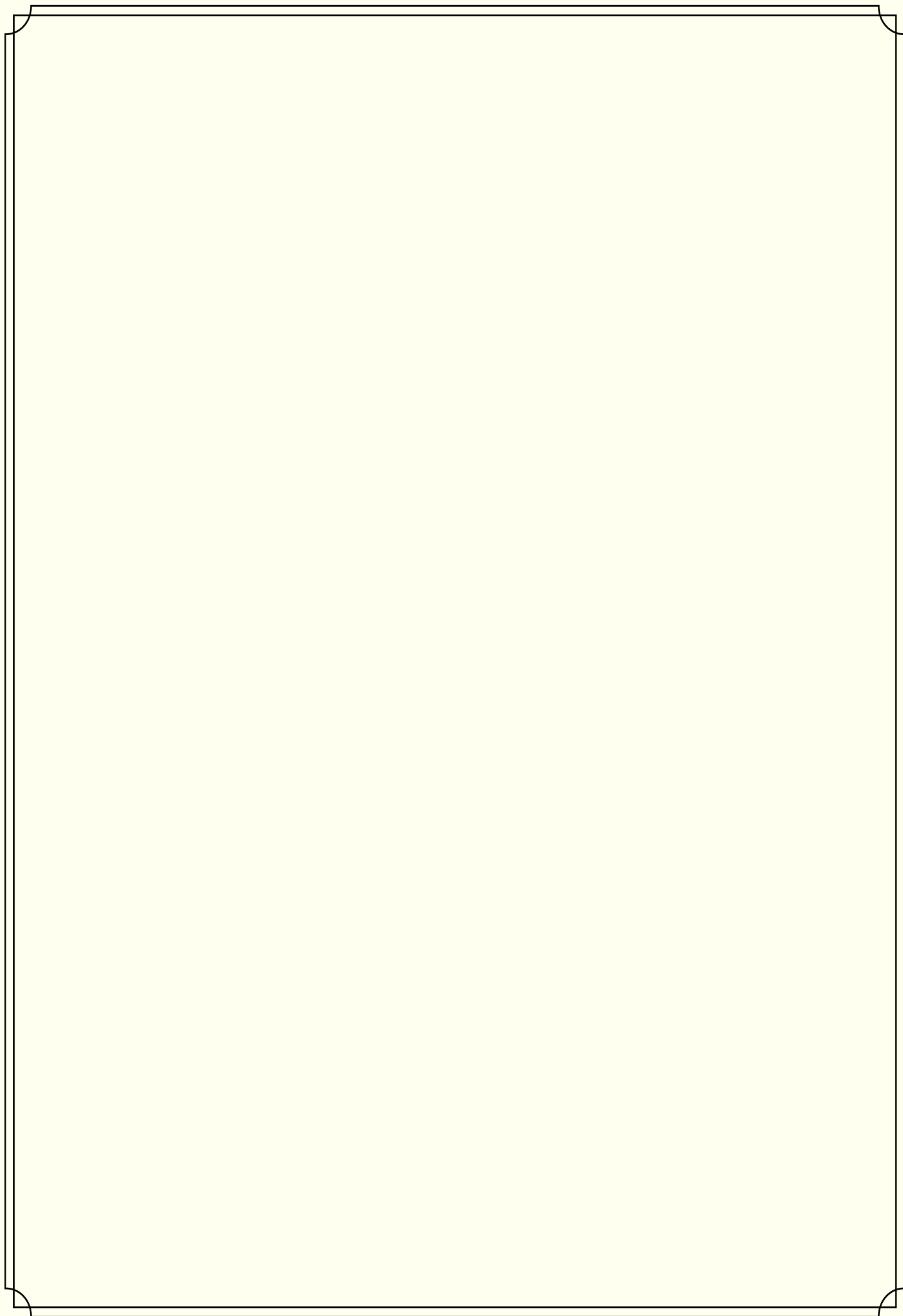




TORES BRAVORAS

CRAFT BREWERY & RESTAURANT



MENIU/ THE MENU

UŽKANDĖLĖS / APPETIZERS / ЗАКУСКИ

Kepta duona

Fried bread / Жареный хлеб

€6,5

Naminiai tortilijų traškučiai su sūrio padažu

Crispy tortillas served with cheese sauce / Хрустящие тортильи с сырным соусом

€5,5

Gruzdinti batatai, patiekiami su jogurtiniu padažu

Sweet potato fries with yogurt dip / Жареный сладкий картофель с йогуртовым соусом

€5,5

Rinkinys prie vyno 2-3asm.

Wine snack platter / Ассорти винных закусок

€15

Marinuotos alyvuogės

Marinated olives/ Маринованные оливки

€6,5

Sūrio spurgos su sūrio padažu

Cheese balls with cheese sauce / Сырные пончики с сырным соусом

€8

Užkandžių rinkinys prie alaus

Beer snacks platter / Закуски к пиву

€13,5

PIRMIEJI PATIEKALAI/ STARTER COURSE / ПЕРВОЕ БЛЮДО

**Tradicinis jautienos tartaras, patiekiamas su putpelės kiaušiniu ir restorane
kepta juoda duona**

*Traditional beef tartare with a quail egg, served with dark homemade bread/ Традиционный тартар
из говядины с перепелиным яйцом, подается с тёмным домашним хлебом*

€14,5

Sumuštinukai su lašinukų tartaru

Lithuanian style tartare bites / Тартар из сала с хлебом

€9,5

**Silkė patiekiamą su bulve, krosnyje keptais burokėliais, pagardinta
kreminiu garstyčių padažu**

*Herring served with potatoes, oven roasted beets and creamy mustard dressing/ Селёдка с
картофелем, запечённой свёклой и кремовым горчичным соусом*

€10

Tigrinės krevetės alaus tešloje su 'tar tar' padažu

Beer-Battered shrimp with tartar sauce / Креветки в тесте на пиве с тартар соусом

€12

**Česnakiniame svieste keptos tigrinės krevetės patiekiamos su 'Focaccia'
duonele**

*Garlic butter shrimp served with 'Focaccia' bread/ Креветки, обжаренные в чесночном масле,
подаются с хлебом 'Focaccia'*

€13

Gruzdinti vištienos sparneliai su gruzdintomis bulvytėmis ir sūrio padažu

*Fried chicken wings served with french fries and cheese sauce / Жареные куриные крылышки с
картофелем фри и сырным соусом*

€13,5

SALOTOS / SALADS / САЛАТЫ

**Cezario salotos, patiekiamos su: Džiugo sūriu €8, vištiena €10, lašiša €12
krevetėmis €13**

*Caesar salad, served with: 'Džiugas' cheese €8, chicken €10, salmon €12 or shrimps €13 / Салат
Цезарь с сыром 'Džiugas' €8, курицей €10, лососем €12 или креветками €13*

**Keptų burokėlių salotos su fetos sūriu ir saldžiarūgščiais karamelizuotais
obuoliais, pagardintos sėklomis**

*Roasted beet salad with feta cheese and sweet-and-sour caramelized apples, garnished with seeds/
Салат из запечённой свёклы с фетой, кисло-сладкими карамелизованными
яблоками и семенами.*

€10

Aštrios azijietiškos jautienos salotos

Spicy Asian beef salad/ Острый азиатский салат с говядиной.

€14

SRIUBOS / SOUPS / СУПЫ

Dienos sriuba

Soup of the day / Суп дня

€5,5

Burokėlių sriuba su rūkytais šonkauliukais (sezono metu)

Beet soup with smoked ribs (seasonal)/ Свекольный суп с копчеными ребрышками (в сезон)

€7

Šaltibarščiai (sezono metu)

Cold beet soup (seasonal) / Холодный борщ (в сезон)

€6,5

Tailandietiško stiliaus aštri jūros gėrybių sriuba su kokosų pienu

*Thai style spicy seafood soup with coconut milk/ Острый суп из морепродуктов в тайском
стиле с кокосовым молоком*

€10,5

PAGRINDINIAI PATIEKALAI / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Lašišos kepsnys, patiekiamas su avinžirniais, džiovintais pomidorais ir
gaiviu citrininiu padažu**

Salmon steak, served with chickpeas, sun-dried tomatoes, and a refreshing lemon sauce/ Стейк из лосося, подается с нутом, вялеными помидорами и освежающим лимонным соусом.

€18,5

**Paltuso kepsnys su traškia sūrio-imbiero plutele, patiekiamas su keptomis
daržovėmis ir bulvių gratinu**

Halibut steak with crispy cheese-ginger crust, served with fried vegetables and potato gatin/ Палтус с хрустящей сырно-имбирной корочкой, подается с жареными овощами и картофельным гратеном

€19

**Midijos, aromatingame kapotų pomidorų ir balto vyno padaže,
pagardintos kietuoju sūriu, patiekiamos su bulvytėmis fri**

Mussels in an aromatic chopped tomato and white wine sauce, topped with hard cheese, served with French fries/ Мидии в ароматном соусе из измельчённых помидоров и белого вина, посыпанные твёрдым сыром, подаются с картофелем фри

€15/22

**Ravioli su rikota ir špinatais arba baravykais, patiekiami su bazilikų padažu
ir kietuoju sūriu**

Ravioli stuffed with ricotta sūriu and spinach or porcini mushrooms, served with basil sauce and hard cheese/ Равиоли с рикоттой и шпинатом или белыми грибами, подаются с базиликовым соусом и твёрдым сыром

€15,5

**Vištienos suktinukas su šonine ir Cheddar sūriu, patiekiamas su pomidorų
salotomis, keptomis bulvėmis ir kreminiu balto vyno padažu**

Bacon wrapped Cheddar cheese stuffed chicken breast, served with tomato salad, baked potatoes and creamy white wine sauce/ Куриная грудка с беконом и сыром чеддер, подается с томатным салатом, жареным картофелем и сливочным соусом на белом вине

€15

**"Confit" anties kulšėlė, patiekiamas su karamelizuotomis morkomis, bulvių
piurė ir gervuogių- obuolių- medaus padažu**

Duck confit, served with caramelized carrots, mashed potatoes, and a blackberry-apple-honey sauce/ Конфи утиная ножка, подается с карамелизированной морковью, картофельным пюре и соусом из ежевики, яблока и мёда

€19

Krosnyje kepta antis, įdaryta džiovintais obuoliais, spanguolėmis ir perlinėmis kruopomis, rekomenduojama 4-iems asmenims (užsakant ne mažiau kaip prieš 3-is dienas)

Oven roasted duck stuffed with dried apples, cranberries and pearl barley (order 3 days before serving, serves 4)/ Утка, запеченная в духовке, фаршированная сушеными яблоками, клюквой и перловой крупой, рекомендуется для 4 персон (делается на заказ за 3 дня до подачи)

€70

Krosnyje kepta karka, patiekiamas su troškintais raugintais kopūstais

Oven-baked pork with stewed sauerkraut/ Запечённая в духовке рулька, подается с тушёной квашеной капустой.

€20

Su medaus ir sojos glazūra karamelizuoti kiaulienos šonkauliukai, patiekiami su keptomis bulvėmis, marinuotais kopūstais ir naminiu pomidorų padažu

Caramelized pork ribs with a honey and soy glaze, served with baked potatoes, pickled cabbage and homemade tomato sauce / Карамелизованные свиные ребрышки в медово-соевой глазури, подаются с печеным картофелем, маринованной капустой и домашним томатным соусом

€17

Jaučio žandai su vynu ir džiovintų obuolių padažu, patiekiami su bulvių piurė ir burokėlių-morkų salotomis

Beef cheeks with wine and dried apple sauce served with potato puree and beetroot- carrot salad / Говяжьи щёчки с соусом из сушёных яблок и вина, подаются с картофельным пюре и свекольно-морковным салатом

€19

Befstrogėnas su pievagrybiais, patiekiamas su ir marinuotais kornišonais

Beef Stroganoff with champignon mushrooms, served with mashed potatoes and pickled cucumbers/ Бефстроганов с шампиньонами, подаётся с картофельным пюре и маринованными корнишонами

€19

Brandintos jautienos išpjovos didkepsnis, patiekiamas su keptomis daržovėmis ir pipiriniu padažu

Matured beef fillet steak served with oven roasted vegetables and peppercorn sauce / Стейк из премиальной говяжьей вырезки, подаётся с жареными овощами и перечным соусом

€31

Burgeris su vištiena €12 / su jautiena €14

Burger with chicken €12 / beef 14 € / бургер с курицей 12€ / говядиной 14€

'iceberg' salotos/pomidorai/svogūnai/marinuoti agurkai/traškūs svogūnėliai/kiaulienos šoninė/jalapeno paprika

DESERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Vaniliniai ledai su šokoladu / trintomis braškėmis / karamele

*Vanilla ice cream with (chocolate / strawberry sauce /caramel) / Ванильное мороженое с
(шоколадом / тёртой клубникой / карамелью)*

€5,5

Pistacijų 'Crème brûlée '

Pistachio Crème Brûlée/ Фисташковый крем-брюле

€6,5

Sūrio pyragas

Cheesecake/ Чизкейк

€7

Dienos desertas

Dessert of the day/ Десерт дня.

€5,5

PATIEKALAI VAIKAMS/ DISHES FOR KIDS/ МЕНЮ ДЛЯ ДЕТЕЙ

Kepti varškėčiai, patiekiami su grietine ir trintomis braškėmis

*Curd Pancakes with strawberry sauce and sour cream / Жареные сырники, подаются со
сметаной и перетертой клубникой*

€6,5

Vištienos piršteliai, patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis ir daržovėmis

*Chicken nuggets with french fries and fresh vegetables / Куриные пальчики, подаются с
картофелем фри и овощами*

€6,5