

## ***Kai senoji tradicija ir elegancija ima kalbėti viena kalba, o pagarba ingredientui susijungia su aistra gaminti, čia gimsta naujoji lietuviška virtuvė.***

## *When the old tradition and elegance begin to speak one language, and respect for the ingredient joins the passion to cook, here, a new identity of Lithuanian cuisine is born.*

**UŽKANDŽIAI / APPETIZERS**

**“Stiklių“ salotos su granatų sėklomis, riešutais, medaus ir alyvuogių aliejaus užpilu**

“Stikliai” salad with pomegranate seeds, nuts, honey and olive oil dressing

**12,00 €**

**Avokadų ir žalumynų puokštė su keptomis tigrinėmis krevetėmis**

Avocado salad, served with grilled tiger prawns

**18,00 €**

**Burata su pomidorais ir šviežiais bazilikais**

Burrata with tomatoes and fresh basil

**15,00 €**

**Silkė su baravykais, pomidorais ir keptomis bulvėmis**

Traditional herring, served with boletus mushrooms, tomatoes and baked potatoes

**12,00 €**

**Lašišos karpačas**

Salmon carpaccio

**16,00 €**

**Elnienos tartaras su marinuotomis daržovėmis ir gruzdintomis bulvytėmis**

Hand-chopped venison tartare served with pickled vegetables and potato fries

**23,00 €**

**Kepta duona su naminiu sūrio kremu**

Fried rye bread with homemade cream cheese

**7,00 €**

**SRIUBA/SOUP**

**Šaltibarščiai su keptomis bulvėmis**

Traditional cold beetroot soup with pan-fried potatoes

**9,00 €**

**Lietuviška miško grybų sriuba**

Lithuanian forest mushroom soup

**10,00 €**

**Pikantiška ežero žuvų sriuba**

Mildly spicy lake fish soup

**12,00 €**

KARŠTIEJI PATIEKALAI /HOT DISHES

**Oto file su špinatais, cukinijomis, pomidorais ir kaparėlių padažu**

Halibut fillet, served with spinach,

courgettes, tomatoes and caper sauce

**24,00 €**

**Viščukas „Tabaka“ su česnakų ir žolelių padažu**

Chicken “Tabaka” with garlic and herb sauce

**24,00**

**Elnienos kepsnys su su karamelizuotais burokėliais ir kadagių padažu**

**\* Šalia pasirinktinai patiekiamas garnyras: gruzdintos bulvytės arba šviežios salotos**

Venison steak, served with with caramelized beetroots and juniper sauce

\*The dish is served with garnish of your choice: French fries or fresh salad

**37,00 €**

**Rūkyta kiaulės karka troškinta aluje su raugintais kopūstais ir keptomis bulvėmis**

**(dviems asmenims) ruošiama 45min.**

Beer braised smoked Ham hock with stewed white cabbage and baked potatoes

**(for two persons) please allow 45min. cooking time**

**48,00 €**

**Atviras Black Angus jautienos burgeris ant bulvių šimtalapio su krienų padažu, burokėlių ir raudonųjų svogūnų marmeladu, “Čederio” sūriu ir vytintu kumpiu**

Open Black Angus beef burger on potato gratin with horseradish, beetroot and red onion marmalade, Cheddar cheese and dry-cured ham

**19,00 €**

**Stirnienos dešrelės su kadagių uogų padažu, troškintais raudonaisiais kopūstais ir keptomis bulvėmis**

Venison sausages with juniper berry sauce, stewed red cabbage and baked potatoes

**20,00 €**

**Šviežios voveraitės su spirgučiais ir keptomis bulvėmis**

Fresh Chanterelle mushrooms with bacon and baked potatoes

**21,00 €**

**Lietuviški koldūnai su mėsa, spirgučiais ir grietine**

Traditional Lithuanian dumplings with pork, bacon and sour cream

**17,00 €**

**Bulviniai blynai su sūdyta lašiša ir grūdėtos varškės padažu**

Potato pancakes with salted salmon and cottage cheese sauce

**18,00 €**

**Bulviniai blynai su grietine**

Potato pancakes, served with sour cream

**9,00 €**

**Cepelinai su mėsos įdaru, grietine ir spirgučiais**

**(Ruošiama 30 min.)**

Zeppelins (traditional potato dumplings) stuffed with pork,

Served with sour cream and smoked bacon sauce

**(please allow 30 min. cooking time)**

**12,00 €**

**Cepelinai su varškės ir sūrio įdaru**

**(Ruošiama 30 min.)**

Zeppelins with cottage cheese filling and sour cream

**(please allow 30 min. cooking time)**

**10,00 €**


# DESERTAI/ DESSERTS

**Ruginės duonos ledai su samane ir spragintais grikiais**

Homemade bread ice-cream with traditional “Samanė” vodka and roast buckwheat

**6,00 €**

**Obuolių pyragas *Tart-Tatin* su lazdyno riešutų ledais**

Apple Tarte-Tatin with hazelnut ice cream

**7,00 €**

**Šokoladiniai ledai su espreso kava**

Chocolate ice cream with espresso coffee

**6,00 €**