

MENIU

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRON

Padron pipirai

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Grybai česnakiniame padaže

GAMBAS

Čili krevetės

CHORIZO AL VINO TINTO

Chorizo dešra raudono vyno padaže

GRILL HALLOUMI SŪRIS

Gruzdintas ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu padažu

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

Gruzdinti kalmarų žiedai su naminiu Aioli padažu

COLIFLOR FRITA AL AIOLI

Gruzdintas žiedinis kopūstas su naminiu Aioli padažu

PATATAS BRAVAS

Jaunos Bulvytės su Romesco ir Aioli padažais

7.5

ISPANIŠKA VAKARIENĖ DVIEMS

Padron pipirai, grybai česnakiniame padaže, čili krevetės, Chorizo, grill Halloumi sūris, kalmarai, Churros

49

PADAŽAI

AIOLI

PERI PERI

GRAVY

CHIMICHURRI

RAUDONO VYNO IR VYŠNIŲ PIPIRINIS

2.2

KARŠTIEJI PATIEKALAI

FLAT IRON STEIKAS

Urugvajaus Black Angus,
Oyster Blade

14

ANTREKOTAS

Argentinietiškas „Rib Eye“ 300 g

29

ĖRIENOS CHOPS'AI

Grill ėrienos chops'ai iš Naujosios Zelandijos su Tzatziki padažu

24

JAUTIENOS BURGERIS

Sultingoji Flat Iron jautiena, raudonasis Cheddar, salotų mikšas, pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis, Aioli, pomidorų padažas

13

PERI PERI VIŠČIUKAS

Keturias dienas marinuotas ir ant griliaus keptas visas viščiukas

13

ANTIES CONFIT

Antienos šlaunelė su bulvių koše, Brokolini, bei raudono vyno ir vyšnių padažu

19

PARMIGIANA DI MELANZANE

Vegetariška baklažano lazanija su naminiu Napoletana padažu

13

FISH & CHIPS

Menkė, gyvo alaus tešloje su skrudintomis bulvytėmis

13

GARNYRAI

KREMINIAI ŠPINATAI 5.5

BULVYTĖS 4.5

BROKOLINI 5.5

SALDŽIOS BULVYTĖS 5.5

ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS 5.5

BULVIŲ KOŠĖ 5.5

SRIUBA

DIENOS SRIUBA

Teirautis padavėjo
4.5

ŠALTIBARŠČIAI

Su skrudintomis jaunomis bulvytėmis

5.5

JAUTIENOS TARTARAS

Jautienos „filė“, kaparėliai, marinuoti agurkėliai, šalotas, namų gamybos padažas, kietasis sūris, ekologiškas žalias kiaušinis bei Ciabatta duonelė

14

SALOTOS

GRAIKIŠKOS SALOTOS

Klasikinės Graikiškos salotos su feta sūriu

12

CEZARIO SALOTOS

Veg / Vištiena / Krevetės

10 / 12 / 13

GRILL HALLOUMI SALOTOS

Ant griliaus kepti Padron pipirai, Brokolini, česnakiniai grybai ir Halloumi sūris, žalias salotų mikšas bei Chimichurri padažas

13

DESERTAI

SŪRIO PYRAGAS 6.5

su šilauogėmis

MANGŲ PANAKOTA 6.5

su miško uogomis

LEDAI 5

CHURROS (DVIEMS) 7

su šokolado ir sūdytos karamelės padažais

MENU

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRON

Padron peppers

CHAMPIÑONES AL AJILLO

Garlic mushrooms

GAMBAS

Chilli prawns

CHORIZO AL VINO TINTO

Chorizo in red wine sauce

GRILL HALLOUMI CHEESE

With Greek Tzatziki sauce

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

Fried squid with homemade Aioli sauce

COLIFLOR FRITA AL AIOLI

Deep fried cauliflower with homemade Aioli sauce

PATATAS BRAVAS

Baby potatoes with Romesco and Aioli sauce

7.5

SPANISH DINNER

(FOR TWO)

Pimientos de Padron, Champiñones al ajillo, Gambas, Chorizo al vino tinto, grilled Halloumi cheese, Squid with Aioli sauce and Churros

49

SAUCES

AIOLI

PERI PERI

GRAVY

CHIMICHURRI

RED WINE & CHERRY

PEPERCORN

2.2

MAINS

FLAT IRON STEAK

Uruguay Black Angus, Oyster Blade

14

RIBEYE

Argentinian beef served with roasted bone marrow and Chimichurri

29

LAMB CHOPS

Grilled New Zealand Lollipop chops, Greek Tzatziki sauce

24

BEEF BURGER

Juicy Uruguayan beef, red Cheddar cheese, mixed fresh vegetables, pickles, Aioli, tomato sauce

13

PERI PERI CHICKEN

Whole chicken marinated for four days and grilled

13

DUCK CONFIT

With creamy mash, Broccolini,

19

PARMIGIANA DI MELANZANE

Vegetarian eggplant lasagna with homemade Neapolitan sauce

13

FISH & CHIPS

Cod in beer batter with chips

13

SIDES

CREAMY SPINACH 5.5

CHIPS 4.5

BROCCOLINI 5.5

SWEET POTATO FRIES 5.5

FRESH VEGETABLES 5.5

MASHED POTATO 5.5

SOUP

SOUP OF THE DAY

Ask the waiter

4.5

COLD BEETROOT SOUP

Served with fried baby potatoes

5.5

STEAK TARTARE

Beef fillet, capers, cornichons, shallots, chef's special sauce, hard cheese, served with grilled Ciabatta (ECO raw egg optional)

14

SALAD

GREEK SALAD

Mixed fresh vegetables, Greek Feta cheese, olives, honey-lime dressing

12

CAESAR SALAD

Veg / Chicken / Prawns

10 / 12 / 13

GRILL HALLOUMI SALAD

Padron peppers, Broccolini, garlic mushrooms, Halloumi cheese, Chimichurri

13

DESSERTS

CHEESECAKE 6.5

with blueberries

MANGO PANNA COTTA 6.5

with forest berries

ICE CREAM 5

CHURROS (FOR TWO) 7

With chocolate and salted caramel sauce