

ŠEFĖ REKOMENDUOJA

Moliūgų ir ropės krapačio su ožkos sūriu, obuoliu tyre, skrudintais migdolais ir moliūgų aliejumi

Kijevo kotletas su traškiu perlinių kruopų ir grybų paplotėliu, glazūruotomis morkytėmis ir mėlynos bulvės traškučiais

Lavos pyragas su bruknių ledais

37 Eur/asm.

UŽKANDŽIAI

Jautienos krapačio su marinuotomis vyšniomis, šalotiniiais svogūnais, gražgarstėmis, kietuoju sūriu ir trumų aliejumi (D) **16 Eur**

Tuno kapotinis su putpelės kiaušiniu, avokadu, šafrano ajoli ir citrusiniu sojų padažu (F) **14 Eur**

Traškus antienos krocketas su juodojo česnako kremu ir parmezano puta ir marinuotu agurku (D,G) **12 Eur**

 **Moliūgų ir ropės krapačio** su ožkos sūriu, obuolių tyre, skrudinti migdolai ir moliūgų aliejumi (D) **10 Eur**

UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

(2-3 asmenims)

Klasikinis užkandžių rinkinys (minkštas ožkos sūris, sūris su trumais, chorizo, vytintas kumpis, alyvuogės, artiškai, marinuotos paprikos, kanapių duonelė) (D, G, N) **22 Eur**

Karštų užkandžių rinkinys kepta duona, mocarelos lazdelės, kalmarai, vištienos peteliai, kepinta stinta) (D, G, N, F) **19 Eur**

SRIUBOS

Dienos sriuba (teirautis restorano darbuotojų) **5 Eur**

 **Keptų kukurūzų sriuba** su degintais kukurūzais, kukurūzų spragėsiais, marinuotais šalotiniiais svogūnais, juoduoju česnakų bei čili aliejumi (D) **8 Eur**

SALOTOS

 **Šakniavaisių salotos** su spalvotomis morkomis, kepintu moliūgu, bolivinė balanda, lazdyno riešutais, burokėlių ir portveino padažu (N) **10 Eur**

UŽSISAKYKITE PAPILDOMAI

Gruzdintos bulvytės

Mažosios bulvytės

Ant griliaus keptos daržovės **5 Eur**

Šviežių daržovių dubenėlis

Žalių daržovių dubenėlis su parmezano sūriu

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Jautienos išpjova su jaunosiomis bulvytėmis, degintu poru ir demi-glace padažu **36 Eur**

Brandintos kiaulienos nugarinė su salierų piurė, kepta slyva, marinuotomis garstyčių sėklomis, pipiriniu padažu (D) **25 Eur**

Kijevo kotletas su traškiu perlinių kruopų ir grybų paplotėliu, glazūruotomis morkytėmis ir mėlynos bulvės traškučiais (D) **23 Eur**

Glazūruotas aštuonkojis su raudonaisiais ryžiais, keptu moliūgu, briuselio kopūstais ir nduja emulsija (D) **28 Eur**

„Sous vide“ oto filė su žiedinių kopūstų tyre, marinuotomis kriausėmis, lazdyno riešutais ir sviestiniu beurre blanc ir midijų padažu (D,F,N) **26 Eur**

 **Miško grybų rizote** su trumais, brandinto sūrio traškučiu ir glazūruotais kaštonais (D) **20 Eur**

PAMĖGTOJI KLASIKA

Klasikiniai, visų mėgstami patiekalai, be kurių neįsivaizduojamas viešbučio restorano meniu

Cezario salotos su vištiena, romanine salota, sūriu „Džiugas“ ir ančiuvų padažu (G, D) **12 Eur**

Cezario salotos su krevetėmis, romanine salota, sūriu „Džiugas“ ir ančiuvų padažu (F, G, D) **14 Eur**

Nicos salotos su apkeptu tunu, jaunomis bulvytėmis, šparaginėmis pupelėmis ir putpelių kiaušiniu (F) **16 Eur**

Klubo sumuštinis su vištiena, šonine, salota, pomidorais ir gruzdintomis bulvytėmis (G, D) **16 Eur**

Jautienos mėsainis su karamelizuotais svogūnais, čederio sūriu, pomidorais ir gruzdintomis bulvytėmis (G, D, N) **18 Eur**

Fish & chips su tartaro padažu (F, G, D) **17 Eur**

Lakštiniai makaronai su vištiena, grietinėlės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G, D) **13 Eur**

 **Ravioli su smidrais**, sūriu „Džiugas“ ir grietinėlės padažu (G, D, N,) **13 Eur**

DESERTAI

Kriaušė su sūdyta karamele, vanilės putėsiais bei migdolų sausainiu (D,N,G) **7 Eur**

Lavos pyragas su bruknių ledais (D, G, N) **8 Eur**

CHEF RECOMMENDS

Pumpkin and turnip carpaccio with goat cheese, apple purée, toasted almonds and pumpkin oil.

Chicken Kyiv with a crispy pearl barley & mushroom patty, glazed carrots, roasted apple and blue potato chips

Lava Cake with cranberry ice cream

37 Eur/per person

APPETIZERS

Beef Carpaccio with marinated cherries, shallots, arugula, aged hard cheese and truffle oil (D) **16 Eur**

Tuna Tartare with quail egg, avocado, saffron aioli and citrus soy sauce (F) **14 Eur**

Crispy Duck Croquette with black garlic cream, parmezan foam, gherkins and marinated pickle (D,G) **12 Eur**

 **Pumpkin & Turnip Carpaccio** with goat cheese, apple purée, toasted almonds and pumpkin oil (D) **10 Eur**

APPETIZER PLATTERS

(2-3 people)

Classic appetizer plate (sheep milk cheese, truffle cheese, chorizo, cured ham, olives, (D, G, N) **22 Eur**

Hot appetizers plate (cheese balls, fish donuts, fried calamari, chicken thighs) (D, G, N, F) **19 Eur**

SOUPS

Soup of the day (Please ask our personnel) **5 Eur**

 **Roasted Corn Soup** with charred corn, popcorn, pickled shallots, black garlic and chili oil (D) **8 Eur**

SALAD

 **Root Vegetable Salad** with multicolored carrots, roasted pumpkin, quinoa, hazelnuts, and beetroot & port wine dressing (N) **10 Eur**

SIDES

French fries

Baby potatoes

Grilled vegetables

Fresh vegetables bowl

Green salad with parmesan cheese

5 Eur

MAIN COURSES

Beef fillet with baby potatoes, charred leek and demi-glace sauce **36 Eur**

Dry-Aged Pork „Tomahawk“ with celeriac purée, roasted plum, pickled mustard seeds and peppercorn sauce (D) **25 Eur**

Chicken Kyiv with a crispy pearl barley & mushroom patty, glazed carrots, roasted apple and blue potato chips (D) **23 Eur**

Glazed Octopus with red rice, roasted pumpkin, Brussels sprouts and nduja emulsion (D) **28 Eur**

Sous vide Halibut Fillet with cauliflower purée, pickled pears, hazelnuts and beurre blanc and mussel sauce (D,F,N) **26 Eur**

 **Forest Mushroom Risotto** with truffles, aged cheese crisp and glazed chestnuts (D) **19 Eur**

FAVORITE CLASSICS

Classic, all-time favorite dishes that are essential to our hotel restaurant menu.

Caesar salad with chicken, romaine lettuce, „Džiugas“ cheese and anchovy dressing (G, D) **12 Eur**

Caesar salad with shrimp, romaine lettuce, „Džiugas“ cheese and anchovy dressing (F, G, D) **14 Eur**

Niëoise salad with seared tuna, baby potatoes, green bean and quail egg (F) **16 Eur**

Club sandwich with chicken, bacon, lettuce, tomatoes and french fries (G, D) **16 Eur**

Beef burger with cheddar cheese, caramelized onions, home made mayo and french fries (G, D, N) **18 Eur**

Fish & chips with tartar sauce (F, G, D) **17 Eur**

Pasta tagliatelle with chicken, cream sauce and „Džiugas“ cheese (G, D) **13 Eur**

 **Ravioli with asparagus**, „Džiugas“ cheese and cream sauce (G, D, N,) **13 Eur**

DESSERTS

Pear dessert with salted caramel vanilla mousse and almond biscuit (D,N,G) **7 Eur**

Lava Cake with cranberry ice cream (D,N,G) **8 Eur**