

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI IR SALOTOS COLD APPETIZERS AND SALADS

Bolivinės balandos salotos patiekiamos su „Feta“, sūriu, avokadu, brokoliais, agurku, šviežiais žirneliais, pagardinta klasikiniu „vinaigrette užpilu“. 6,90 €

Quinoa salad served with “Feta” cheese, avocado, broccoli, green peas, cucumber and classic „vinaigrette” sauce.

Klasikinės žaliosios salotos, Parmigiano sūris, duonos skrebučiai su ančiūvių padažu. 5,00 €

Pasirinkite priedus:

- **Su kepta vištos krūtinėle** 6,50 €
- **Su keptomis krevetėmis** 7,50 €

Green salad mix, Parmigiano cheese and homemade white bread croutons

Choose your toppings:

- With grilled chicken
- With grilled shrimps

Žaliosios salotos su kelmučiais, šparagų ūgliais, marinuota rope ir tigrinėmis krevetėmis, pagardinta medaus ir balzamiko užpilu. 7,50 €

Green salad with mushrooms, asparagus, marinated turnip, served with balsamic sauce

Karštos salotos su jautienos rosbifu patiekiamos su ančiūvių ir aliejaus užpilu 14,00 €

Roast beef salad, with anchovies and olive oil sauce. Served hot



SRIUBOS

SOUPS

Kreminė moliūgų sriuba su karališkomis krevetėmis

5,00 €

Creamy pumpkin soup with shrimps

Kreminė miško grybų sriuba, gardinta Parmegiano sūrio trapučiu.

3,50 €

Creamy forest mushroom soup served with Parmegian cheese crown

Aštri kokosų sriuba su vištiena ir krevetėmis.

4,50 €

Spicy coconut milk soup with chicken and shrimps

Dienos sriuba (klausti padavėjo)

3,00 €

Soup of the day (ask the waiter)



ŠALTI UŽKANDŽIAI

COLD APPETIZERS

Jautienos carpaccio, parmežanas, kaparėliai, salotų miškas, triumų balzamiko majonezo lašai 15,00 €

Beef Carpaccio, permigiano, salad mix, capers, truffle balsamico mayo.

Krosnyje užkeptos ciabata duonos riekė:

- **su Serrano kumpiu, džemu, rukola ir balzamiu** 3,50 €

Bruschetta with Serrano ham rucola, salad and balsamic dressing

- **su rukyta lašiša, avokadu, špinatų lapais ir česnakiniu sviestu** 4,00 €

Bruschetta with smoked salmon, spinach leaves and garlic butter

Lašišos tar tar su burokėlių čipsais, marinuota rope, apelsinų skiltelėmis. 7,00 €

Salmon tar tar, beetroot chips, marinated turnip and sweet orange.

Parma kumpio, Feta sūrio ir karamelizuotų svogūnėlių užkandis, 7,00 €

Gardintas medaus- garstyčių užpilu.

Parma ham, Feta cheese, caramelized onions, marinated turnip served with mustard honey sauce.



KARŠTI UŽKANDŽIAI

HOT APPETIZERS

Sraigės keptos su baravykais, patiekiamos sluoksniuotoje tešloje, pagardintos baravykų –grietinėlės padažu.	11,00 €
Pan fried snails with boletus mushrooms served with puff pastry and cream sauce.	
Vištienos „loli pop’ s” su saldžiarūgščiu padažu, patiekiamos su bulvytėmis fri.	5,00 €
Chicken wings with sweet and sour sauce, served with potatoes chips	
Kiaušinis A La Wellington su chorizo čipsais ir daržovių asorti.	6,50 €
Egg A La Wellington with chorizo chips and green salad mix	
Krevečių užkandis tailandietiška (4vnt)	6,50 €
Spicy Thai shrimps (4 pcs)	
Anties krūtinėlė su grill mangu, saliero stiebu ir karamelizuotų gervuogių padažu.	11,50 €
Duck breast with grilled mango, celery, caramelized blackberries and noodle chips	



ŽUVIES IR JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALAI

FISH AND SEAFOOD

Otas su sezamų plutele, patiekiamas su grill šparagų ūgliais, raudonaisiais lęšiais ir grietinėlės padažu. 14,50 €

Pan fried halibut with sesame crust, served with grilled asparagus, red lentils and cream sauce.

Keptos Jūrų šukutės česnakiniame svieste, patiekiamas su kaliarope, pagardinta aviečių lašais. 17,00 €

Pan fried scallops served in garlic butter, with turnip and raspberry drops.

Kepta plekšnė su špinatų risotto, daržovėmis ir balto vyno – grietinėlės padažu. 15,00 €

Flounder steak with spinach risotto, and white wine cream sauce.

Įdarytas kalmaras su jūros gėrybėmis, patiekiamas su balto vyno ir žaliųjų citrinų padažu. 13,00 €

Stuffed squid with sea food, served with white wine and lime sauce.

Lašišos kepsnys su žiediniais kopūstais, juodųjų alyvuogių trupiniais ir brendžio padažu, patiekiamas su raudonųjų ryžių risotto. 16,00 €

Salmon steak with cauliflower, black olive crumbs, brandy sauce and red rice risotto.

Jūros gėrybių troškiny. 16,00 €

Sea food stew.



MĖSOS PATIEKALAI

MEAT AND POULTRY

Vištienos krūtinėlė, ananasų carpaccio, bulvės prancūziškai, patiekama su juodųjų sezamu padažu.	11,00 €
Chicken breast, pineapple carpaccio, french potatoes, served with black sesame sauce.	
Kiaulienos išpjova su raudoname vyne karamelizuotais obuoliais, brokoliais ir namų gamybos fri bulvėmis.	11,00 €
Pork fillet with caramelized apples, steamed broccoli and homemade potato chips.	
Naujosios Zelandijos ėriuko kepsnys, patiekiamas su karamelizuotais svogūnais, Feta sūrio kremu ir bulvytėmis.	22,00 €
Lamb steak with caramelized onions, feta cheese cream and potatoes	
Antiena su bolivine balanda, apelsinų skiltelemis, karamelizuotais obuoliukais, vyšniniais pomidorais ,patiekama su gervuogių padažu.	13,50 €
Duck breast with quinoa, orange wedges, caramelized apples, cherry tomatoes and blackberry sauce	
Jautienos antrekotas keptas ant griliaus, patiekiamas su gruzdintomis bulvytėmis, grill pomidoru bei česnakiniu sviestu.	22,00 €
Beef entrecote, served with grilled tomatoes, potatoes chips and garlic butter.	
Brandintos jautienos išpjovos kepsnys patiekiamas su pipiriniu brendžio padažu , gruzdintomis bulvių skiltelėmis, česnaku, grill pievagrybiais.	19,00 €
Beef steak served with pepper-branding sauce, potatoes chips, and grill vegetables	
Jautiena prancūziškai	19,00 €
Beef made by French recipe	



DESERTAI

DESSERTS

Kavos skonio panna cotta su braškių lašais. 4,50 €

Coffee flavor panna cotta with strawberry drops.

Prancūziškas grietinėlės kremas (Crème Brulee). 4,50 €

Crème Brulee.

Mini desertų rinkinys (crème brulee, šokoladinis musas, panna cotta su braškių užpilu). 7,50 €

Assortment of mini desserts (crème brulee, chocolate muse, panna cotta with strawberry dressing).

Obuolių „Tarte Tatin“ (reikės palaukti 20 min). 4,50 €

Apple Tarte Tatin (takes at least 20min to make).

Sūrių ir džemų asorti su mūsų marinuotomis alyvuogėmis ir vynuogių šakele. 7,50 €

Cheese platter with homemade marinated olives, served with grapes.

Keptas Camembert sūris su burokėliais, sluosniuotos tešlos bandele ir 7,50 €

raudonajame vyne karamelizuotais obuoliukais.

Grilled Camembert cheese with beetroots, and apples cooked in red wine, served in puff pastry.

