ŠEFĖ REKOMENDUOJA

Moliūgų ir ropės karpačio 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 karpačio su marinuotomis vyšniomis, šalotiniais 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**

Antienos užkandis su ruginės duonos kremu, marinuotomis šilauogėmis, marinuotais svogūnais, „Shimeji" grybais ir spanguolių džemu (D,G) — **12 Eur**

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

UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

(2-3 asmenims)

Klasikinis užkandžių rinkinys (minkštas avies sūris, sūris su trumais, chorizo, vytintas kumpis, alyvuogės, kanapių duonelė) (D, G, N) — **22 Eur**

Karštų užkandžių rinkinys (sūrio rutuliukai, žuvies spurgos, kalmarai, vištienos peteliai) (D, G, N, F) — **19 Eur**

SRIUBOS

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

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

SALOTOS

Šakniavaisių salotos su spalvotomis morkomis, kepintu moliūgu, bolivinė balanda, lazdyno riešutais 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 „Tomahawk" su salierų piurė, kepta slyva, marinuotomis garstyčių sėklomis, pipiriniu padažu (D) — **25 Eur**

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

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

„Sous vide" oto filė su žirnių tyre, keptu žiediniu kopūstu, kriaušės traškučiu, lazdyno riešutais bei sviestiniu beurre blanc ir midijų padažu (D,F,N) — **26 Eur**

Miško grybų risotto 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 ančiuvių padažu (G, D) — **12 Eur**

Cezario salotos su krevetėmis, romanine salota, sūriu „Džiugas" ir ančiuvių 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**

Dėl alergenų ar produktų netoleravimo prašome informuoti mūsų personalą.
D – laktozė, G – glitimas, N – riešutai, F – žuvis, moliuskai, vėžiagyviai.
– vegetariškas patiekalas.

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 lingonberry 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**

Duck breast with rye bread cream, marinated blueberries, shimeji mushroom, and cranberry jam (D,G) — **12 Eur**

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

SIDES

French fries
Baby potatoes
Grilled vegetables — **5 Eur**
Fresh vegetables bowl
Green salad with parmesan cheese

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, blue potato chips and horseradish sauce (D,G) — **23 Eur**

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

Sous vide Halibut Fillet with pea purée, pear crisp, roasted cauliflower, hazelnuts, beurre blanc and mussel sauce (D,F,N) — **26 Eur**

Forest Mushroom Risotto with truffles, aged cheese crisp and glazed chestnuts (D) — **20 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**

Niçoise 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 lingonberry ice cream (D,N,G) — **8 Eur**

For any allergies or intolerance please inform your waiter.
D - lactose, G - gluten, N - nuts, F - fish, shellfish

– vegetarian course.