

# MENIU

## ŠALTI UŽKANDŽIAI

<b>ŠEFO MARINUOTOS ALYVUOGĖS</b> Chefs marinated olives	6	<b>TUNO TARTARAS SU AVOKADO KREMU</b> Tuna tartare with avocado cream	9
<b>TUNO TATAKI SU TERIYAKI POMIDORAIS IR RIDIKU</b> Tuna tataki with teriyaki, tomatoes and radish	9	<b>SŪRIŲ RINKINYS SU NAMINIŲ RUDENINIŲ POMIDORŲ IR APELSINŲ DŽEMU</b> Cheese platter with home made autumn tomato-orange jam	11
<b>SKUMBRĖS SEVIČĖ SU CITRUSAIS IR RAUDONAISIAIS SVOGŪNAIS</b> Mackerel ceviche with citrus and red onion	9	<b>TIGRINIŲ KREVEČIŲ TARTARAS</b> Tiger prawns tartare	13

## SRIUBOS

<b>AŠTRI AZIJETIŠKA JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA SU KREKETĖMIS, KOKOSŲ PIENU IR IMBIERU</b> Spicy asian seafood soup with tiger prawns, coconut milk and ginger	10	<b>JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA CHOWDER SU GRIETINĖLE, TUNU, AŠTUONKOJU, MOLIUSKAIS IR DARŽOVĖMIS</b> Seafood soup chowder with cream, tuna, octopus, clams and vegetables	10
--	----	---	----

## KARŠTI UŽKANDŽIAI

<b>TUNO IR RYŽIŲ SPURGYTĖS</b> Tuna and rice puffs	8	<b>TIGRINĖS KREKETĖS UŽKEPTOS SILDŽIAI AŠTRIAME SVIESTO IR ČILI PADAŽE</b> Tiger prawns baked with butter and chili	9
<b>JŪRINĖS SRAIGĖS BURGUNDIŠKAI</b> Whelks baked in Burgundy style	9	<b>UŽKEPĖLĖ SU RŪKYTA BURRATA, POMIDORŲ CONFIT IR ARTIŠOKAIS</b> Casserole with smoked Burrata, tomato confit and artichokes	10
<b>KARŠTAS AŠTUONKOJO IR BULVIŲ UŽKANDIS</b> Hot octopus starter with potatoes and sun-dried tomatoes	9		

## MIDIJOS

PORCIJA - 1 KG., SU GRUZDINTOMIS BULVYTĖMIS

<b>A LA MARINIÈRE - BALTO VYNO PADAŽE</b> A LA MARINIÈRE - in white wine sauce	18	<b>A LA CRÈME - BALTO VYNO IR GRIETINĖLĖS PADAŽE</b> A LA CRÈME - in white wine and cream sauce	18
<b>MAROKIETIŠKAI - SU POMIDORAIS IR HARISSA</b> MOROCCAN STYLE - with tomato and <i>harissa</i>	20	<b>TAILANDIETIŠKAI - KOKOSŲ PIENO IR IMBIERO PADAŽE</b> THAI STYLE - in coconut milk and ginger sauce	20

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

<b>TUNO IR LAŠIŠOS KUKULIUKAI SU BULVIŲ KOŠE</b> Tuna-salmon balls with mashed potatoes	12	<b>AŠTUONKOJO ČIUPTUVAS SU BULVIŲ ŠIMTALAPIU, CHORIZO IR DEGINTŲ PAPRIKŲ PADAŽU</b> Octopus tentacle with hundred layer potato gratin, chorizo and burnt bell pepper sauce	22
<b>SKUMBRĖS FILĖ SU BAKLAŽANŲ PIURE IR MORKŲ - IMBIERO SALOTOMIS</b> Mackerel fillet with eggplant puree and carrot-ginger salad	14	<b>„ŽEMĖ IR JŪRA“ - BRANDINTOS BLACK ANGUS JAUTIENOS ANTREKOTAS SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR RAUDONOJO VYNO PADAŽU</b> "SURF 'N' TURF" - aged black angus entrecote with seafood and red wine sauce	29
<b>TUNO KEPSNYS SU RATATOUILLE TROŠKINIU IR DŽIOVINTŲ POMIDORŲ PESTO</b> Tuna steak with french <i>ratatouille</i> stew and tomato pesto	18	<b>KEPTAS KANADINIS OMARAS SU ČESNAKINIU SVIESTU</b> Grilled canadian lobster with garlic butter	59
<b>KEPTAS JŪROS LIEŽUVIS SU LANGUSTINŲ SVIESTU IR VYNE TROŠKINTAIS PANKOLIAIS</b> Grilled Dover sole with langoustine butter and wine-braised fennel	20		

## DESERTAI

<b>LEVANDŲ CRÈME BRÛLÉE</b> Lavender crème brûlée	6	<b>ŠALTALANKIŲ ŽELĖ SU MASKARPONĖS KREMU IR DEGINTAIS APELSINAIŠ</b> Buckthorn berry jelly with mascarpone cream and burnt oranges	6
<b>ŠOKOLADINIS FONDANT SU LEDAIS</b> Chocolate fondant with ice cream	6		