

MENIU

AUSTRĖS

== AIRIJA ==

SENTINELLE N3 3
Švelnaus skonio austrė, populiariausia "Selfish" / Mild flavor oyster, the most popular at "Selfish"

OSTRA REGAL D'OR N3 5
Austrė - parodų nugalėtoja, dekoruota 22 karatų auksu / Oyster - exhibition winner, decorated with 22K gold flakes

== PRANCŪZIJA ==

KYS MARINE N3 3
Riešutinio skonio austrė iš Bretanės / Nutty oyster from Brittany

CELINE N1 3
Klasikinio skonio austrė iš Kankalės Bretanėje / Classic-tasting oyster from Cancale in Brittany

L'ETOILE N3 5
Aukščiausios klasės, itin mėsinga austrė iš Bretanės/ Top class, very fleshy oyster from Brittany

AUSTRIŲ RINKINIAI

12 "CLASSIC" AUSTRIŲ RINKINYS 33
A set of 12 "Classic" oysters

12 "ELITE" AUSTRIŲ RINKINYS 50
A set of 12 "Elite" oysters

ŠALTI UŽKANDŽIAI

ŠEFO MARINUOTOS ALYVUOGĖS 6
Chefs marinated olives

OLANDIŠKA MATJES SILKĖ SU MARINUOTAIS BUROKĖLIAIS IR PUTPELIŲ KIAUŠINIAIS 7
Dutch herring matjes with marinated beetroots and quail eggs

TUNO TATAKI SU POMIDORŲ, SVOGŪNŲ IR ČILI SALSA 9
Tuna tataki with tomato, onion and chili salsa

TUNO TARTARAS SU AVOKADO KREMU 9
Tuna tartare with avocado cream

SALOTOS SU LENGVAI RŪKYTA BURRATA, ANČIUVAIS IR POMIDORAIŠ 10
Salad with lightly smoked Burrata, anchovies and tomatoes

SŪRIŲ RINKINYS SU NAMINIU SVOGŪNŲ DŽEMU IR MEDUMI 11
Cheese platter with home made onion jam and honey

DEGUSTACINIS TARTARŲ RINKINYS (LAŠIŠA, TUNAS, MATJES SILKĖ, KREKETĖS) 15
Tartare tasting plate (salmon, tuna, matjes herring, shrimp)

KARŠTI UŽKANDŽIAI

TUNO IR RYŽIŲ SPURGYTĖS 8
Tuna and rice puffs

TIGRINĖS KREKETĖS UŽKEPTOS SALDŽIAI AŠTRIAME SVIESTO IR ČILI PADAŽE 9
Tiger prawns baked with butter and chili

ŠUKUTĖS, UŽKEPTOS GELDELĖJE SU SVIESTU IR ŽOLELĖMIS 9
Scallops baked in shell with herbs and butter

JŪRINĖS SRAIGĖS BURGUNDIŠKAI 9
Whelks baked in Burgundy style

KARŠTAS AŠTUONKOJO IR BULVIŲ UŽKANDIS 9
Hot octopus starter with potatoes and sun-dried tomatoes

MIDIJOS

PORCIJA - 1 KG., SU GRUZDINTOMIS BULVYTĖMIS

A LA MARINIÈRE - BALTO VYNO PADAŽE 18
A LA MARINIÈRE - in white wine sauce

A LA CRÈME - BALTO VYNO IR GRIETINĖLĖS PADAŽE 18
A LA CRÈME - in white wine and cream sauce

MAROKIETIŠKAI - SU POMIDORAIŠ IR HARISSA 20
MOROCCAN STYLE - with tomato and *harissa*

TAILANDIETIŠKAI - KOKOSŲ PIENO IR IMBIERO PADAŽE 20
THAI STYLE - in coconut milk and ginger sauce

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

JŪROS GĖRYBIŲ TROŠKINYS CHOWDER SU GRIETINĖLE, TUNU, AŠTUONKOJU, MOLIUSKAIS IR DARŽOVĖMIS. 16
Seafood stew chowder with cream, tuna, octopus, clams and vegetables.

TUNO KEPSNYS SU GRILL DARŽOVĖMIS IR SALSA VERDE PADAŽU 18
Tuna steak with grilled vegetables and *salsa verde* sauce.

KEPTAS JŪROS LIEŽUVIS SU ŠVIEŽIŲ SALOTŲ LĖKŠTE 20
Grilled Dover sole with fresh salad

AŠTUONKOJO ČIUPTUVAS SU BULVIŲ ŠIMTALAPIU, CHORIZO IR DEGINTŲ PAPIKŲ PADAŽU 22
Octopus tentacle with hundred layer potato gratin, chorizo and burnt bell pepper sauce.

„ŽEMĖ IR JŪRA“ - BRANDINTAOS BLACK ANGUS JAUTIENOS ANTREKOTAS SU JŪROS GĖRYBĖMIS IR RAUDONOJO VYNO PADAŽU 30
"SURF 'N' TURF" - aged black angus entrecote with seafood and red wine sauce

KEPTAS KANADINIS OMARAS SU ČESNAKINIU SVIESTU 55
Grilled canadian lobster with garlic butter

DESERTAI

ŠALTALANKIŲ ŽELĖ SU MASKARPONĖS KREMU IR DEGINTAIS APELSINIAIS 5
Buckthorn berry jelly with mascarpone cream and burnt oranges

LEVANDŲ CRÈME BRÛLÉE 6
Lavender crème brûlée

ŠOKOLADINIS FONDANT SU LEDAIS 6
Chocolate fondant with ice cream

**HAPPY HOUR - Austrės ir burbulai
I-IV 16-18 val.**