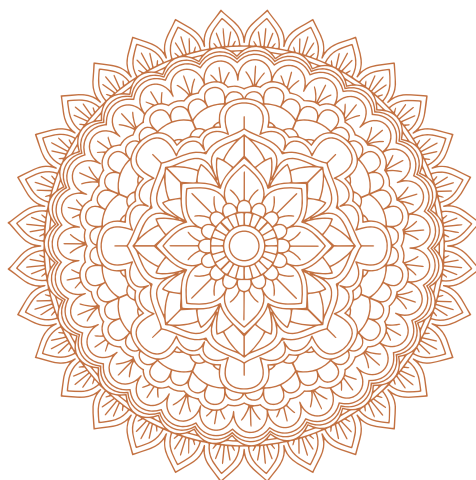




ST.VALENTINO

SINCE 1999

A LA CARTE

Kur Meile dalinamēs per maīstas

UŽKANDŽIAI

NAMINĖ St. VALENTINO DUONA
SU NAMINIU „AIOLI“ PAGARDU

PAGARDAI PRIE DUONOS

Pasirinktinai: Paprikų - Romesco | Baklažanų | „Aioli“

MARINUOTOS ALYVUOGĖS

SŪRIO SPURGYTĖS

su pikantišku padažu

TRUMŲ, GRYBŲ KROKETAI

su PECORINO ROMANO majonezu

MĖSOS IR SŪRIO LĖKŠTĖ (2-4 asm.)

su alyvuogėmis, riešutais, naminiais pagardais, „Focaccia“

„TACOS“

Trinti avokada, romaninės salotos, ridikėliai,
„Sriracha“ majonezas, marinuoti svogūnai

Pasirinktinai su krevetėmis arba kalakutiena

„PIL-PIL“ KREKETĖS

su česnakais, čili pipirais, duonele

JAUTIENOS KARPAČAS,

kietojo sūrio kremas, gražgarstės, kedrinės pinijos

TUNO TARTARAS

su avokadais, šviežiais agurkais, salotomis,
rabarbarų-PONZU padažu

SALOTOS

BURRATA

- su BEEF pomidorais, bazilikų pesto, gražgarstėmis, kepiniais svogūnų-riešutų trupiniais, kedrinėmis pinijomis
- su šviežiomis uogomis, vyšniniais pomidoriukais, marinuotomis alyvuogėmis, aviečių padažu

SALOTOS „ROMANA“

Šviežios daržovės, sūdytos lašišos gabalėliai, krevetės, mocarela „di Bufala“, alyvuogės, sojų-citrinų padažas

KROSNIJE KEPTŲ BUROKĖLIŲ

SALOTOS SU OŽKOS SŪRIU, gražgarstėmis, šviežiais vyšniniais pomidoriukais, kedrinų pinijų riešutais, alyvuogių aliejaus ir citrinų padažu

CEZARIO SALOTOS SU

VIŠTIENOS PJAUSNIU

Vištienos pjausnys, Romaninės salotos, garstyčių, ančiuvų padažas, kietasis sūris

Priedai: PAŠOT kiaušinis

ANTIENOS SALOTOS

Salotų lapeliai, vyšniniai pomidoriukai, karamelizuoti burokėliai, griliuota, žemoje temperatūroje ruošta antienos krūtinėlė, kriaušės, balzaminės karamelės padažas

BOWL'as SU TUNO TARTARU

Traškios kvinojos sėklos, lęšiai, burokėliai, avokada, „Edamame“ pupelės, Briuselio kopūstai, tuno tartaras, marinuoti svogūnai, ridikėliai, paprikų-Romesko pagardas, čili aliejus, sėklos, lazdynų riešutai, mikrožaluma

SRIUBOS

DIENOS SRIUBA (klausti padavėjo)

6

JŪRŲ GĖRYBIŲ SRIUBA

12

gaminame kiekvieną ketvirtadienį nuo 1999 metų

PIRMIEJI PATIEKALAI

BAKLAŽANAS „MILANESE“

15

traškus baklažanas, pomidorų salsa, Grana Padano AIOLI, Pecorino Romano sūris

KEPTAS GŪŽINIS KOPŪSTAS,

15

anakardžių kremas, „Tahini“ padažas, traškus čili aliejus, kepinti lazdynų riešutai

ŠILTOS, TRAŠKIOS ŽALIOSIOS

16

DARŽOVĖS SU ŽIRNELIŲ KREMU

Brokoliai, šparagai, žirnių ankštys, cukinijos, briuselio kopūstai, žirnelių kremas, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus padažas

Priedai:

- su griliuota lašišos file
- su griliuota antienos file

7
10

KEPTA PLĖŠYTA ANTIENA „CONFIT“

16

ANT BULVINIO BLYNO

su pipiriniu padažu, spanguolių čatniu, salotomis

MŪSŲ GAMINTA NAMINĖ PASTA

(netoleruojantiems glitimo, siūlome kvinojos miltų spagečius |

Taip pat galite rinktis ir kietagrūdžių miltų pastą – informuokite personalą)

• KARBONAROS - su kepta GUANCIALE, kiaušinio trynio, grietinėlės, sūrio padažu

15

• SU MIŠKO GRYBAIS, trumų-grietinėlės padažu, kietuoju sūriu

16

• SU KALAKUTIENA, kreminiu „Nduja“ padažu ir „Chorizo“ trupiniais

17

• SU ANTIENA, bruknėmis, grietinėlės padažu, kietuoju sūriu

18

• SU AŠTUONKOJAIS, pusiau džiovintais pomidoriukais, pikantiškomis mini paprikomis, „Nduja“, pomidorų padažu (subtiliai aštrūs)

18

• SU KARALIŠKOMIS KREKETĖMIS, pistacijomis, pistacijų pesto

19

NAMINIAI RAVIOLIAI

• SU RIKOTOS, SŪRIO „STRACCIATELLA“, ŠPINATŲ ĮDARU, baltojo vyno, šalavijų, kedrinų pinijų padažu, kietuoju sūriu

15

• SU RIKOTOS IR VOVERAIČIŲ ĮDARU, deginto sviesto, grietinėlės, baravykų padažu, kepiniais lazdynų riešutais

16

• SU JAUTIENOS ĮDARU, baravykų, grietinėlės padažu, sezamais

16

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – ŽUVIS

VILKEŠERIO KEPSNYS

27

Vilkešerio filė su žaliųjų žirnelių kremu, smidrais, šparaginėmis pupelėmis, žirnių ankštimis, „Edamame“ pupelėmis, jaunomis bulvytėmis ir kokosų pieno – ciberžolės padažu

OTAS

28

su langustų-krevečių padažu, jaunomis virtomis, apkeptomis bulvytėmis, kininiu bastučiu, garintais Romanesco brokoliais

ANT GROTELIŲ KEPTAS AŠTUONKOJIS

29

su mėlynųjų bulvių kremu, keptomis jaunomis bulvytėmis, saulėje džiovintais vyšniniais pomidoriukais, „Nduja“ – medaus užpilu, rūkytos paprikos dulksna

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – MĖSA

VERŠIENA „MILANESE“	27
Traškus veršienos pjausnys, „Cacio e pepe“ majonezas, šviežios salotos, marinuoti svogūnai, kietasis sūris	
VERŠIENOS ŽANDAS LĖTAI GAMINTAS ŽEMOJE TEMPERATŪROJE	29
su smidrais, bulvių piure, paskaninta trumais ir raudono vyno padažu	
ANTIENA lėtai gaminta žemoje temperatūroje, žiedinių kopūstų – porų piurė, Romanesko brokoliai, sojų-klevų sirupo padažas lengvai pagardintas imbierais	29
JAUTIENOS DIDKEPSNIS	32
su virtomis, apkeptomis bulvėmis ir šviežiomis daržovėmis. Padažai pasirinkimui: raudonojo vyno arba vyno ir žaliųjų pipirų	

GARNYRAI

ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS	7
GRILIUOTOS DARŽOVĖS	9
cukinijos, paprikos, baklažanai, „Batatų“ bulvytės, kukurūzai, „Portabello“ grybai	
KEPTI BRIUSELIO KOPŪSTAI	7
su česnakais	
VIRTOS, APKEPTOS JAUNOS BULVYTĖS SU ROZMARINAIŠ	5
GRUZDINTI BULVIŲ GRIEŽINĖLIAI	5

DESERTAI

TIRAMISU	8
klasikinis itališkas desertas	
ŠOKOLADINIS „LAVA CAKE“	9
su šiltu, tekančiu pistacijų kremu viduje ir naminiais itališkais „Stracciatella“ ledais	
PAVLOVA SU UOGOMIS	9
Morengas, pistacijų-maskarponės kremas, uogos	
NAMINIAI VALENTINO LEDAI	4
Plombyras „Stracciatella“ Šokoladiniai Braškiniai Pistacijų	
1 skonis	6
2 skoniai	8
3 skoniai	

GAIVINAMIEJI GĖRIMAI

Mineralinis vanduo GALVANINA (nat. / gaz.)	355 ml 3.9
Mineralinis vanduo ACQUA PANNA / S. PELEGRINO (natūralus / gazuotas)	750 ml 5.9
ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS 200 ml	5
Obuolių Morkų	6
Apelsinų Greipfrutų	

SULTYS „PFANNER“ (stikl. but)	200 ml 4.5
Apelsinų, mangų, obuolių, pomidorų	
NAMINIS LIMONADAS	330 ml 4.5
Pasiflorų Mangų	
ORGANINIAI „GALVANINA“ LIMONADAI	355 ml 4.5
Raudonojo apelsino Greipfrutų Mandarinų Mandarinų – Figų Citrinų Granatų Raudonojo apelsino, juodųjų morkų, mėlynių BIO Cola	
„COCA-COLA“ „COCA-COLA ZERO“ „FANTA“ „SPRITE“ TONIKAS „SCHWEPPES“	250 ml 4.5
KOMBUČIA Originali Rožinė Bazilikų	330 ml 5
ACALA – ekologiškas putojantis arbatos gėrimas	330 ml 6.9
Skoniai: Mimoza Spritz Balto vyno Rausvo vyno	

ARBATA

PLIKOMOJI ARBATA	4.5
Juodoji Žalioji Žalioji su ženšeniu Žalioji su jazminais Vaisinė Žolelių	
MATCHA (ekologiška „Ceremoninė“)	4.5
* MATCHA LATĖ (šilta šalta)	5
Braškinė Avietinė Karamelinė Pistacijų	
IMBIERINĖ – CITRININĖ ARBATA SU MEDUMI	5
ŠALTALANKIŲ ARBATA	5

KAVA

ESPRESAS	2.8
* JUODA KAVA SU PIENU	3.5
* KAPUČINAS	3.7
* LATĖ	4
* KARAMELINĖ LATĖ	4.5
* PISTACIJŲ LATĖ	5
* FLETVAITAS	4
AFFOGATO KAVA	5.5
Dvigubas ESPRESSO su naminiais plombyriniais ledais	
* Augalinis pienas pasirinkimui: Žirnelių Avižų	

* Informacijos apie gėrimų / patiekalų sudėtyje esančius alergenų ar netoleravimą sukeliančias medžiagas, teirautis aptarnaujančio personalo.



www.stvalentino.it