



UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

Itališkas užkandžių rinkinys
Italian sharing platter 14,00

Vynuogės, vytintas kumpis, salamis, Kalamata alyvuogės, įvairūs sūriai, figų uogienė, pesto padažas, gruzdintos tešlos juostelės

Grapes, dried ham, salami, Kalamata olives, variety of cheese, fig jam, pesto sauce, and deep-fried dough strips



Rytietiškas užkandžių rinkinys
Oriental sharing platter 14,00

Falafeliai, gruzdinta vištiena, gruzdintos bulvytės, Naan duonelė, įvairios daržovės, naminis humusas, agurkų ir jogurto padažas, česnakinis padažas, Teriyaki padažas

Falafel, crispy chicken, French fries, Naan bread, variety of vegetables, homemade humus, yogurt and cucumber sauce, garlic sauce, and Teriyaki sauce



SWITZERLAND

Šveicariškas Raclette sūrio užkandis
(2-3 asmenims) 18,00
Swiss Raclette cheese appetizer
(for 2-3 persons)

Sūris Raclette lydomas mažose keptuvėlose kartu su daržovėmis ir kumpiu

The Raclette cheese is melted with vegetables and ham in small coupelles under the heating element



Šveicariškas sūris Raclette ir jo ragavimo ritualas – patiekalas ir pramoga kartu!

Ant stalo Jums bus patiektas ypatingas Raclette sūrio kaitintuvas su keptuvėlemis ir ingredientais, kad galėtumėte patys pasirinkti savo mėgstamą derinį, užkloti jį stora rieke ypatingo šveicariško sūrio, stebėti, kaip jis lydos ir iškart skanauti.

Swiss cheese Raclette and its degustation ritual - a course and entertainment at a time!

You will be provided with a special Raclette cheese grill with small pans and ingredients so that you could select your favourite combination, cover it with a thick slice of Swiss cheese, watch it melting, and enjoy without hesitation.



15.



14.



12.



13.



PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN COURSES

12. Britiška žuvis *Fish and Chips* 8,00

British Fish and Chips

Traškūs žuvis gabalėliai, kepti alaus tesloje, bulvių lazdeles, žirnelių trintinys ir Ponzu majonezas

Crispy beer battered fish, French fries, pea mash, and Ponzu mayonnaise

13. Korėjietiškas mėšainis su krevetėmis ir gruzdinta šonine 10,00

Korean burger with shrimps and crispy bacon

Traški bandelė apkepta su degintu sviestu, salotos, korėjietiškos morkų salotos, čederio sūris, šviežių agurkų juosteles, Ponzu majonezas. Patiekama su gruzdintomis bulvytėmis ir Ponzu majonezo padažu

Browned butter roasted crispy bun, lettuce, Korean carrot salad, Cheddar cheese, cucumber stripes, and Ponzu mayonnaise. Served with French fries and ponzu mayonnaise

14. Prancūziškos midijos *Mariniere* 12,50

French mussels *Mariniere*

Su grietinėlės padažu. Patiekama su belgiškėmis bulvytėmis
With cream sauce. Served with Belgian fries

15. Itališkai ruošta dorada *Aqua Pazza* 15,00

Italian dorada *Aqua Pazza*

Kepta dorada pomidorų padaže su kaparelliais, vyšiniaiis pomidorais ir mažosiomis bulvytėmis

Baked dorada with tomato sauce, capers, cherry tomatoes and baby potatoes

PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN COURSES

7. Kubietiška plėšyta jautiena Ropa Vieja 8,50 Cuban Ropa Vieja shredded beef

Plėšyta jautiena, žaliosios alyvuogės, ryžiai, juodosios pupelės, saldžiosios bulvės, tempura bananai

Shredded beef with green olives, rice, black beans, sweet potatoes and tempura banana

8. Luizianos mėsinis su plėšyta jautiena 9,00 Louisiana burger with shredded beef

Traški bandelė apkepta su degintu sviestu, salotos, pomidorai, mėlynieji svogūnai, marinuoti agurkai, gruzdinta šoninė, čederio sūris, aitriųjų pipirų ir česnakų padažas. Patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis, aitriųjų paprikų ir česnakų majonezu

Browned butter roasted crispy bun, lettuce, tomatoes, red onions, pickles, crispy bacon, Cheddar cheese, hot pepper and garlic sauce Served with French fries, chili and garlic mayonnaise

9. Amerikietiškas mėsinis su brandinta jautiena 10,00 American burger with aged beef

Traški bandelė apkepta su degintu sviestu, salotos, pomidorai, mėlynieji svogūnai, marinuoti agurkai, gruzdinta šoninė, čederio sūris, aitriųjų pipirų ir česnakų padažas. Patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų padažu

Browned butter roasted crispy bun, lettuce, tomatoes, red onions, pickles, crispy bacon, Cheddar cheese, hot pepper and garlic sauce. Served with French fries and tomato sauce

10. Ant grotelių keptas jautienos liežuvis 10,00 Grilled beef tongue

Kepti batatai, meduje marinuoti agurkai, špinatų lapeliai, Chimi Churi prieskoniai ir krienyų padažas

Baked sweet potatoes, honey pickled cucumbers, baby spinach, Chimi Churi seasonings and horseradish sauce

11. Jautienos išpjova su Cheddar Vintage padažu 21,00 Beef tenderloin with Cheddar Vintage sauce

Ant grotelių kepta jautienos išpjova, gruzdintos belgiškos bulvytės, brokoliai, pipirinis padažas

Grilled beef tenderloin, deep-fried Belgian fries, broccoli and pepper sauce





PUSRYČIAI VISĄ DIENĄ / BREAKFAST ALL DAY

1. Grikų košė su šakninėmis daržovėmis 4,00 
Buckwheat porridge with root vegetables

2. Avižinė košė 5,00 
Oat flake porridge

Pasirinkite / Toppings
| su grūdėta varške ir šviežiomis uogomis | su natūraliu jogurtu ir figomis
with grainy curd and fresh berries with natural yogurt and figs

3. Benediktas su kumpiu 5,00
Ham Eggs Benedict

Muffin bandelė, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai, virtas kumpis, olandiškas padažas
Muffin, eggs cooked at a low temperature, ham and hollandaise sauce

4. Benediktas su kubietiška plėšyta jautiena 7,00
Cuban shredded beef Eggs Benedict

Muffin bandelė, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai, juodosios pupelės, pomidorų padažas, olandiškas padažas
Muffin, eggs cooked at a low temperature, black beans, tomato sauce and hollandaise sauce

5. Benediktas su šefo sūdyta lašiša 8,00 
Light-salted salmon Eggs Benedict

Muffin bandelė, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai, ožkų sūrio kremas, olandiškas padažas
Muffin, eggs cooked at a low temperature, goat cheese cream, hollandaise sauce

6. Avokado Benediktas 11,00 
Avocado Eggs Benedict

Žemoje temperatūroje virti kiaušiniai patiekiami ant avokado, šefo sūdyta lašiša, rukola, kedrinės pinijos ir olandiškas padažas
Eggs cooked at a low temperature and served on avocado, light-salted salmon, rucola, hollandaise sauce



DESERTAI / DESSERTS

- 1. Naminiai ledai** 4,00 🍷
 Homemade ice cream
 Del ledų rūšies teiraitis aptarnaujancio personalo
 Please ask Your waiter for today's choice
- 2. Itališka Panna Cotta** 4,00 🍷
 Italian Panna Cotta
 Pateikiama su vyšnių ir balzaminio acto padažu bei karamelizuotos duonos trupiniais
 Served with caramelized bread flakes, cherry and balsamic vinegar sauce
- 3. Keptas obuolys su karamelle** 4,00 🍷
 Caramel baked apple
 Pateikiama su garstyčių ir obuolių sulčių karamele bei vaniliniiais ledais
 Served with vanilla ice cream and caramel apple mustard
- 4. Amerikietiškas šokoladinis pyragas *Brownie*** 5,00 🍷
 Brownie chocolate cake
 Pateikiama su naminiai šokoladiniais ir vaniliniiais ledais, mėlynių padažu, morengų lazdelėmis
 Served with homemade chocolate and vanilla ice cream, blueberry sauce and meringue sticks
- 5. Belgiškas vafelis su kriaušėmis ir ledais** 5,00
 Belgian waffle with pear and ice cream
- 6. Niujorkietiškas sūrio pyragas** 5,00
 New York cheese cake
 Pateikiama su aviečių padažu, karamele ir balzaminiu actu
 Served with raspberry sauce, caramel and balsamic

UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

1. Kepinta duona su sūrio padažais 5,00

Deep-fried bread with cheese sauces

Parmezano, čederio ir kreminio sūrio su čoriso trupiniai padažai

Parmigiano-Reggiano, Cheddar and creamy cheese with chorizo flakes sauces

2. Sūrio ir brokolių kamuoliukai 5,50

Cheese and broccoli balls

Patiekama su Cheddar Vintage padažu

Served with Cheddar Vintage sauce

3. Azijietiškas tempura užkandis 6,50

Asian assorted tempura appetizer

Tempura tešloje keptos daržovės, vištiena ir krevetės.

Patiekama su Ponzu padažu

Deep-fried tempura vegetables, chicken and shrimps. Served with Ponzu sauce

4. Itališkas jautienos karpčas 8,00

Italian beef carpaccio

Putpelių kiaušinis, burkėlių majonezas, mėlynųjų ir balzaminis actas

Quail egg, beet mayonnaise, blueberry and balsamic vinegar





SRIUBOS / SOUPS

1. Ekvadorietiška *Locro de Papa* sriuba 4,00 🌱

Ecuadorian *Locro de Papa*
Tiršta bulvių sriuba su šviežiu karvės pieno sūriu, avokadais, kalendromis ir aštriu čili padažu
Potato soup with fresh cow's cheese, avocado, coriander and chilli sauce

2. Vengriška guliašo sriuba 5,50

Hungarian goulash soup
Troškinta jautiena, jautienos ir pomidorų sultinys, įvairios daržovės
Stewed beef, beef and tomato broth and vegetables

3. Prancūziška *Bouillabaisse* sriuba 7,00 🐟

French *Bouillabaisse* soup
Žuvienė su įvairiomis žuvmis ir jūrų gėrybėmis. Pateikiama su baguette, pagardinta *Rouille* padažu
Fish and sea food soup. Served with baguette with *Rouille* sauce

4. Azijos sriuba su krevetėmis 8,00 🐟

Asian soup with prawns
Kokosų sultinys, jūrų gėrybės, žuvis, ryžiai, vyšniniai pomidorai, cukinijos, riešutai, čili pipirai, kalendros, žaliosios citrinos
Coconut broth, sea food, fish, rice, cherry tomatoes, zucchini, nuts, chilli pepper, coriander and lime

PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN COURSES

4. Lietuviški didžkukuliai su mėsos įdaru 5,50
Lithuanian potato dumplings with meat

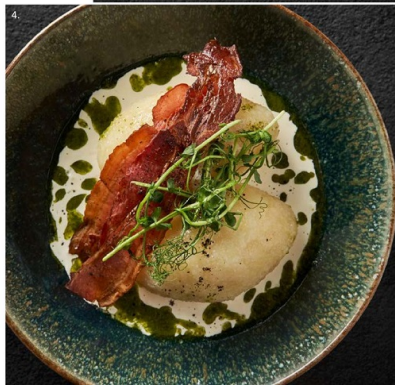
Patiekama ir grietinės ir pesto padažu
Served with sour cream and pesto sauce

5. Itališki *Carbonara* makaronai 6,00
Italian Carbonara spaghetti

Kiaušinių ir šoninės padažas, pagardinta parmezano sūriu
Egg and bacon sauce seasoned with Parmigiano-Reggiano cheese

6. Vokiškos *Bratwurst* dešrelės 8,00
German Bratwurst sausages

Šviežios kiaulienos dešrelės, troškintos su raugintais kopūstais ir bukvėmis. Patiekama su pomidorų ir kario padažu
Fresh pork sausages tenderised with sauerkraut and potatoes. Served with tomato and curry sauce





PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN COURSES

1. Kijevo kotletas 7,50 Kiev cutlet

Saldžiųjų bulvių kremas, česnakinių bulvių piurė su žaliaisiais žirneliais bei vištienos ir grietinėlės padažas
Sweet potato purée, potato purée seasoned with garlic and green peas, chicken and cream sauce

2. Marokietiškas tadžinas su vištiena 8,50 Moroccan tagine with chicken

Vištienos troškiny su kuskusu, riešutais, džiovintais vaisiais, rytietiškais prieskoniais ir jogurto padažu
Chicken stew with couscous, nuts, dried fruits, Moroccan seasonings and yogurt sauce

3. Vienos šnicelis su petražolių ir ančiuvių salsa 14,00 Wiener schnitzel with parsley and anchovy salsa

Traškus veršienos kepsnys su keptomis Hasselback bulvėmis ir šviežiomis salotomis
Crispy veal schnitzel, Hasselback fries, and fresh vegetable salad

PUSRYČIAI VISĄ DIENĄ / BREAKFAST ALL DAY

7. Lietiniai blynėliai su varšė

Crepes with creamy curd filling

Patiekama su šviežiomis uogomis, aviečių tyrė ir grietine
Served with fresh berries, raspberry jam and sour cream

5,00



8. Lietiniai blynėliai su kumpiu ir sūriu

Crepes with ham and cheese

Patiekama su šviežiomis salotomis ir grietine
Served with fresh salad and sour cream

5,00

9. Indiški pusryčiai

Indian breakfast

Naan duona, kepta vištiena, marinuota kokosų piene su imbieru ir masala prieskoniais. Patiekama su jogurto ir agurkų padažu, marinuotais mėlyniais svogūnais ir čili pipirais

Naan bread, chicken masala with coconut milk and ginger. Served with yogurt and cucumber sauce, pickled red onions and chili peppers

5,00



10. Plėšyta kiaušinėnė

Scrambled eggs

Patiekama su brioche bandele ir šviežiomis salotomis
Served with brioche bun and fresh salad

6,00



11. Izraelietiška kiaušinėnė Šakšuka

Shakshuka

Kepti kiaušiniai, čoriso dešra, pomidorai, pomidorų padažas, fetos sūris, avokadas, pesto padažas

Fried eggs, chorizo sausage, tomatoes, tomato sauce, feta cheese, avocado and pesto sauce

7,00

12. Meksikietiška kiaušinėnė

Huevos Rancheros

Mexican Huevos Rancheros

Kepti kiaušiniai, tortilija, pupelės, Chalapos pipirai, fetos sūris, avokadai, čoriso džemas, šokolado ir pomidorų salsa

Fried eggs, tortilla, beans, jalapeno pepper, feta, avocado, chorizo jam, chocolate and tomato salsa

7,00





UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

5. Gruzdinta vištiena su kumino majonezu 5,00

Crispy chicken with cumin mayonnaise

Pateikiama su marinuotomis garstyčių sėklomis ir marinuotais mėlynaisiais svogūnais

Served with pickled mustard seeds and pickled red onions

6. Izraelietiškas humuso ir falafelių užkandis 8,00

Israeli sharing platter

Naminis humusas, jogurto ir agurkų padažas, falafeliai, įvairios daržovės, naminė duonele

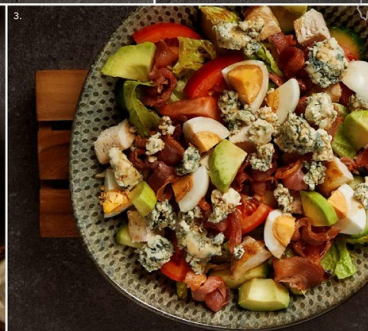
Homemade humus, yogurt and cucumber sauce, falafel, vegetables and homemade bread

7. Japoniškas tuno tataki 9,00

Japan tuna tataki

Pateikiama su sojų pupelėmis ir Ponzu padažu

Served with soy beans and Ponzu sauce



SALOTOS / SALADS

1. Itališkos Caprese salotos

Italian Caprese salad

Mocarella, pomidorai, balzaminio acto kremas ir bazilikai
Mozzarella, tomatoes, balsamic vinegar cream and basil

6,00 

2. Graikiškos salotos su fetos kremu

Greek salad with feta cream

Trąškios salotos, konservuotos mažosios paprikos, vyšniniai pomidorai, alyvuogės, agurkai, konservuoti artišokai, graikiniai riešutai, marinuoti mėlynieji svogūnai

Lettuce mix, pickled mini peppers, cherry tomatoes, olives, cucumber, pickled artichokes, walnuts and pickled red onions

7,00 

3. Kalifornietiškos Cobb salotos

Californian Cobb salad

Vištiena, avokadai, kiaušiniai, mėlynasis pelesinis sūris, gruzdinta šoninė, pomidorai, aliejaus ir raudonojo vyno acto padažas

Chicken, avocado, eggs, blue mould cheese, crispy bacon, tomatoes, oil and red wine vinegar sauce

8,00

4. Tradicinės Cezario salotos su ant grotelių kepta vištiena

Traditional Caesar salad with grilled chicken

Romaninės salotos, kietasis sūris, brioche bandelė, ančiūvių padažas
Romaine lettuce, hard cheese, brioche bun and anchovy sauce

8,00

5. Nicos salotos su ant grotelių kepto tuno kepsneliu

Nicoise salad with grilled tuna

Trąškios salotos, trigubo kepimo bulvių kubeliai, vyšniniai pomidorai, putpelių kiaušiniai, sparginės pupelės, kaparėliai, alyvuogės, Ponzu majonezas

Lettuce mix, triple-fried potato cubes, cherry tomatoes, quail eggs, green beans, capers, olives and Ponzu mayonnaise

9,00 

6. Cezario salotos su krevetėmis

Caesar salad with prawns

Romaninės salotos, kietasis sūris, brioche bandelė, ančiūvių padažas

Romaine lettuce, hard cheese, brioche bun and anchovy sauce

10,00 



SPORTUOJANTIEMS IR NE TIK / MENU FOR ATHLETES

Susikomplektuokite savo patiekalą / Make Your dish

1. PAGRINDINIS PATIEKALAS / MAIN DISH

Žemoje temperatūroje virta vištienos krūtinėlė 170 g Boiled chicken breast	7,00
Ant grotelių kepta vištienos krūtinėlė su žolelėmis 170 g Grilled chicken breast with herbs	7,00
Ant grotelių kepta menkių filė 150 g Grilled cod fillet	8,00
Ant grotelių kepti tigrinių krevečių iešmeliai 200 g Grilled prawn skewers	11,00
Ant grotelių kepta lašiša 170 g Grilled salmon	11,00
Ant grotelių keptas tunas 140 g Grilled tuna	11,00
BBQ šonkauliai 300 g BBQ pork ribs	11,00

2. KARŠTAS GARNYRAS / HOT SIDE DISHES

Trintos bulvės 200 g Mashed potatoes	
Gruzdintos bulvių skiltelės 150 g Deep-fried potato wedges	
Kepti batatai 100 g Roasted sweet potatoes	
Bolivinės balandos 200 g Quinoa	

Nemokamai /
Free

Avinžirniai 200 g Chickpeas
Ryžiai 200 g Rice
Lešiai 200 g Lentils
Grikiai 200 g Buckwheat

3. DARŽOVIŲ GARNYRAS / SIDE DISHES

Marinuotos daržovės 200 g Marinated vegetables
Ant grotelių kepti daržovių iešmeliai 200 g Grilled vegetable skewers
Dūmo skonio garinti brokoliai 200 g Steamed smoke-flavoured broccoli
Dūmo skonio garinti žiediniai kopūstai 200 g Steamed smoke-flavoured cauliflower
Korėjietiškos morkų salotos 200 g Korean carrot salad

Nemokamai /
Free

Ant grotelių kepti balzamike marinuoti burokėlių iešmeliai 200 g Balsamic marinated grilled beetroot skewers
Šviežių daržovių salotos su citrinų ir medaus užpilu 130 g Fresh salad with lemon and honey dressing
Kepti špinatai 100 g Baked spinach

4. PADAŽAS / SAUCE

Naminis BBQ 40 g Homemade BBQ sauce
Teriyaki padažas 40 g Teriyaki sauce
Saldžiarūgštis aitriųjų paprikų 40 g Sweet chili sauce
Ponzu majonezas 40 g Ponzu mayonnaise

Nemokamai /
Free

Čili ir česnakų majonezas 40 g Chili and garlic mayonnaise
Kumino majonezas 40 g Cumin mayonnaise
Ponzu padažas 40 g Ponzu sauce
Cheddar Vintage padažas 40 g Cheddar Vintage sauce