

MENIU | MENU

ŠALTI UŽKANDŽIAI

COLD STARTERS

ŠEFO MARINUOTOS ALYVUOGĖS CHEF'S MARINATED OLIVES	6
TUNO TATAKI <i>pomidorų salsa, aliejaus ir sojos užpilas, jūržolės</i> TUNA TATAKI <i>tomato salsa, oil and soy sauce, seaweed</i>	14
TUNO TARTARAS <i>kaparėliai, ciberžolės traškutis, wakame salotos, avokado kremas</i> TUNA TARTARE <i>capers, turmeric crisp, wakame salad, avocado cream</i>	14
VITELLO TONNATO <i>veršiena, tuno padažas, kapariai *</i> VITELLO TONNATO <i>veal, tuna sauce, capers</i>	14
JŪROS LIEŽUVIO CEVICHE <i>greipfrutas, "tigro pienas" *</i> DOVER SOLE CEVICHE <i>grapefruit, tiger milk</i>	14
JŪROS GĖRYBIŲ ASORTI <i>krevetės, jūrinės sraigės, midijos, tunas</i> SEAFOOD ASSORTI <i>prawns, whelks, mussels, tuna</i>	15

* Užsisakyti galima nuo ketvirtadienio iki sekmadienio | Available from thursday to sunday

KARŠTI UŽKANDŽIAI

HOT STARTERS

JŪRINĖS SRAIGĖS BURGUNDIŠKAI BAKED WHELKS IN BURGUNDIAN STYLE	10
AŠTUONKOJO KROKETAI <i>chorizo, bulvių piurė, burokėlių majonezas</i> OCTOPUS CROQUETTES <i>chorizo, mashed potatoes, beetroot mayonnaise</i>	10
KEPTAS CAMEMBERT SŪRIS <i>medus, lazdyno riešutai, moliūgų-spanguolių džemas</i> GRILLED CAMEMBERT CHEESE <i>honey, hazelnuts, pumpkin-cranberry jam</i>	10
MINI KALMARIUKAI <i>chimichurri padažas</i> BABY SQUID <i>chimichurri sauce</i>	12
GĖLAVANDENĖS KREKETĖS <i>mangų salsa, juodųjų ryžių traputis, tom kha</i> FRESHWATER PRAWNS <i>mango salsa, black rice crisp, tom kha</i>	14
MĖLYNPELEKIO TUNO PAPILVĖ (OTORO) <i>degintų agurkų vanduo, wasabi</i> BLUEFIN TUNA BELLY (OTORO) <i>burnt cucumber water, wasabi</i>	15

SRIUBOS

SOUPS

AŠTRI AZIJETIŠKA SRIUBA <i>rūkyta antiena, jūros gėrybės, kokosų pienas</i> SPICY ASIAN SOUP <i>smoked duck, seafood, coconut milk</i>	14
JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA CHOWDER <i>rūkyta menkė, moliuskai, daržovės</i> SEAFOOD CHOWDER <i>smoked cod, clams, vegetables</i>	14

MIDIJOS *

MUSSELS

PORCIJA - 1 KG., SU GRUZDINTOMIS BULVYTĖMIS/ PORTION - 1 KG., SERVED WITH FRIES

A LA MARINIÈRE žuvis sultinys, baltasis vynas, salieras A LA MARINIÈRE fish broth, white wine, celery	18
A LA CRÈME žuvis sultinys, baltasis vynas, grietinėlė, salieras A LA CRÈME fish broth, white wine, cream, celery	18
TAILANDIETIŠKAI kokosų pienas, imbieras, laimas THAI STYLE coconut milk, ginger, lime	20
PORTUGALIŠKAI pomidorai, chorizo, Porto vynas PORTUGALIAN STYLE tomato, chorizo, Porto wine	20

* Užsisakyti galima nuo ketvirtadienio iki sekmadienio | Available from thursday to sunday

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN COURSES

TUNO IR LAŠIŠOS MALTINUKAI airiška "Colcannon" piurė, šviežios salotos TUNA - SALMON FISHBALLS Irish Colcannon, fresh salad	18
PASTA SORPRESINE SU TUNO "SPIRGUČIAIS" grietinėlės padažas, ciegoriaus ikrai PASTA SORPRESINE WITH "TUNA BACON" cream sauce, lumpfish caviar	20
TUNO KEPSNYS juodasis risotto, daržovių padažas TUNA STEAK black risotto, vegetable sauce	24
KEPTAS JŪROS LIEŽUVIS krevetės, lazdyno riešutai, šviežios salotos GRILLED DOVER SOLE shrimp, hazelnut, fresh salad	24
AŠTUONKOJO ČIUPTUVAS bulvių šimtalapis, degintų paprikų-chorizo padažas OCTOPUS TENTACLE potato gratin, burnt bell pepper-chorizo sauce	27
BRANDINTI ĖRIENOS ŠONKAULIAI saliero šaknis, baklažanas, granatų glazūra LAMB CHOPS celery root, eggplant, pomegranate glaze	35
WAGYU A5 RUMPSTEIKAS (KAGOSHIMA, JAPONIJA) Eringi grybai, jūros gėrybės * ITOWAGYU A5 RUMP STEAK (KAGOSHIMA, JAPAN) Eringi mushrooms, seafood	42
KEPTAS KANADINIS OMARAS česnakinis sviestas, žolelės, šviežios salotos GRILLED CANADIAN LOBSTER garlic butter, herbs, fresh salad	66

* Užsisakyti galima nuo ketvirtadienio iki sekmadienio | Available from thursday to sunday

DESERTAI

DESSERTS

ŠALTALANKIŲ ŽELĖ kokosinis kremas, degintas greipfrutas BUCKTHORN BERRY JELLY coconut mousse, burnt grapefruit	6
ŠOKOLADINIS FONDANT ledai, aviečių piurė CHOCOLATE FONDANT ice cream, raspberry puree	7
LEVANDŲ CRÈME BRÛLÉE LAVENDER CRÈME BRÛLÉE	7

Apie alergenų, esančių patiekaluose, teiraukitės padavėjo (-os)/
Please ask your waiter if you require any information about allergens.