, fresh vegetable salad and barbecue sauce</i>	8 €
Kiaulienos sprandinė su bulvių skiltelėmis, „grill“ daržovėmis, šviežių daržovių salotomis ir barbekiu padažu <i>Pork neck with potato slices, grilled vegetables, fresh vegetable salad and barbecue sauce</i>	7,5 €
Naminis burgeris su „brioche“ bandele, jautiena, įdaryta sūriu, patiekiamas su daržovėmis ir šonine <i>Homemade Burger with brioche bun, beef, stuffed with cheese, served with vegetables and bacon</i>	6 €
Naminis burgeris su „brioche“ bandele, vištiena, patiekiamas su daržovėmis ir avokadu <i>Homemade Burger with brioche bun, chicken, served with vegetables and avocado</i>	6 €

Karštieji patiekalai

Main courses

- Elnienos nugarinė, patiekama su bolivine balanda, saulėje džiovintais pomidorais, morkų-moliūgų kremu, žemės riešutų sviestu, saldžiųjų bulvių gratini, druskoje keptu svogūnų čatniu ir spanguolių padažu 22 €
Venison loin, served with quinoa, sun-dried tomatoes, carrot-pumpkin cream, peanut butter, sweet potato gratin, salt - fried onion chutney and cranberry sauce
- Fazano krūtinėlė, marinuota su kadagio uogomis, patiekama su batatų ir parmos kumpio užkepėle, daržovėmis, druskoje keptais burokėliais, morkų kremu ir juodųjų serbentų padažu 16 €
Pheasant breast, marinated with juniper berries, served with batata and parma ham casserole, vegetables, salt-fried beetroot, carrot cream and black currant sauce
- Kukurūzinio viščiuko suktinukas, įdarytas saulėje džiovintais pomidorais ir mocarela, patiekiamas su batatu ir parmos kumpiu, morkų kremu, daržovėmis ir voveraičių padažu 14 €
Corn Chicken Roll, stuffed with sun-dried tomatoes and mozzarella, served with batata and parma ham, carrot cream, vegetables and chanterelles sauce
- Anties krūtinėlė, patiekama su slyvų ir obuolių putėsiais, daugiakruopiu, mini daržovių variacijomis, daržovėmis ir bruknių padažu 14 €
Duck breast, served with plum and apple mousse, orzotto, mini vegetable variations, vegetables and strawberry sauce
- Menkės filė, patiekama su daugiakruopiu, morkų ir žemės riešutų kremu, karštomis daržovėmis ir žaliuoju pesto pagardu 11 €
Cod fillet served with mullet, carrot and peanut cream, hot vegetables and green pesto seasoning
- Sviestažuvė, patiekiamas su topinambų kremu, perlinių kruopų rizotu, daržovių krocketais, krapų emulsija, citriniu kremu 14 €
Butterfish served with Jerusalem artichoke cream, pearl risotto, vegetable croquettes, dill emulsion and lemon cream
- Jautienos steikas, patiekiamas su jaunomis bulvėmis, „cherry“ pomidorais, saldžių bulvių kremu, ir „grill“ daržovėmis bei barbekiu padažu 15 €
Beef steak served with young potatoes, cherry tomatoes, sweet potato cream, grilled vegetables and barbecue sauce
- Karamelizuotos krevetės su žolelėmis, patiekiamos su mango ir daržovių salsa, citrininiu kremu ir žolelių aliejumi 9 €
Caramelized shrimps with herbs served with mango and vegetable salsa, lemon cream and herb oil
- Midijos su saulėje džiovintais pomidorais ir čiobreliu, patiekiamos su brusketa 9,50 €
Mussels with sun-dried tomatoes and thyme, served with bruschetta

Vegetariški patiekalai

Vegetarian dishes

Daržovių užkepėlė su baklažanu ir mocarela <i>Vegetable casserole with eggplant and mozzarella</i>	6 €
Naminis vegetariškas burgeris su „brioche“ bandele, patiekiamas su kiaušiniu ir mocarela <i>Homemade vegetarian burger with brioche bun served with egg and mozzarella</i>	5,5 €
Kuskusas su šviežiomis daržovėmis <i>Couscous with grilled vegetables</i>	5 €
Sūrio kepsnys su bruknių - kriaušių čatniu ir šviežių daržovių salotomis <i>Cheese steak with strawberry - pear chutney and fresh vegetable salad</i>	6 €

Meniu mažiesiems:

Menu for children

Purūs blyneliai su džemu <i>Fluffy pancakes with jam</i>	4€
Gruzdintos bulvytės su daržovėmis ir pomidorų padažu <i>Fried potatoes with vegetables and tomato sauce</i>	4 €
Ravioliai su varške ir špinatais <i>Ravioli with curd and spinach</i>	4,5 €
Ravioliai su vištiena <i>Ravioli with chicken</i>	4,5 €

Desertai

Desserts

Šefo desertas „Rojaus obuoliukas“ su svarainių konfit karamelizuotais obuoliais, 7 €
naminiais juodųjų serbentų ledais, itališka morenga ir šviežiomis uogomis
*Chef's dessert "Paradise apple" with quince jelly, caramelized apples, caramel ice cream, grapefruit
and fresh berries*

Dienos desertas (klausti padavėjo) 4 €
Dessert of the day (ask the waiter)

Ledai: miško uogų/ karameliniai/ pistacijų 3,5 €
Ice cream: forest berries/ caramel/ pistachios

Nealkoholiniai gėrimai

Soft drinks

Naminis limonadas (mochito/ mangų/ kriaušių) 3 €
Homemade lemonade (mojito/mango/pear)

Sultys Cido (įvairios/200 ml) 1,50 €
Juice Cido (various)

Duonos gira (300 ml) 1,50 €
Bread kvass

Coca cola (250 ml) 1,50 €

Sprite (250 ml) 1,50 €

Fanta (250 ml) 1,50 €

Schweppes Tonic (250 ml) 1,50 €

Schweppes Russchian (250 ml) 1,50 €

Mineralinis vanduo Borjomi (gazuotas/500 ml) 2,50 €
Sparkling water Borjomi (carbonated)

Mineralinis vanduo Norte (gazuotas/negazuotas/330 ml) 1,50 €
Mineral water Norte (carbonated/still)

Kava/arbata*Coffee/tea*

Juoda kava 1,50 €
Black coffee

Espresso kava 1,50 €
Espresso

Kava su pienu 2 €
Coffee with milk

Kapučino kava 2 €
Cappuccino

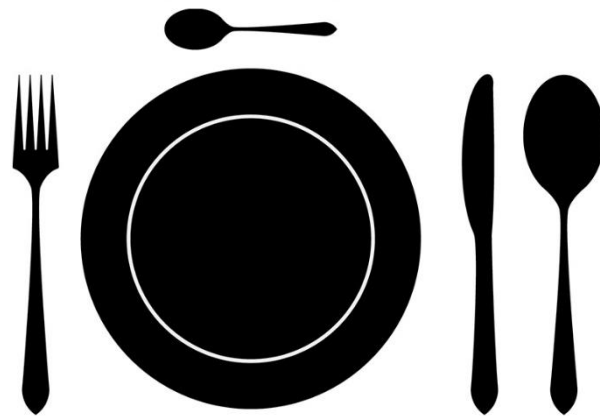
Latte kava 2,50 €
Latte

Latte kava (riešutų/karamelės/vanilės skonio) 3 €
Latte (nut/caramel/vanilla taste)

Plikoma arbata (žalia/juoda/vaisinė) 2 €
Brewed tea (green/black/fruit)

Natūralio arbatos (šaltalankių/juodųjų serbentų/bruknių) 2,50 €
Natural teas (sea buckthorn/blackcurrant/lingonberries)

ROKO



VIRTUVĚ