



nostrum

Menu

Užkandžiai

Puikiai tinka dalintis

Za'atar Pita duonelė 4

Šviežiai kepta Pita duonelė, pagardinta artimųjų rytų prieskoniais bei alyvuogių aliejumi

①

Calamari a la Romana 11

Traškūs namų gamybos kalmarų žiedai, patiekiami su kaparėlių Aioli padažu ir citrinos skiltele

① ③ ⑫

Aštuonkojo karpačio 13

Plonai pjaustytas aštuonkojis, pagardintas lengvai džiovintais pomidorais, Chorizo dešros trupiniais, šafrano Aioli ir pirmo spaudimo alyvuogių aliejumi

③ ⑧ ⑫ P

Fritto Misto Di Mare 22

Gruzdintos jūros gėrybės: kalmarai, krevetės, aštuonkojis, jūros ešerys, ančiuviai. Patiekama su citrinų Aioli padažu

① ② ③ ④ ⑫ P

Viduržemio kranto vištienos sparneliai 11

Granatų sirupu glazūruoti ir rytų prieskoniais pagardinti orkaitėje kepti vištienos sparneliai. Patiekama su jogurto padažu ir viduržemio kranto kopūstų salotomis

⑦

Halloumi sūrio blyneliai 12

Ant grilio kepti Halloumi sūrio ir cukinijų blyneliai, pagardinti orkaitėje keptais pomidorais, Kalamata alyvuogėmis, šviežiomis žolelėmis ir Tzatziki padažu

① ③ ⑦ V

Rūkytas baklažanas 14

Lėtai keptas ir švelniai rūkytas baklažanas, pagardintas Stracciatella sūriu, kepintais migdolais, granatų melasa ir Vinnaigrette padažu

⑤ ⑦ V

Brandintos jautienos tartaras 15

Patiekiamas su kiaušinio tryniu, marinuotomis garstyčių sėklomis, Parmigiano Reggiano sūrio traškučiu ir natūralaus raugo Ciabatta duonele

① ③ ⑥ ⑦ ⑩

Levantine Mezze 18

Puikiai tinka dalintis: rūkytų baklažanų užtepelė Baba Ghanoush, traškūs falafeliai, keptų artišokų širdelės, šilta Pita duonelė, marinuotos alyvuogės, Tzatziki padažas

① ⑦ ⑪ V

Sumuštiniai ir salotos

Mediterranean Club sumuštinis 15

Pita duonelės sumuštinis su kepta vištienos krūtinėle, traškia šonine, pomidorais ir šviežiomis salotomis. Patiekiamas su naminiu Aioli padažu ir gruzdintomis bulvytėmis

① ③

Cezario salotos su vištiena 17

Vištienos šlaunelių mėsos iešmelis, Romaninės salotos, traški šoninė, Parmigiano Reggiano sūris, natūralaus raugo duonos skrebučiai, namų gamybos Cezario padažas

① ③ ⑦

Jūros gėrybių sriuba Bouillabaisse Provençal 16

Šafranais pagardintas langustinių sultinys, jūros gėrybės, skrudinta natūralaus raugo duonelė, naminių šafranų Aioli

① ② ④ ⑦ ⑫ P

Keptų pomidorų sriuba 13

Orkaitėje keptų pomidorų sriuba, pagardinta šviežiomis žolelėmis, Stracciatella sūriu ir pirmo spaudimo alyvuogių aliejumi. Patiekama su natūralaus raugo duonos skrebučiais

1 7 V

Burrata salotos 16

Kreminė Burrata Pugliese, lengvai džiovinti pomidorai, šviežiai sūdyti agurkai, Kalamata alyvuogės, sezoninės žolelės, citrina, pirmo spaudimo alyvuogių aliejus

7 V

Pagrindiniai patiekalai

Vištienos Souvlaki 20

Prieskoniuose marinuoti ir ant grotelių kepti vištienos šlaunelių mėsos vėrinukai. Patiekiami su šviežiai kepta Roti duonele, graikiškomis salotomis, marinuotais šalotiniais svogūnais ir kreminiu Tzatziki padažu

1 7

Kepta jūrų ešerio flė 24

Patiekama su bulvių confit, plonai pjaustytomis pankolio salotomis, karamelizuotos citrinos emulsija ir Romesco padažu

4 7 P

Presa Iberica 28

Ant grilio kepta marmurinė kiauliena Presa Iberica, patiekama su alyvuogių aliejumi pagardinta kaimiška bulvių koše, keptais Padron pipirais ir Pimentón de la Vera padažu

Midijos Provençale 18

Baltajame vyne troškintos šviežios midijos, pagardintos česnakais, petražolėmis ir švelniu grietinėlės padažu. Patiekama su gruzdintomis bulvytėmis

1 7 8 12

Nostrum mėsainis 22

Ant grilio keptas jautienos mėsainis, sviestinė Brioche bandelė, karamelizuotas Provolone sūris, šoninė, marinuoti pomidorai. Patiekiamas su gruzdintomis bulvytėmis

1 7

Jautienos antrekotas Rib-Eye 33

200 g Ispanija, Black Angus. Patiekiamas su Broccolini kopūstais, rūkyta morkų tyre ir Gremolata padažu

7

Keptas žiedinis kopūstas 16

Patiekiamas su rūkytų baklažanų užtepėle Baba Ghanoush, traškiais Kale salotų lapais ir Gremolata padažu

1 Vg / V

Desertai

Baklava sūrio pyragas 10

Keptas jogurto ir citrusinių vaisių sūrio pyragas su medumi karamelizuotu Filo tešlos paplotėliu, pagardintas rožių ir levandų sirupu bei pistacijų Praline

1 3 5 7

Crema Catalana 8

Karamelizuotas ispaniškas kremas, patiekiamas su raudonųjų apelsinų šerbetu

3 7

Egėjo jūros tiramisu 9

Kavoje brandinti Savoirdi sausainiai su Mascarpone sūrio kremu, pistacijomis ir traškia Kataif tešla

1 3 5 7

Ledų rutuliukas 3

Teiraukitės mūsų personalo apie turimus skonius

7

MEDITERRANEAN COAST CUISINE

-
- ① Gliutenas ② Vėžiagyviai ③ Kiaušiniai ④ Žuvis ⑤ Riešutai ⑥ Soja ⑦ Pienas ar pieno produktai ⑧ Sulfatai
⑨ Salieras ⑩ Garstyčios ⑪ Sezamo sėklos ⑫ Moliuskai P Pesketariškas GfBe gliuteno V Vegetariškas VgVeganiškas