

HOUDINI

FIRE GRILL & DARTS

MENIU

UŽKANDŽIAI

Juodosios alyvuogės „FAMOSAS“

(Be kauliukų), marinuotos mūsų nuosavu (jau pagarsėjusiu) būdu – su medumi, česnakėliu ir žolelėmis.

Humusas „CARLITO'S WAY“

Avinžirnių ir sezamo trynė: aksomiškai švelni bei naminiškai nuoširdi. Atkeliauja su šviežiomis daržovių skiedromis.

Šparaginės pupelės „PINONELLA“

Užkeptos su sūriu ir kedro riešutais, su trupučiu tarkuoto muskato. Nuostabus užkandukas.

Krevetės „ARMADA“

Užkeptos su šonine (!), pievagrybiais, trupučiu česnako, sūriu ir grietine. Įspūdingas bei tvirtas patiekalas – kaip Ispanijos Armada :) Dėmesio: sotu.

Jauni kalmarai „SANTA CRUZ“

Maži, minkštučiai ir švelnūs. Tik vos, vos apvolioti prieskoniuotuose miltuose ir greitai pačirškinti. Šalia: naminis majonezas su įsuktomis šviežiomis mėtomis.

Kroketai „MADRILEÑOS“

Su viduje įsuktais chorizo dešros gabaliukais. Prie šviesaus alučio – puikiai; prie lengvo vynelio – ypač; prie gero gyvenimėlio – nuolat.

Jautienos tartaras „TÁRTARO“

(Smulkiai kapotos, žalios jautienos, griežtai ne maltos ATSAKINGAS pasirodymas: su 13 ingredientų ir įmaišytu putpelės kiaušinu. Kas išdrįsta, tas neklysta. Labai tinka su šaltos-baltos taurele arba prie RIMTOS tekilikės. Bet labiausiai – kaip jums norisi.



6,-	Kepta duona „LITUANICA“	7,-
	Kepta lietuviška duona su česnaku, kokia ispanams ir nesisapnavo... Su daaaaug sūrio ir naminio kremo.	
8,-	Nachos „GAUCHOS“	12,-
	Sąžiningai, nuoširdžiai ir gausiai: pabarstyta <i>pico de gallo</i> salotomis. Atkeliauja su grietine ir sūrio padažu <i>crema con queso</i> bei mūsų naminiu „guac'u“ šalia. Atlaikykite.	
6,-	Nachos „CERDO“	14,-
	Sąžiningai, nuoširdžiai ir gausiai: pagarbinta paslapčia marinuoto kiaulienos kumpio riekelėmis ir čederio magija. Atkeliauja su grietine ir sūrio padažu <i>crema con queso</i> šalia. Bomba!	
13,-	Viščiukų sparneliai „ABUELA“	10,-
	Jaukiai-gaiviai-aštroki: kepti krosnyje – jokių „fritiūrinių“! Glazūrą pasirinkti: teriyaki / BBQ	
9,-	Kalakutienos gabaliukai „CREPITAR“	10,-
	Skanūs, lengvai traškūs, apdailinti auksine plutele. Viduje jie minkšti ir sultingi.	
7,-	Sūrių lėkštė „DUQUE“	17,-
	Kietų sūrių trijulė su svogūnų džemu ir vynuogėmis (patiekama su čiabata). Labiausiai: prie vyno ir tarp 2-3 draugų.	
16,-	Mėsos lėkštė „PRINCESA“	17,-
	Keturių mėsyčių pincėsės lėkštutė su alyvuogėmis (patiekama su čiabata). Labiausiai: prie vyno ir tarp 2-3 draugų.	
	Gruzdintos bulvytės „FRITATA“	5,-
	Klasika :) Patiekiamos su mūsų ruoštu trumų majonezu. Pirštus apsilaižysit!	
	Camembert sūris „FUNDIDO“	12,-
	Karštas, tšusus, pilnas skonio ir ieškantis draugų su mūsų virtu svogūnų džemu. Keptas krosnyje, galima dalintis.	
	Jaunos bulvės „MEJORAS“	8,-
	Su chorizo deša: bulvelės apvirtos ir po to apkeptos su aštriukais, trupučiu kapoto česnako, šviežiu rozmarinu, su dar šiuo-bei-tuo. Ir sotu, ir kvapnu. Rimtas reikalas.	

NENUOBODŽIOS SRIUBOS

„ROJO DEL MAR”

11,-

Tirštai raudona jūros gėrybių gėrybė, išburta su pomidorų tryne, rimtais prieskoniais, įtikinamu aštrumėliu ir – savaime – skaniais jūrų gyventojais. Toks beveik pats sau pagrindinis patiekalas gaunasi. O jau kaip sveikatą pataiso...

„ŠALTIBARŠČIAI”

6,-

(Tik šiltojo sezono metu!) Ką čia daug aiškinti – puikūs, naminiai, tiršti „šaltiakai“. Su bulvelėmis šalia, kaip ir pridera.

„CARPE DIEM”

4,-

Čia taip vadinama „dienos sriuba“, bet mes tikrai stengiamės, kad būtų dėl ko „skinti dieną“. (Kaip jums šiandien???)

„TEMPORADA”

6,-

Sezoninė sriuba. Galvota išgalvota ir kas sezoną vis nauja, kad Jums nebūtų nuobodu.

DOSNIOS SALOTOS

„KLASIKA”

13,-

Buivolės pieno *burrata* sūris, šviežias bazilikas, vyšniniai pomidorai, naminis *pesto* padažas, tyras alyvuogių aliejus.

„CEZARIO”

12,-/15,-/15,-

Klasika - ne kitaip. Priedai pagal skonį: su vištiena, su lašišos iešmeliu, su krevečių iešmeliu.

„FORTUNA”

15,-

„Anties krūtinėlės pjausneliai, daug gražių žalėsių, šviežio raudonojo greipfruto „mėsa“. Tikras lobis.

GALINGI MĖSAINIAI

„KING-KONGAS”

14,-

Su brandinta jautiena: daug daržovių šviežienos, nuoširdus *romesco* padažas ir dar keli skanumėliai. Raumeningas, bet žavingas.

„X-MENAS”

16,-

Superherojus tavo lėkštėje! Sultingas brandintos jautienos maltinis, traškus bekonas, tirpstantis sūris... Svogūnų traškučiai ir supergalingas padažas – visa tai įspūdingoje bandelėje.

„CEZARIO”

12,-

Cezario vištienos burgeris – tai ne tik maistas, tai nuotykis, kur kiekvienas kąsnis kviečia pasinerti į skonį jūrą.

„GODZILA”

12,-

Su vištiena: plėšyta, apkepta, su mūsų šviežutėliu *guacamole*, raudono svogūno siūleliais ir dar keliais džiuagesiukais. Iš išvaizdos gal ir baisokas, bet viduje – labai mielas ir atominis.

„MEGA CHEE’ZAS”

14,-

Traški *mozzarella*, saldūs karamelizuoti svogūnai ir švelnus spanguolių džemas – šis burgeris tave nustebins skonio harmonija, kurioje susitinka sūrumas, saldumas ir lengva rūgštelė. Tikra sūrio mylėtojų svajonė.

Mėsainiai patiekiami tradiciškai - su „friškėmis“ ir trumų mojonėzu.

TAKOS ”BANDIDOS”

„CARNE” (JAUTIENA)

9,-

Prabangiai, gaiviai, mielai, elegantiškai. Kumpis marinuotas paslapčia. Viskas pabarstyta šviežiomis *pico de gallo* salotomis su šviežia lapine kalendra. Patiekta su *crema con queso* (grietinės ir sūrio padažu)

„GAMBA” (KREKETĖS)

9,-

Jūros gėrybių fiesta tavo lėkštėje! Šie tacos užpildyti sultingomis, marinuotomis krevetėmis, kurios tarsi šoka savo kelionę per aštirus ir šviežius skonius.

„POLO” (VIŠTIENA)

9,-

Pačiuožusiai, aromatingai, *viva-la-fiesta* (išskai). Višta plėšyta, apkepta su rimtais prieskoniais, o mūsų „*guac’as*“ daromas – kasdien. Padabinta marinuotais raudonaisiais svogūnais bei šviežia lapine kalendra.



Tacos ruošiami su kvietinių miltų paplotėliais (ne kukurūzų) ir patiekiami minkštus (ne traškius)

ŠIU NAMŲ SIELA - GRILIS



Dėl *steak'ų* pjovimo ir mėsos ruošimo savasties kaina nurodyta 100-ui gramų gryno porcijos svorio prieš kepant. Būtinai klauskite mūsų personalo, KOKIUS gabalus Chefas turi šiandien (būna, kad svyruojam tarp 150 g ir 350 g...) Jeigu mums nieko nesakysite, tai visą *jautieną* kepsime į gerokai raudonesnę pusę („medium rare“) Prašome pasirinkti priedus iš mūsų nuoširdaus sąrašo, nes VISI griliaus patiekalai atkeliauja „nuogi“ – kaip gamta sutvėrė...

Jautienos steak'as: „HANGER“ (Suomija)

10,- / 100 g

Plona, daili papildvės vidaus mėsytė – liekna, bet labai „jautieniškai“ skoninga. Netradicinis, bet madingas gabaliukas.

Jautienos steak'as: „BLACK ANGUS RIB EYE“ (Brazilija)

12,- / 100 g

Puikus ir sultingas pasirinkimas – lietuviškai vadinamas „antrekotu“, bet mes nesivarginame: „ribajus“ ir yra ribajus :)

Jautienos steak'as: „BLACK ANGUS STRIPLOIN PRIME“ (N.Zelandija)

13,- / 100 g

Visiška grill klasika – nugarinė, kokia ir turi būti! Marmuriškas grožis, maitintas tik žalia žole. Tikrai įsimintinas kąsnis.

Šonkauliai „BANDERA PIRATA“

16,-

Absoliučiai RIMTAS mūsų „tūzas rankovėje“. Didžiuojamės, rūpinamės ir to neslepame. Skonis kiekvienam savas- tai renkamės: Viskio-klevų sirupo BBQ arba Buffalo glazūra.

Kiaulienos sprandinės šašlykas „PORCAVIDA“

13,-

Tai tikra skonių fiesta! Mėsos gabalėliai marinuoti specialiu prieskonių mišiniu, kuris suteikia jam nepakartojamą skonį.

Vištienos šlaunelių iešmelis „POLO CADERA“

12,-

Vištienos mėsytė... Nuglaistytą mūsų Teryaki malonumu...Tiesiog vištiena, kuri žino, kaip būti skaniai!

Vištienos filė kepsnys „SOLOMO“

12,-

Kai norite kažko paprasto, bet nepaprastai skanaus. Sultinga vištienos filė, kruopščiai kepta, kad būtų minkšta ir sultinga viduje.

Jautienos dešrelės „TOREADOR“

13,-

Nuostabiai skoningos ir TIKROS. Tamsios, tvirtos, bet purios.

Kiaulienos dešrelės „PORCAMOR“

11,-

Storulės, gražulės ir SULTINGUOLĖS. Rausvos, dosnios ir laimingos.

Pusė viščiuko „PARA CALMA“

16,-

Marinuota lašelyje medaus, birsnelyje šviežių citrinžolių, su trupučiu mango... Labai sultingas ir kvapnus.

Ančiuko krūtinėlė „PATO HONESTO“

18,-

Minkšta, sultinga, su trupučiu prieskonių. Kepame rausvai, ir tuo didžiuojamės. Tiesiog mielai, sąžiningai... *antiška*

Visa žuvis dorada „AMOR DE PESCADOR“

18,-

Įdaryta keliais citrinos griežinėliais, šviežio pankolio riekelėmis ir baziliko lapeliais. Iš išorės traški, iš vidaus prabangi. Tikra žvejo meilė.

Lašišos kepsnys „BAILA DEL MAR“

16,-

Kaip ir kiekvienuose namuose - klasika. Kepam taip, kad kiekvienas kąsnis būtų tikras skonių sprogimas.

Aštuonkojis „PULPO SICILIANO“

24,-

Ilga, grakšti ir autentiška koja (na, gerai - čiuptuvas), papuošta salotų ir padažo daugiaspalve. Labai stengiamės, kad būtų puru, kvapnu ir tikrai saulėta.



NUOŠIRDŲS PRIEDAI

1.5,-

Ant grilio **keptos daržovės** (vos, vos pakutentos mūsų slaptais HMM™ prieskoniais)

Gruzdintos bulvytės „friškės“

Virtos ir krosnyje dūmiškai-česnakiškai apkeptos **jaunos bulvytės** „su švarkeliu“

Ryžiai, nepaprasti, o brinkinti, pagardinti sviestu ir žolelėmis (aukštas pilotažas...)

Krosnyje dūmiškai ir sviesto pataluose apkeptos **kukurūzų burbulės**

Šefo **marinuotos daržovės** (šių tiesiog reikėtų paragauti...)

Naminės kopūstų salotos „Koleslovas“

Šviežių daržovių salotos, perlietos trupučiu klasikinio, naminio vinaigrette („vinegret“) padažo

MŪSŲ NAMINIAI AUTENTIŠKI PADAŽAI

1,-

„CHIMICHURRI“

Pagarsėjusiai klasikinis, gaiviai aštrokas, labai šviežias, žališkas ir nuostabiai tinkantis prie... VISO (net žuvies). Užburiantis.

„CHIPOTLE MAYO“

Tokia dūminė, aštroka, ryškiai raudona pipirinė magija, kurios šiluma ir švelnumas susilieja į nepamirštamą skonio audrą.

„MAGIC MUSHROOMS“

Švelnus, bet aktyvus baravykų ir pievagrybių duetas, palaimintas šaukšteliu garstyčių, šlakeliu balto vyno ir pliuropsneliu grietinėlės. Tirštai elegantiškas.

„MIŠKO BROLIŲ“

Su rūkytomis (!) spanguolėmis, čiurkšle raudono vyno, kadagio uogomis, česnakų ir rozmarinu. Maloniai intensyvus.

„BUFFALO“

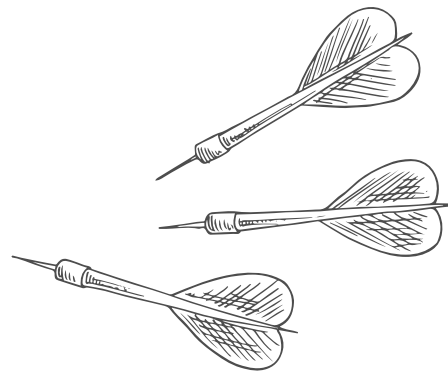
Tirštas BBQ turintis savyje ir saldumo ir aštrumo

„GARLIC“

Ir tuo viskas pasakyta !!!



MŪSŲ DESERTAI



„CHURROS CON CARAMELO“

8,-

Keptos purios tešlos „virvelių“ raizginiai, papuošti baltu sniegu. (Ei, čia tik cukrus! Pažiūrėkit į kainą...) Šalia – nuostabiai lipnus ir truputėlį sūdytas, šiltas skystos karamėlės padažas. Linksmi.

„TARTA DE QUESO“

7,-

Dar žinomas kaip „degintas“ Ispanijos Baskų regiono čyzkeikas: labai purios tekstūros, be tešlos pagrindo, nuostabiai kreminis ir išraiškingas.

„HELADO VANILA“

7,-

Mielos LABAI GERŲ vanilinių ledų bombikės, palaimintos skysto šokolado arba sūrios karamėlės pavarvinimais ir šviežių mėtų lietučiu. Elegantiškai.

„TARTA DE MANZANA CASERA“

8,-

Šis obuolių pyragas ne tik džiugina vaikystę primenančiu skoniu, bet ir sukuria jaukią atmosferą. Patiekiamas karštai ... karštai ... su šalta šalta ... ledų bombike, jis tikrai nepaliks abejingų!



A.VIENUOLIO G. 4, VILNIUS



HOUDINI



HOUDINI.VILNIUS



+37068956666