

*Da Antonio*

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

BURRATA

Itališkas buratos sūris, greipfrutas, lašiša, ančiuvių ekstraktas

**BURRATA, POMPELMO, SALMONE, COLATURA DI ALICI**

Italian Burrata cheese, grapefruit, salmon, anchovies extract

**€18.00**

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,

„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE, CONFETTURA DI CIPOLLE,**

**POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam, Datterini tomatoes, hazelnuts

**€17.00**

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,

„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė

**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI, SUCCO DI POMODORO CLAMATO, CORIANDOLO,**

**POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,

Datterini tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole

**€18.00**

Itališkas buratos sūris, Parmos kumpis, pomidorų ir mėtų kapotinis

**BURRATA PROSCIUTTO DI PARMA, TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Italian Burrata cheese, Parma ham, tomatoe and mint tartare

**€18.00**

## *Da Antonio*

### UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

#### DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,  
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė

##### **INSALATA DA ANTONIO**

Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, salmon, crayfish tails,  
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

**€16.00**

21 dienos brandintos jautienos kapotinis, juodieji eršketo ikrai,  
šiltas bulvių plokštainis, šviežio peletrūno padažas, šviežių agurkų kapotinis

##### **TARTARA DI MANZO STAGIONATO 21 GIORNI**

##### **CAVIALE DI STORIONE NERO,**

**TARTINA CALDA DI PATATE, SALSA FRESCA DI DRAGONCELLO, CETRIOLO FRESCO**

21 day aged beef tartare, oscietra caviars,  
warm potato pave, fresh estragon sauce, fresh cucumber tartare

**€25.00**

Brandintos jautienos „Carpaccio“ patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

##### **CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI**

Meat carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

**€18.00**

Lašišos kapotinis, avokadų kapotinis, imbierinis padažas,  
japoniškas majonezas, ridikėliai

##### **TARTARA DI SALMONE SCOZZESE,**

**AVOCADO, SALSA DI ZENZERO, MAIONESE GIAPPONESE, RAVANELLI FRESCHI**

Scottish salmon tartare, avocado chop, ginger flavor sauce,  
Japanese mayonnaise, fresh radish

**€18.00**

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas

##### **TARTARA DI TONNO**

**POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA, SALSA DI MANDORLE**

Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds' sauce

**€18.00**

Lėtai virta pieniško veršiuko nugarinė, tuno padažas,  
ančiuvių file ir mikro žalumynų salotos

##### **VITELLO TONNATO**

Slow-cooked milk-fed veal loin, tuna sauce, anchovy fillet and micro green salad

**€19.00**

Juodieji eršketo ikrai (30 g), ivairių rūšių duonelės,  
maskarponės sūris, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai  
2-4 svečiams

##### **CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)**

**SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,**

**SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE**

Oscietra caviar, selection of various bread, mascarpone cheese, sour cream and red onion foams  
2-4 persons

**€95.00**

## *Da Antonio*

### SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

Kreminė sviestinio moliūgo sriuba  
su „Amandine“ bulvyčių kapotiniu ir rūkytu unguriu  
**CREMA DI ZUCCA BURROSA**  
**CON PATATE ALMANDINE, ANGUILLA AFFUMICATA**  
Creamy butternut squash soup, Amandine potatoes' tartare, smoked eel  
**€17.00**

Šviežia žuviene  
**ZUPPA DI PESCE**  
Fresh fish soup  
**€17.00**

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena  
**TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO**  
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken  
**€12.00**

## *Da Antonio*

### PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

#### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Pasta „Fregola“, baravykai, gorgonzolos sūrio padažas, traškūs artišokai, krapai  
**FREGOLA DI SARDEGNA, FUNGHI PORCINI, SALSA AL GORGONZOLA,  
CARCIOFI CROCCANTI, ANETO**

Fregola pasta, boletus, gorgonzola cheese sauce, crispy artichokes, dill

**€19.00**

Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže  
**TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI  
IN SALSA DI ZAFFERANO**

Homemade Tagliatelle with zucchini, shrimp and saffron sauce

**€19.00**

Pasta „Paccheri“, pomidorų padažas, itališkas buratos sūris,  
sicilietiškas laukinis brokolis, Parmos kumpio džiovėsėliai  
**PACCHERI AL POMODORO, BURRATA,  
BROCCOLETTI SELVATICI DI SICILIA, PROSCIUTTO DI PARMA ESSICCATO**

Paccheri pasta, pomodoro sauce, Italian Burrata cheese,  
Sicilian wild broccoli, Parma ham crumbs

**€19.00**

Pasta „Rigatoni“, naminės kiaulienos dešrelės, balto vyno ir grietinėlės padažas, Parmezano sūris  
**RIGATONI, SALSICCIA DI MAIALE CASERECCIA,  
SALSA PANNA E VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO**

Rigatoni pasta, homemade pork sausages, white wine and cream sauce, Parmigiano Reggiano cheese

**€19.00**

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai,  
aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“

**LINGUINE CON CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,  
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**

Linguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants,  
pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga

**€19.00**

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“,  
patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu  
**MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO, FUNGHI E SALSA INVERNALE**

Red homemade Maltagliati with boletus, served with lamb Ragout and cream sauce

**€19.00**

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu  
**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA  
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**

Spaghettoni with eggs, Guanciale and Pecorino Romano sauce

**€19.00**

\*Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais

**TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO**

Homemade Tagliolini pasta with fresh truffles

**\*KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

## *Da Antonio*

### PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

---

#### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

„Ravioli“, įdaryti grūdėtos varškės sūriu ir špinatais,  
maskarponės sūrio ir grietinėlės padažas, špinatai, pieno putos  
**RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON SALSA DI MASCARPONE,  
PANNA, SPINACI E SPUMA DI LATTE**

Ravioli with spinach and Ricotta cheese filling,  
mascarpone cheese and cream sauce, spinach, milk foam

**€19.00**

Naminiai itališki „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu,  
patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievele ir česnako laiškais

#### **RAVIOLI DA ANTONIO**

Ravioli Da Antonio with Fontina cheese filling,  
served with shrimps and cream sauce with the zest of lemon and chives

**€19.00**

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena,  
švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai

#### **RAVIOLI ALL'ANTRA COTTA A BASSA TEMPERATURA PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMMÈ DI PORCINI**

Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature,  
fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill

**€19.00**

Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai,

degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis

#### **GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE, SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO**

Potatoes' gnocchi, black osetra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare

**€25.00**

## *Da Antonio*

### ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

---

#### ŽUVIS / PESCI / FISH

Laukinis jūros ešerys, pečiuje užkepti avokadai, karamelizuotos grietinėlės, raudonųjų ikrių ir trumų perlų padažas, česnako laiškai, daržinis builis

#### **BRANZINO DI MARE**

**AVOCADO AL FORNO, PANNA CAMELLATA, SALSA DI PERLE DI CAVIALE ROSSO  
E TARTUFO, ERBE AROMATICHE**

Wild sea bass, oven-baked avocado, caramelized cream,  
red caviar and truffle pearl sauce, chive, herbs

**€31.00**

Ant griliaus kepti aštunkojo čiuptuvai, ant griliaus keptos bulvytės, artišokai, svogūnai, paprikų ir česnaku tyrė, Parmos kumpio žemė, kalendra

#### **TENTACOLI DI POLIPO ALLA GRIGLIA**

**PATATE GRIGLIATE, CARCIOFO, CIPOLLA, VELLUTATA DI AGLIO E PEPERONE,  
POLVERE DI PROSCIUTTO, CORIANDOLO**

Grilled octopus, grilled potatoes, artichoke, onions,  
red bell pepper and garlic sauce, Parma ham crumbs, coriander

**€32.00**

Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumų skonio Fregola pasta, raudono vyno padažas, daržinis builis, fermentuotas juodasis česnakas

#### **BRANZINO CILENO**

**PASTA FREGOLA AL TARTUFO, SALSA AL VINO ROSSO,  
ERBE AROMATICHE, AGLIO NERO FERMENTATO**

Chilli sea bass, truffle flavour Fregola pasta,  
red wine sauce, herbs, fermented black garlic

**€39.00**

Keptas jūros liežuvis, paprikų ir aitriųjų pipirų padažas, juodas fermentuotas česnakas

#### **SOGLIOLA AGLIO NERO, OLIO E PEPERONCINO**

Dover Sole, bellpepper and Aglio E Olio sauce, fermented black garlic

**€39.00**

## *Da Antonio*

### ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

---

#### MĖSA / CARNI / MEAT

Lėtai virta, apkepta ėriuko karkutė, špinatai, juodosios voveraitės,  
“demi-glace” padažas, pieno putos  
**STINCO DI AGNELLO, COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPINACI, FINFERLI NERI,  
SALSA DEMI GLACÉ, SPUMA DI LATTE**  
Slow cooked lamb shank, spinach, black chanterelles, demi-glace sauce, milk foam  
**€30.00**

21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies “foie gras”,  
baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas  
**TOURNEDO ALLA ROSSINI**  
21 day aged roasted beef fillet served with foie gras,  
boletus, truffles, spinach and red wine sauce  
**€32.00**

Keptos riebiosios ančių “foie gras”, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų,  
vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais  
**SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU  
E UVA IN SALSA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**  
Duck liver foie gras with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix  
**€29.00**

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,  
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai  
**CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSA ROSSA  
CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO**  
Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad  
**€32.00**

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,  
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai,  
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės  
**COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME  
SALSA DI VINO ROSSO E PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELE,  
BABY CAROTE PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA**  
Slow, low-temperature cooked Black Angus prime beef ribs  
red wine and rose pepper sauce, onions marinated in honey,  
fried spicy baby carrots, homemade fries  
**€32.00**

## *Da Antonio*

### PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ / LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

21 dieną brandintos jautienos filė  
**FILETTO DI MANZO**  
21 day matured beef fillet  
**€26.00**

Laukinis jūros ešerys  
**BRANZINO D'ALTURA**  
Wild sea bass  
**€25.00**

Marmurinės jautienos nugarinė  
**CONTROFILETTO DI MANZO**  
Beef striploin  
**€26.00**

Čilietiškas jūros ešerys  
**BRANZINO CILENO D'ALTURA**  
Chilli sea bass  
**€28.00**

### GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

Virtos apkeptos „Amandine“ bulvytės su rozmarinu  
**PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO**  
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary  
**€6.00**

Svieste troškinti špinatai  
**SPINACI AL BURRO**  
Spinach stewed in butter  
**€6.00**

Ant griliaus kepti žalieji šparagai  
**ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA**  
Grilled asparagus  
**€6.00**

Ant grotelių keptos daržovės  
**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Grilled vegetables  
**€6.00**

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu  
**INSALATA MISTA**  
Fresh vegetables with balsamic dressing  
**€6.00**



## *Da Antonio*

### GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotas laimas  
**FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO**  
Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised lime  
**€8.00**

**KITOKS DA ANTONIO TIRAMISÙ**  
Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,  
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra  
**BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO,**  
**GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE AL GUSTO DI VANIGLIA,**  
**LAMPONI LIOFILIZZATI**  
Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,  
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder  
**€9.00**

**SVIESTINIO MOLIŪGO TIRAMISÙ**  
Biskvitas, kava, muskatinė grapa, meduje keptas sviestinis moliūgas, „Chios Mastic“ medus  
**TIRAMISÙ CON ZUCCA BURROSA, PAN DI SPAGNA, CAFFÈ,**  
**GRAPPA DI MOSCATO, CREMA DI ZUCCA COTTA NEL MIELE, MASTICE DI CHIOS**  
Tiramisù with butternut squash, Grappa Moscato, coffee, Chios Mastic honey  
**€10.00**

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos  
**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,**  
**PISTACCHI TOSTATI E CARAMELLATI**  
Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios  
**€8.00**

Juodo šokolado ir trumų skonio „Panna Cotta“, vyšnios alkoholyje, švieži juodi trumai  
**PANNA COTTA AL SAPORE DI CIOCCOLATO E TARTUFO,**  
**AMARENE SCIROPPATE NEL COINTREAU E TARTUFO NERO FRESCO**  
Black chocolate and black truffle Panna Cotta, cherry in Cointreau liqueur, fresh black truffle  
**€13.00**

Romo boba, pistacijų kremas, pistacijos  
**RUM BABÀ, CREMA DI PISTACCHIO, PISTACCHI**  
Rum babà, cream of pistachio, pistachio nuts  
**9.00**

Fontina, Gorgonzola sūriai  
**LA FONTINA, GORGONZOLA**  
Fontina and gorgonzola cheese plate  
**€10.00**

## *Da Antonio*

### LEDAI IR ŠERBETAI / GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

( pasirinktinai / optional )

Ledai - vaniliniai  
**GELATI - VANIGLIA**  
Ice creams - vanilla  
**€4.00**

Šerbetas - citrinos  
**SORBETTO AL LIMONE**  
Sorbet - lemon  
**€4.00**

Šerbetas - juodųjų serbentų  
**SORBETTO DI RIBES NERO**  
Sorbet – black currant  
**€4.00**

Šerbetas - obuolių  
**SORBETTO DI MELE**  
Sorbet - apple  
**€4.00**

Šerbetas - pasiflorų  
**SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE**  
Sorbet - passion fruit  
**€4.00**

## Šampanas / Champagne

<u>Prancūzija / France</u>	<u>150 ml</u>	<u>375 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>J. De Telmont Grand Vintage,</b> <i>Blanc de Blancs, 12 % alc.</i>			85.00€
<b>De Sousa Grand Cru Reserve,</b> <i>Blanc de Blancs, 12,5 % alc.</i>			85.00€
<b>Deutz Brut Classic,</b> <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>	17.00€	45.00€	79.00€
<b>Deutz Brut Rose,</b> <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>			99.00€
<b>Deutz Brut Rose Vintage,</b> <i>12% alc., Pinot Noir</i>			130.00€
<b>Dom Perignon,</b> <i>12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>			260.00€
<b>Louis Roederer Cristal Brut,</b> <i>12% alc., Chardonnay, Pinot Noir</i>			290.00€
<b>Taittinger Brut,</b> <i>12,5% alc.</i>		45.00€	
<b>Taittinger Rose Brut,</b> <i>12,5% alc.</i>		45.00€	

## Putojantys vynai / Sparkling wines

<u>Italija / Italy</u>	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C.,</b> <i>Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco</i>	8.00€	32.00€
<b>Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C.,</b> <i>11,5% alc., Garganega, Sangiovese</i>	8.00€	32.00€
<b>Contandi Castaldi di Franciacorta</b> <i>Brut Saten Vintage, 11,5% alc., Chardonnay</i>		69.00€

## Pilstomi vynai / Wine by the glass

<u>Balti / White</u>	<u>150 ml</u>
<b>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,</b> <i>12,5% alc., Pinot Grigio</i>	10.00€
<b>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,</b> <i>12,5% alc., Sauvignon</i>	8.00€
<b>12 E Mezzo Malvasia I.G.P.</b> <i>12,5% alc., Malvasia Bianca, semi dry</i>	8.00€
<b>Vign'asmara Masi I.G.T.,</b> <i>13% alc., Chardonnay, Traminer</i>	14.00€

Raudoni/ Red 150 ml

---

<b>Ruris Umbria Rosso I.G.T., Col Santo,</b> 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino	8.00€
<b>Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,</b> 14% alc., Primitivo	14.00€
<b>Bolgheri Ricasoli D.O.C.,</b> 14% alc., Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	14.00€
<b>Valpolicella Ripaso D.O.C.,</b> 14% alc., Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella	14.00€

Rožinis/ Rose 150 ml

---

<b>Syrosa, D.O.C.,</b> 13% alc., Syrah, Sangiovese	10,00€
---	--------

*Desertiniai vynai / Dessert wines*

---

<b>Planeta Passito di Noto D.O.C.,</b> 12% alc., Moscato Bianco	8.00€
<b>Tawny Port D.O., Graham's 10 Y.O.</b> 20% alc.	8.00€

*Išskirtiniai skoniai  
iš Australijos vynuės  
Exceptional flavours  
from the Australian winery*

Baltas/ White

<b>Penfolds Chardonnay,</b> 13% alc., Chardonnay	39.00€
---	--------

Raudonas/ Red

<b>Penfolds BIN 389,</b> 14,5% alc., Cabernet Shiraz	149.00€
---	---------

## *Veneto regionas / Veneto region*

### *Baltas / White*

**Masi Lugana D.O.C.,** 39.00€  
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

### *Raudoni / Red*

**Valpolicella Ripaso D.O.C.,** 59.00€  
14% alc., Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

**Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum,** 69.00€  
15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese

**Amarone della Valpolicella Classico D.O.C., Tommasi,** 69.00€  
15% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Costasera Amarone Classico D.O.C., Masi,** 74.00€  
15% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

## *Piemonto regionas / Piemonte region*

### *Balti / White*

**Gavi D.O.C.G., Fontanafredda,** 32,00€  
12% alc., Cortese

**Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C.,** 59,00€  
13,5% alc., Chardonnay

**Vietti Roero Arneis,** 65,00€  
13% alc., Arneis 100

### *Raudoni / Red*

**Serralunga d'Alba Barolo D.O.C.G., Fontanafredda** 66.00€  
14% alc., Nebbiolo

**Pio Cesare Barolo,** 119.00€  
14% alc., Nebbiolo

## *Toskanos regionas / Tuscany region*

### *Balti / White*

**Calasole Vermentino D.O.C.,** 36,00€  
12,5% alc., Vermentino

**Batar** 149,00€  
13,5% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

### *Rožinis / Rose*

**Syrosa D.O.C.,** 40,00€  
13% alc., Syrah, Sangiovese

### *Raudoni / Red*

**Chianti Classico D.O.C.,** 30,00€  
**Borgo Salcetino,** 13% alc., Sangiovese

**Chianti Classico Riserva D.O.C.G.,** 45,00€  
**Borgo Salcetino,** 13% alc., Sangiovese, Canaiolo

**Belvento Cabernet Sauvignon I.G.T.,** 49,00€  
14,5% alc., Cabernet Sauvignon

**Modus, Toscana I.G.T., Ruffino,** 65,00€  
13,5% alc., Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Banfi Brunello di Montalcino D.O.C.G.,** 79,00€  
14,5% alc., Sangiovese Brunello

**Bolgheri Ricasoli D.O.C.,** 60,00€  
14% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

**Petra Hebo** 69,00€  
13,5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

**Petra Potenti** 140,00€  
14,5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

*Friuli – Venecijos Dzulijos regionas*  
*Friuli – Venezia Giulia region*

*Balti/ White*

<i>Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Pinot Grigio</i>	<i>30.00€</i>
<i>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon</i>	<i>30.00€</i>
<i>Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Chardonnay</i>	<i>30.00€</i>
<i>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio</i>	<i>45.00€</i>
<i>Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Tocai Friulano</i>	<i>39.00€</i>
<i>Braide Alte, I.G.T. della Venezia Giulia Bianco VTB, Livon, 14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato giallo</i>	<i>49.00€</i>
<i>Vign'asmara Masi I.G.T., 13% alc., Chardonnay, Traminer</i>	<i>59.00€</i>

*Raudoni/ Red*

<i>Merlot Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Merlot</i>	<i>30.00€</i>
<i>Cabernet Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Cabernet Sauvignon</i>	<i>30.00€</i>

*Marches ir Umbrijos regionas*  
*Marche and Umbria region*

*Raudoni/ Red*

<i>Ruris, Umbria rosso I.G.T., Col Santo, 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino</i>	<i>35.00€</i>
--	---------------

## *Apulijos ir Basilicato regionas / Puglia and Basilicato region*

### *Balti / White*

*12 e mezzo Malvasia del Salento, semi dry,* 30.00€  
*12.5% alc., Malvasia bianca*

*Lagala Maddalena I.G.T* 39.00€  
*12.5% alc., Malvasia*

### *Raudoni / Red*

*Massaron Aglianico del Vulture D.O.C.,* 59.00€  
*15% alc., Aglianico*

*Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,* 59.00€  
*14% alc., Primitivo*

*Piano del Cerro Aglianico del Vulture D.O.C.,* 35.00€  
*14% alc, Aglianico*

*Sessantanni Primitivo di Manduria, D.O.C.,* 59.00€  
*14,5% alc., Primitivo*

## *Sicilijos regionas / Sicilia region*

### *Baltas / White*

*Bianco di Morgante I.G.T.,* 36.00€  
*13.5% alc., Nero d'Avola*

### *Raudonas / Red*

*Don Antonio Morgante D.O.C.,* 36.00€  
*15% alc., Nero d'Avola*



## *Kiti gėrimai / Other drinks*

### *Kava / Coffee*

<b>Espressas</b> Coffee Espresso	4.00€
<b>Macchiato</b> Espresso with milk foam	4.00€
<b>Juoda kava be kofeino</b> Caffeine-free coffee	4.00€
<b>Kava su pienu</b> Coffee with milk	4.00€
<b>Balinta kava</b> Coffee „Latte“	5.00€
<b>Kapučinas</b> Cappuccino	5.00€
<b>Vaikiškas kapučinas (su kakava)</b> Children cappuccino (with cocoa)	4.00€

### *Arbata / Tea*

<b>Plikoma arbata (teirautis padavėjų)</b> Brewed tea (ask for waiters)	5.00€
--	-------

### *Gaivieji gėrimai / Soft drinks* 250 ml

<b>Coca-cola</b>	4.00€
<b>Limonata San Pellegrino</b>	4.00€
<b>Fanta</b>	4.00€
<b>Sprite</b>	4.00€
<b>Fever tree (soda water / tonic water)</b>	5.00€

### *Sultys / Juice* 200 ml

<b>Apelsinų, pomidorų, multivitaminų, obuolių, persikų</b> Orange, tomato, multivitamin, apple, peach	5.00€
<b>Natūralios apelsinų / greipfrutų</b> Natural orange / grapefruit	7.00€

<u>Alus / Beer</u>	<u>300ml</u>	<u>500 ml</u>
Švyturys Extra	5.00€	7.00€
Peroni Nastro Azzurro but.	5.00€	

<u>Viskis / Whisky</u>	<u>40 ml</u>
Glenfarclas 25 Y.O.	22.00€
Jack Daniel's	8.00€
Bunnahabhain 12 Y.O.	8.50€
Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt	14.50€
Bruichladdich, Single Malt	10.00€

<u>Konjakas / Cognac</u>	<u>40 ml</u>
Delamain Extra, 40 Y.O.	32.00€
Hennessy X.O.	27.50€
Chateau de Beaulon	13.00€

<u>Kalvadosas / Calvados</u>	<u>40 ml</u>
Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados	11.00€

<u>Romas / Rum</u>	<u>40 ml</u>
Zacapa Solera Gran Reserva 23YO	10.00€
World's End Dark Spiced	9.00€

<u>Tekila / Tequila</u>	<u>40 ml</u>
Sauza Silver / Gold	6.50€

<u>Džinas / Gin</u>	<u>40 ml</u>
Bombay Sapphire	6.00€
Skin Gin	14.00€

<u>Grapa / Grappa</u>	<u>40 ml</u>
Poli Grappa di Sassicaia	14.00€
Grappa di Amarone	7.00€
Grappa Brolio	14.00€
Grappa Bianca Nardini	6.00€
Grappa Riserva Nardini	7.00€
Grappa Madeira Moscato	9.00€
Grappa Picolit	15.00€
Don Antonio Morgante	8.00€

<i><u>Likeris / Liqueur</u></i>	<i>40 ml</i>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>6.00€</i>
<i>Fernet Nardini</i>	<i>6.00€</i>
<i>Limoncello (citrinu)</i>	<i>6.00€</i>
<i>Bailey's (grietinèls)</i>	<i>6.00€</i>
<i>Sambuca Lazzaroni</i>	<i>6.00€</i>
<i>Amaro Altavilla</i>	<i>6.00€</i>

<i><u>Vermutas / Vermouth</u></i>	<i>40 ml</i>	<i>100 ml</i>
<i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>		<i>6.00€</i>
<i>Aperol Barbieri</i>	<i>5.00€</i>	<i>6.00€</i>

<i><u>Degtinè / Vodka</u></i>	<i>40 ml</i>
<i>Lithuanian "Auksinè"</i>	<i>5.00€</i>
<i>Rusky Standart Platinum</i>	<i>7.00€</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>9.00€</i>