

MENIU

ŠALTI UŽKANDŽIAI

COLD STARTERS

ŠEFO MARINUOTOS ALYVUOGĖS CHEF'S MARINATED OLIVES	6
UŽKANDŽIŲ PRIE VYNO RINKINYS <i>trijų rūšių sūriai, midijų užtepėlė, marinuotos alyvuogės</i> WINE APPETIZER PLATTER <i>three types of cheese, mussel paté, marinated olives</i>	14
MATJES DOG <i>silkutė, saldusis svogūnas, marinuotas agurkas</i> MATJES DOG <i>Herring, sweet onion, pickled cucumber</i>	7
AŠTUONKOJO SALOTOS <i>pankolis, apelsinas, bulvė</i> OCTOPUS SALAD <i>fennel, orange, potato</i>	12
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

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
MINI KALMARIUKAI <i>chimichurri padažas</i> BABY SQUID <i>chimichurri sauce</i>	12
TIGRINĖS KREKETĖS "PINA COLADA" <i>kokosų pienas, ananasas, čili pipiras</i> TIGER PRAWNS "PINA COLADA" <i>coconut milk, pineapple, chilli pepper</i>	14
RŪKYTO UNGURIO SRIUBA <i>grietinė, bulvė, kalafiorų kremas</i> SMOKED EEL SOUP <i>cream of cauliflower, potato, apple cream</i>	15

MIDIJOS

MUSSELS

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

A LA MARINIÈRE žuvies sultinys, baltasis vynas, salieras <i>A LA MARINIÈRE fish broth, white wine, celery</i>	18
A LA CRÈME žuvies sultinys, baltasis vynas, grietinėlė, salieras <i>A LA CRÈME fish broth, white wine, cream, celery</i>	18
TAILANDIETIŠKAI kokosų pienas, imbieras, laimas <i>THAI STYLE coconut milk, ginger, lime</i>	20

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN COURSES

TUNO IR LAŠIŠOS MALTINUKAI airiška "Colcannon" piurė, šviežios salotos <i>TUNA - SALMON FISHBALLS Irish Colcannon, fresh salad</i>	18
TUNO KEPSNYS kalafiorų kremas, smidrai, brokolis <i>TUNA STEAK cream of cauliflower, asparagus, broccoli</i>	21
AŠTUONKOJO ČIUPTUVAS bulvių šimtalapis, kale kopūstas, chorizo padažas <i>OCTOPUS TENTACLE potato gratin, kale, chorizo sauce</i>	27
ANTIES KRŪTINĖLĖ SU ŠUKUTĖMIS bulvių šimtalapis, smidrai, azijietiškas padažas <i>DUCK BREAST WITH SCALLOPS potato gratin, asparagus, asian sauce</i>	27
ĖRIENOS ŠONKAULIAI (brandinti) saliero šaknis, baklažanas, granatų glazūra <i>LAMB CHOPS celery root, eggplant, pomegranate glaze</i>	35
KEPTAS KANADINIS OMARAS česnakinis sviestas, žolelės, šviežios salotos <i>GRILLED CANADIAN LOBSTER garlic butter, herbs, fresh salad</i>	66

DESERTAI

DESSERTS

ŠALTALANKIŲ ŽELĖ kokosinis kremas, degintas greipfrutas <i>BUCKTHORN BERRY JELLY coconut mousse, burnt grapefruit</i>	6
ŠOKOLADINIS FONDANT ledai, aviečių piurė <i>CHOCOLATE FONDANT ice cream, raspberry puree</i>	7
DEKONSTRUOTAS SŪRIO PYRAGAS trupiniai, sūrio kremas, mėlynių-bruknių džemas <i>DECONSTRUCTED CHEESECAKE crumbs, cream cheese, blueberry-lingoberry jam</i>	7

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