

MENIU

MENU





ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ

**PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: 1 -PIENO, 2 - KIAUŠINIŲ, 3 - GLITIMO,
4 - SOJŲ PRODUKTŲ, 5 - RIEŠUTŲ, 6 - ŽUVIES, 7 - VĖŽIAGYVIŲ, 8 - MOLIUSKŲ.
9 – SEZAMŲ SĖKLOS, 10 – SALIERŲ, 11 – GARSTYČIŲ.
KLAUSKITE PADAVĖJO (-S)**

FOOD ALLERGY NOTICE

**PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN
THESE INGREDIENTS: 1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - WHEAT, 4 SOY, 5 - NUTS, 6 - FISH,
7 – CRUSTACEAN, 8 – SHELLFISH, 9 – SESAME SEED, 10 – CELERY, 11 – MUSTARD.
ASK THE WAITER**

tartar - - tai populiarūs „raw stiliaus“ virtuvės užkandžiai. Patiekiami be karšto apdirbimo.

TARTAR'AS (totoriškas „kepsnys“) - mongolų klajoklių tradicinis patiekalas buvo pradėtas gaminti iš kapotos arklienos arba jautienos, pagardintos įvairiais priedais.

Brandintos jaučių (maitintų žole) išpjovos 14.00

(Ciabatta Nerone duonelė, saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, rūkytas alyvuogių aliejus, trumų majonezas, Tartar padažas, Parmigiano Reggiano sūris, rūkytų kiaušinių trynių drožlės)

Lašių filė 12.00

Rausvųjų tunų filė 12.00

(kaparėliai, Wasabi majonezas, mangų – pasiflorų gelis, apelsinų ir mandarinų sulčių redukcija, marinuota lotosų šaknis)

Pomidorų ir avokadų  10.00

(saulėje džiovinti ir vytinti pomidorai, mėlynieji svogūnai, daiginti kviečiai, rūkytas alyvuogių aliejus)

TATAKI - žuvis arba mėsa marinuojama Tataki padaže, po to lengvai uždeginama atvira liepsna ir pjaustoma.

Ančių krūtinėlės 12.00

Rausvųjų tunų filė 12.00

(avokadai, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai, mūsų vytinti pomidorai, Wasabi majonezas, Tataki padažas)

CEVICHE - peruietiškas patiekalas, susidedantis iš žuvies arba vėžiagyvių, marinuotų citrusiniuose vaisiuose ir prieskoniuose. Citrinų sultyse esanti rūgštis apdoroja žalią žuvį.

Tigrinių krevečių 12.00

Rausvųjų tunų filė 12.00

(avokadai, agurkai, paprikos, saulėje džiovinti pomidorai, marinuoti svogūnai, citrusinis tekilos užpilas, Wasabi padažas, marinuota lotosų šaknis, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai)

CARPACCIO - plonai pjaustyta žalia jautiena, tapusi Italijos virtuvės klasika, kurią sukūrė Venecijos Harry's Bar savininkas, pavadinęs patiekalą dailininko Vittore Carpaccio vardu.

Ančių krūtinėlės Prosciutto 12.00

(marinuoti svogūnai, tarkuotas kietas sūris, trumų skonio balzaminis actas, karamelizuotų svogūnų gelis, rūkytas alyvuogių aliejus)

Lašių filė Gravlox 12.00

(kaparėliai, mangų – pasiflorų gelis, Wasabi majonezas)

UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS

Tapų rinkinys (skirtas dalinis, 8 vnt.) 20.00

(lašišos Tartar, jautienos Tartar, karamelizuotas ožkų sūris, vytinti pomidorai ir bazilikų Pesto)

Aštrūs vištų peteliai (skirta dalintis) 14.00

(aštrus sojų padažas, marinuoti svogūnai ir patisonai)

Mūsų gamybos aštrios sūrio spurgytės (su rūkytų paprikų agurkiniu padažu) 8.00

Vytintų ir rūkytų mėsų rinkinys 12.00

Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys 12.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmarinai 8.00

Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais  6.00

SRIUBOS

Šaltibarščiai su putpelių kiaušiniiais ir keptomis mini bulvytėmis 6.00

Saldžiarūgštė baltųjų grybų ir vištienos sriuba (aštri) 8.00

SALOTOS

Cezario su:

- vištų filė 10.00
- laišų filė *Gravlax* 12.00
- tigrinėmis krevetėmis (5 vnt.) 12.00

Niçoise (Nicos) su lengvai apkepta rausvųjų tunų file 12.00
(salotų lapeliai, kiaušiniai, mūsų marinuotos alyvuogės, vytinti pomidorai, garstyčių majonezas)

Antienos su apelsiniais 14.00
(salotų lapeliai, mėlynieji svogūnai, viskyje marinuoti apelsinai ir greipfrutai, sojų – medaus padažas, Pekano riešutai, karamelizuotų svogūnų gelis)

Avokadų su kukurūzais ✓ 10.00
(agurkai, mūsų vytinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, rūkytas alyvuogių aliejus)

BURGERIAI

- su „Black angus“ jautienos paplotėliu 15.00
- su vegetarišku žirnių „Moving mountains“ paplotėliu 15.00

(*Brioche* bandelė, BBQ garstyčių padažas, salotos, marinuoti agurkai, pomidorai, svogūnai, keptos bulvytės)

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Brandintos jaučių (*maitintų žole*) išpjovos kepsnys 32.00
(degintų paprikų ir bulvių kremas, smidrai, mini bulvytės, kramelizuoti svogūnai, *Chimichuri* padažas)

Ėriukų kumpio kepsnys (rump steak) 20.00
(perlinės kruopos su morkomis ir salierais, brokolių stiebai, raudonojo vyno ir žaliųjų pipirų padažas)

Kiaulių šonkauliai 16.00
(kopūstų salotos *Coleslaw*, keptos mini bulvytės su česnakais, marinuoti svogūnai, naminis BBQ padažas)

Ančių krūtinėlė 22.00
(žiedinių kopūstų ir Wasabi piurė, kukurūzų burbuolė, naminis Teriyaki padažas, česnakų gelis)

Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė *Supreme* 16.00
(batatų kremas, brokoliai, žemoje temperatūroje ruoštos morkos, karamelizuotų svogūnų gelis, raudonų apelsinų Gravy padažas)

Žemoje temperatūroje ruoštas juodųjų paltusų kepsnys 20.00
(daiginti kviečiai su *Portabelo* grybais ir salierų stiebais, keptas pomidoras Coeur de Boeuf, bazilikų Pesto, baltojo vyno – garstyčių ir medaus padažas)

Midijos (1 kg) baltojo vyno ir grietinėlės padaže 18.00
(teikiamos su skrudintomis bulvytėmis)

Daiginti kviečiai su *Portabelo* grybais ir salierų stiebais ✓ 14.00
(keptas batatas, *Chimichuri* padažas)

DESERTAI


Degintas naminių ledų tortas 7.00
(su braškių skonio balzaminio acto kremu)

Datulių desertas (*Sticky Toffee*) su sūdytos karamelės padažu 7.00
(iš datulių pagamintas drėgnas biskvitas, tiekiamas šiltas su bananų ledais)

Rikotos sūrio pyragas 7.00
(su braškių geliu ir šviežiomis braškėmis)

Baltojo šokolado „Ganache“ su aviečių šampano putėsiomis 9.00
(su liofilizuotomis avietėmis ir aviečių skonio balzaminio acto kremu)

TARTARE – TOTORIAN STEAK

Aged beef (<i>grass fed</i>) tenderloin	14.00
(Ciabatta Nerone, sun dried tomatoes, shallots, smoked olive oil, Tartar sauce, Parmigiano Reggiano, smoked egg yolks shavings)	
Salmon fillet	12.00
Red tuna fillet	12.00
(capers, Wasabi mayonnaise, tangerine & orange reduction, mango – passion fruit gel, marinated lotus root)	
Tomato and avocado 	10.00
(dark Kaizer bread, sun dried tomatoes, avocado, red onions, wheat sprouts, smoked olive oil)	

TATAKI

Duck breast	12.00
Red tuna fillet	12.00
(avocado, whiskey marinated orange and grapefruit, semi – dried tomatoes, Wasabi mayonnaise, Tataki sauce)	


CEVICHE

Red tuna fillet	12.00
Tiger shrimp	12.00
(avocado, cucumber, paprika, sun dried tomatoes, marinated onion, whiskey marinated orange and grapefruit, marinated lotus root, citrus tequila dressing, Wasabi mayonnaise,)	

CARPACCIO

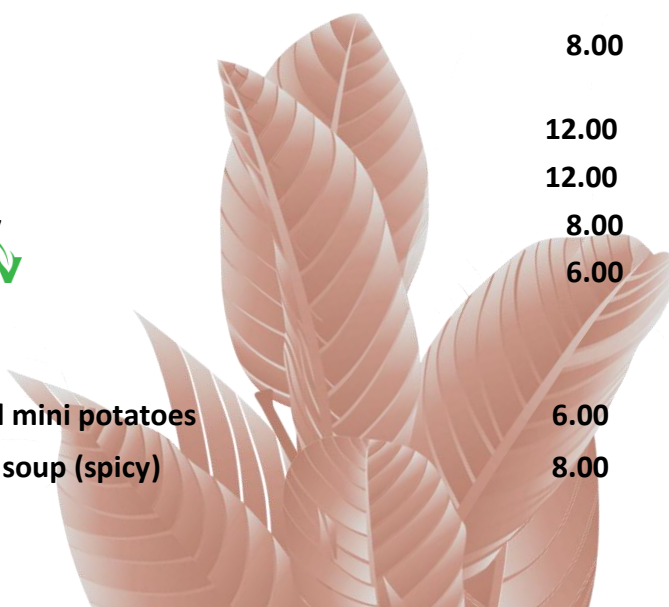
Duck breast Prosciutto	12.00
(marinated onion, hard cheese shavings, truffle balsamic vinegar, caramelised onions gel, smoked olive oil)	
Salmon fillet <i>Gravlax</i>	12.00
(capers, mango– passionfruit gel, Wasabi mayonnaise)	

SNACKS WITH WINE AND BEER

Tapas plate (for sharing, 8 pcs.)	20.00
(salmon Tartar, beef Tartar, caramelised goat cheese, dried tomatoes and basil Pesto)	
Hot chicken shoulders (for sharing)	14.00
(spicy soy sauce, marinated onion and pattysons)	
Home made spicy cheese donuts	8.00
(served with smoked paprika & cucumber sauce)	
Cured and smoked meat board	12.00
Soft and hard cheese board	12.00
Fried bread with curd cheese dip and rosemary	8.00
Home marinated olives with roasted almonds 	6.00

SOUP

Cold beetroot soup with quail eggs and roasted mini potatoes	6.00
Sweet and sour white mushrooms and chicken soup (spicy)	8.00



SALAD

Caesar salad with:

- **chicken breast** 10.00
- **salmon Gravlax** 12.00
- **tiger shrimp (5 pcs.)** 12.00

Niçoise with seared red tuna fillet 12.00

(lettuce, eggs, home marinated olives, dried tomato, mustard mayonnaise)

Duck breast with oranges 14.00

(lettuce, red onions, whiskey marinated orange and grapefruit, soy – honey sauce, Pecan nuts, caramelised onions gel)

Avocado and sweet corn  10.00

(dried cherry tomato, cucumber, shallots, smoked olive oil)

BURGERS

- **with „Black angus“ beef patty** 15.00
- **with vegetarian green peas „Moving mountains“ patty** 15.00

(Brioche, BBQ mustard sauce, lettuce, pickled cucumber, tomato, onion, French fries)

MAIN COURSE

Aged beef (*grass fed*) fillet steak 32.00

(burnt paprika and potato cream, asparagus, baby potatoes, caramelised onion, Chimichuri sauce)

Lamb rump steak 20.00

(pearl barley with carrots and celery, broccoli stems, red wine and green pepper sauce)

Pork ribs 16.00

(Coleslaw salad, roasted baby potatoes with garlic, marinated onion, home made BBQ sauce)

Duck breast 22.00

(cauliflower and Wasabi purée, corn cob, home made Teriyaki sauce, garlic gel)

Corn chicken breast Supreme 16.00

(sweet potato cream, broccoli, low temperature cooked carrots, caramelised onion gel, red orange Gravy sauce)

Low temperature cooked Greenland halibut steak 20.00

(sprouted wheat with Portabello mushrooms and celery stalks, grilled tomato Coeur de Boeuf, basil Pesto, white wine – mustard and honey sauce)

Mussels (1 kg) in white wine cream sauce 18.00

(served with French fries)

Sprouted wheat with Portabello mushrooms and celery stalks  14.00

(baked sweet potatoes, Chimichuri sauce)

DESSERTS

Burnt homemade ice cream cake 7.00

(with strawberry balsamic vinegar cream)

Dates dessert (Sticky Toffy) with salted caramel 7.00

(moist sponge cake, made with finely chopped dates, served warm with homemade banana ice cream)

Ricotta cheese cake 7.00

(with strawberry gel and fresh strawberries)

White chocolate Ganache with raspberry champagne mousse 9.00

(with lyophilized raspberries and raspberry balsamic vinegar cream)