

Specialūs šefo patiekalai / Special chef's dishes

Kapotos žvėrienos tartaras *	9.00 €
Game meat tartare *	
Liubeko pirkliui ruoštas laukinės mėsos kumpis ** (5/10 asm., užsisakyti iš anksto) 1 porcijos kaina.....	16.00 €
Game meat ham grilled for merchant from Lübeck ** (for 5/10 persons, order in advance) price for 1 person	

UŽKANDŽIAI / SNACKS

Silkė su obuolių pagardu ir bulvių „Gratini“	5.00 €
Herring with apples and potatoes gratin	
Lėtai kepta anties krūtinėlė su bruknių ir vytintų pomidorų džemu	6.50 €
Slow-cooked duck breast with cranberry and sun-dried tomatoes jam	
Skumbrės tartar su avokado čiatniu	8.00 €
Mackerel tar-tar with avocado chutney	
Elnienos nugarinės karpačas	8.00 €
Venison tenderloin carpaccio	
Tigrinės krevetės su baltuoju ridiku	9.00 €
Tiger shrimp with white radish	
Burgundiškos sraigės	8.00 €
Burgundy snails	
Prie vyno - ūkininkų brandinti lietuviški sūriai, obuolių čatnis, alyvuogės	12.00 €
Snack for the wine – assorted Lithuanian aged cheese, apple chutney, olives	
Prie alaus – pagal senuosius receptus ruošta žvėriena, alyvuogės, kepta duonelė su sūriu	9.00 €
Snack for the beer - game meat plate according to an old Lithuanian recipe served with olives and fried garlic bread with cheese	
„Medžiotojų užėigos“ užkandžių rinkinys	18.00 €
"Medžiotojų užėiga" assorted snacks	

SALOTOS / SALAD

Žalios salotos su mocarela, avokadu ir balzamiko padažu	7.50 €
Green salad with mozzarella, avocado and balsamic sauce	
Salotos su antienos juostelėmis, kriaušėmis ir pelėsiniu sūriu	8.00 €
Salad with duck strips, pears and blue cheese	
Salotos su kepta Atlantine menke	8.00 €
Salad with roasted Atlantic cod	
Fetos salotos su vytintais pomidorais ir alyvuogėmis	7.00 €
Feta salad with sun dried tomatoes and olives	
Cezario salotos su kalakutiena, elniena, tigrinėmis krevetėmis (pasirinktina)	9.00 €
Caesar salad with turkey /or venison /or shrimp	

SRIUBOS / SOUPS

Šaltibarščiai su šviežiomis bulvytėmis	4.50 €
Cold beetroot soup with potatoes	
„Medžiotojų užėigos“ mėsiška šiupininė sriuba	4.50 €
"Medžiotojų užėiga" special meat soup	
Kreminė baravykų sriuba	5.50 €
Creamy boletus soup	

**YPATINGIEJI ŽVĖRIENOS PATIEKALAI
OUR SPECIAL GAME MEAT DISHES**

Troškinta elniena su džiovintais obuoliais ir čiobrelių padažu.....	10.50 €
Red deer stew with dried apples and thyme sauce	
Šonkauliai su juodųjų serbentų padažu.....	12.00 €
Ribs served with black currant sauce	
Elnienos pjausnys su daržovėmis, pelėsiniu sūriu ir kedro riešutais.....	12.00 €
Red deer chopped steak with vegetables, blue cheese and pine nuts	
Stirnienos kepsneliai patiekiami su šparagais, daržovių piurė ir kedro riešutais	14.00 €
Roe deer medallions served with asparagus, vegetables <i>purée</i> and pine nuts	
Šernienos kepsneliai su šviežiais šalavijais, baltojo vyno padaže.....	14.00 €
Wild boar medallions with fresh sage and white wine sauce	
Elnienos kepsneliai su baravykais, lazdyno riešutais ir bulvių „Gratini“	16.50 €
Roe deer medallions with boletus, hazelnuts and potatoes gratin	
Danielienos pjausnys su Portobello grybais ir salierų piurė	18.00 €
Fallow deer chopped steak with Portobello mushrooms and celery puree	
Elnienos nugarinė su svogūnų džemu, įdaryta špinatais ir mėlynuoju sūriu..	22.00 €
Red deer tenderloin with onions jam, stuffed with spinach and blue cheese	
Danieliaus nugarinė su juodųjų serbentų padažu.....	24.00 €
Fallow deer tenderloin with black currant sauce	
Žvėrienos (stirnienos, šernienos, elnienos) rinkinys (2 – 3 asm.).....	30.00 €
Game meat (venison, boar, roe deer) plate (for 2/3 persons)	

KARŠTI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Visų laikų populiarusis kiaulienos šašlykas.....	9.50 €
All-time favorite pork shashlik	
Kalakuto krūtinėlė su mocarela ir saulėje džiovintais pomidorais.....	13.00 €
Turkey breast with mozzarella and sun-dried tomatoes	
Kepta lašiša su „Salsa Verde“ padažu ir šviežiais šparagais.....	14.00 €
Roasted salmon with „Salsa Verde“ sauce served with asparagus	
Menkė su šviežiais bazilikais ir „Grandine“ makaroniukais	16.00 €
Roasted cod with basil and „Grandine“ pasta	
Anties krūtinėlė su ravioli ir naminiu šerbetu.....	16.00 €
Duck breast with ravioli and homemade sherbet	
Pipirinis jautienos steikas.....	26.00 €
Pepper beef steak	

Jeį esate alergiškas, informuokite mus
Please let us know if you have a food allergy!

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Desertas „Crème Brûlée“	3.50 €
<i>Dessert "Crème Brûlée "</i>	
Obuoliai kepti filo tešloje aplieti naminiu vanilės padažu	4.00 €
<i>Apples baked in filo pastry served with homemade vanilla sauce</i>	
Baltojo šokolado musas su pasiflorais	4.50 €
<i>Passionfruit and white chocolate mousse</i>	
Maskarponės sūrio pyragas su naminiu agrastų šerbetu	4.50 €
<i>Cheesecake with homemade gooseberry sherbet</i>	
Šokoladinis pyragaitis su šiltu šokoladu viduje	5.00 €
<i>Chocolate soufflé</i>	

KARŠTIEJI IR GAIVIEJI GĖRIMAI / HOT AND COLD DRINKS

Kava	2.00 €
<i>Coffee</i>	
Arbata	1.50 €
<i>Tea</i>	
„Cappuccino“, „Latte“	2.50 €
„Pepsi“, „Mirinda“, „7 up“ 0,25l	1.80 €
Mineralinis vanduo – „Aqua Panna“, „S.Pellegrino“ 0,25l	2.00 €
<i>Mineral water „Aqua Panna“, „S. Pellegrino“ 0.25l</i>	
Mineralinis vanduo „Borjomi“ 0,33l	2.50 €
<i>Mineral water „Borjomi“ 0.33l</i>	
Sultys (Juice)	1.80 €
Šviežiai spaustos sultys (Natural juice)	4.00 €

* **Žvėrienos tartarui** naudojama ypač maistinga, mažai riebalų turinti raudonoji mėsa. Joje yra du kartus daugiau geležies negu jautienoje ar ėrienoje. LDK laikais vyrams, keliaujantiems į mūšius buvo ruošiami daug maistingų medžiagų turintys patiekalai iš žvėrienos. Svečiams pageidaujant ir užsakius iš anksto, šį puikų užkandį jums prie akių paruoš „Medžiotojų užėigos“ virėjas. Tai bus puiki pramoga Jūsų svečiams.

* **Game Meat Tartare** is made of nutritious, low-fat red meat. This game meat has two times more iron than beef or lamb. In the time of Grand Duchy of Lithuania men before going to battles ate nutritious dishes made of game meat. On the guest request and if reserved in advance this great snack can be made alive in the restaurant by "Medžiotojų užėiga" chef. It will be a great entertainment for your guests.

** Lübecko pirkliui ruošiamas **žvėrienos kumpis iš elnienos** pagal išlikusį Hanza laikų receptą. Mėsa marinuojama Bavariškais prieskoniais. Kumpis ilgai kepamas vienam gabale ir patiekiamas porcijomis. Svečiui, pageidaujančiam pramogos, kumpis bus supjaustytas ir patiekiamas svečiams matant.

For the merchant from Lübeck wild meat **ham of Red Deer is roasted under the Hanseatic League time recipe. The meat is marinated with Bavarian spices. Ham is roasted in a piece and served in portions. For the guest, willing to have an entertainment, the restaurant's chef will give a live demonstration of how to slice and serve the ham.