

**PUSRYČIŲ MENIU (7:00 – 11:00 val.)**
**Kaina**

<b>Dribsnių košė (avižinių, penkių grūdų)</b> (Pateikiama su sviestu arba trintomis uogomis)	4,50 Eur
<b>Angliški pusryčiai</b> (Kepti kiaušiniai, skrudinta šoninė, pievagrybiai, pomidorai, pupelės, gruzdintos bulvės, skrudinta duonelė)	11,00 Eur
<b>Omletai:</b> (Pateikiamas su šviežiomis daržovėmis ir pomidorų padažu) (Su sūriu ir kumpiu, pateikiamas su pievagrybiais)	8,50 Eur
<b>Blyneliai su varške</b> (Pateikiami su grietine ir trintomis braškėmis)	8,00 Eur

**SALOTOS**

<b>Špinatų ir jautienos salotos (virtuvės šefas rekomenduoja)</b> (Špinatai, jautienos juostelės, vytinti pomidorai, keptos sezamo sėklos ir balzaminis užpilas)	15,00 Eur
<b>Žaliosios salotos su karališkais krevetėmis ir apelsinų – citrinų užpilu</b> (Salotos, vynuoginiai pomidorai, alyvuogės, svogūnai, apelsinų skiltelės, karališkosios krevetės, užpilas)	14,00 Eur
<b>Šviežių daržovių salotos su kepta oto filė ir rytietišku užpilu</b> (Salotos, agurkai, vynuoginiai pomidorai, oto filė, jūros dumbliai, sezamo sėklos)	13,00 Eur
<b>Graikiškos salotos</b> (Salotos, pomidorai, agurkai, feta sūris, paprikos, alyvuogės, mėlynojo svogūno žiedai, austrių užpilas)	10,00Eur
<b>Klasikinės Cezario salotos</b> (Traškiosios salotos, virtas kiaušinis, baltos duonos krutonai ir ančiuvių užpilas)	8,00 Eur
<b>Cezario salotos su:</b>	
• karališkais krevetėmis	12,00 Eur
• sūdyta lašiša ir juodos duonos krutonais	12,00 Eur
• kepta vištienos filė	11,00 Eur

**SRIUBOS**

<b>Tiršta aštri jautienos sriuba su „Džiugo“ kietuoju sūriu</b>	7,00 Eur
<b>Baravykų sriuba (kreminė)</b>	7,00 Eur
<b>Sūrio sriuba su skrudintomis saulėgražomis (kreminė)</b>	6,00 Eur
<b>Dienos sriuba (kokia, klauskite padavėją) iki 15,00val.</b>	3,50 Eur

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams  
Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus

## KARŠTIEJI IR ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

### Midijos :

- grietinėlės - kriaušių sidro padaže 17,00 Eur
- pomidorų - bazilikų padaže 15,00 Eur

(patiekiamos su prancūzišku batonu)

**Plonai pjaustyta žalios jautienos filė užkanda / Carpaccio** 15,00 Eur

(Jautienos medalionai, kaparėliai, saulėje džiovinti pomidorai, „Džiugo“ sūris)

**Karališkosios krevetės su „Teriyaki“ padažu** 13,00 Eur

**Silkių užkandėlė su keptais baravykais** 9,00 Eur

(Silkė, porai, kepinti baravykai, skrudintos bulvės)

**Užkandžių rinkinys prie vyno** 10,00 Eur

(Parmos kumpis, „Džiugo sūris“, skrebučiai su saulėje džiovintų pomidorų užtepėle, marinuotos alyvuogės)

**Užkandžių rinkinys prie alaus**

(Gruzdintos česnakinės duonos lazdelės su sūrio - majonezo kepure, aštrūs riešutai, vytinta jautiena) 10,00 Eur

**Gruzdintos česnakinės duonos lazdelės su sūrio - majonezo kepure** 6,00 Eur

**Marinuotos alyvuogės su prieskoninėmis žolelėmis** 6,00 Eur

(Juodosios ir žaliosios alyvuogės be kauliukų)

## KARŠTIEJI PATIEKALAI

**Jautienos didkepsnis** (Sauso brandinimo jautiena) 37,00 Eur

(Jautienos išpjova, patiekama su Maitre D'Hotel“ sviestu, keptomis daržovėmis ir virtomis – apkeptomis bulvėmis)

**Grill veršienos kepsnys su Brazilinėm bertoletijom** 25,00 Eur

(Pasirinkite du garnyrus: virtos apkeptos bulvės, gruzdintos bulvytės, virti ryžiai, keptos grill daržovės, šviežios daržovės)

**Lėtai kepti kiaulienos šonkauliukai BBQ** 22,00 Eur

(Pasirinkite du garnyrus: virtos apkeptos bulvės, gruzdintos bulvės, keptos grill daržovės, šviežios daržovės)

**Antienos kepsnys** 20,00 Eur

(Patiekiamas su keptais bulviniais blyneliais, karamelizuotais obuoliais ir apelsinų padažu)

**Lašišos kepsnys keptas ant grotelių** 17,00 Eur

(Patiekiamas su keptomis daržovėmis ir karališkų krevečių padažu)

**Natūralus grill vištienos pjausnys** 14,00 Eur

(Pasirinkite du garnyrus: virtos apkeptos bulvės, gruzdintos bulvės, virti ryžiai, keptos grill daržovės, šviežios daržovės)

**Kiaulienos sprandinės kepsnys su BBQ padažu** 14,00 Eur

(Pasirinkite du garnyrus: virtos apkeptos bulvės, gruzdintos bulvės, virti ryžiai, keptos grill daržovės, šviežios daržovės)

Informuokite padavėją jei esate alergiški tam tikriems maisto produktams  
 Mielai suteiksime išsamesnę informaciją apie patiekalų paruošimo būdus

## KITI PATIEKALAI

**Kaina**

<b>Brandintos jautienos mėsainis „Victoria“ (virtuvės šefas rekomenduoja)</b> (Brioche bandelė, gruzdintos bulvytės, pomidorai, ledo salotos, marinuoti agurkėliai, keptų svogūnų ir šoninės džemas, pomidorų ir jalapeno pipirų padažas)	15,00 Eur
<b>Mėsainis su grill kepta vištiena</b> (Brioche bandelė, gruzdintos bulvytės, ledo salotos, mango majonezas Čedario sūris, marinuoti agurkėliai, svogūno žiedai, pomidorų ir jalapeno pipirų padažas )	12,00 Eur
<b>Vegetariškas mėsainis</b> (Brioche bandelė, gruzdintos bulvytės, pomidorai, agurkai, ledo salotos, veganiškas majonezas ir pomidorų padažas)	12,00 Eur
<b>Juostiniai makaronai (Fettuccine) makaronai su:</b>	
• karališkomis krevetėmis ir daržovėmis	15,00 Eur
• vytintais pomidorais, špinatais ir vištiena	11,00 Eur

## PATIEKALAI MAŽIESIEMS

Tagliatelle makaronai su grietinėle ir sūriu	8,50 Eur
Vištienos juostelės su gruzdintomis bulvytėmis, daržovių lazdelėmis ir pomidorų padažu	8,50 Eur
Kepti varškėčiai su trintomis braškėmis ir jogurtu	7,50 Eur
Blyneliai su varške ir desertiniu padažu	7,50 Eur
Gruzdintos bulvytės su pomidorų padažu	5,00 Eur

## DESERTAI

Napoleono tortas	6,00 Eur
„Creme Brulle“ su „Toffee“ karamele	6,00 Eur
„Victoria“ ledai su žaliaja citrina ir karamele	6,00 Eur
Natūralių vaisių kokteilis	5,00 Eur
Ledų pieno kokteilis	5,00 Eur