


## UŽKANDŽIAI

**Antienos užkandis** su ruginės duonos kremu, šilauogėmis, „Shimeji“ grybais ir spanguolių džemu (D, G, N) **12 Eur**

**Jautienos karpačio** su gervuogėmis, marinuotais svogūnais, sūriu „Džiugas“, gražgarstėmis ir trumų aliejumi **16 Eur**

**Keptuvėje keptos šukutės** su pastarnokų kario tyre, mango obuolių čatniu ir karamelizuotu moliūgu (F, D) **14 Eur**

**Tuno kapotinis** su putpelės kiaušiniu, avokadu, šafrano ajoli ir citrusiniu soju padažu (F) **12 Eur**

 **Burokėlių karpačio** su minkštu ožkos sūriu, karamelizuotais svogūnais, lazdyno riešutais ir balzamiko padažu (N, D) **11 Eur**


## UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

**Klasikinis užkandžių rinkinys** (kietasis sūris, vytintas kumpis, „Chorizo“, alyvuogės, duonelė) (D, N, G) **22 Eur**

**Šiltų užkandžių rinkinys** (sūriu rutuliukai, vištienos peteliai, žuvies spurgos, kalmarų juostelės) (D, N, G) **20 Eur**

## SRIUBOS

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

 **Kreminė grybų sriuba** su rasos varškės kremu, trumais ir grikių spragėjais (D) **8 Eur**

## SALOTOS

**Traškus ožkos sūris** su agurkų ir cukinijų juostelėmis, lazdyno riešutais, apelsinų džemu ir citriniu padažu (D, N, G) **14 Eur**

## UŽSISAKYKITE PAPILDOMAI

Gruzdintos bulvytės

Mažosios bulvytės

Ant griliaus keptos daržovės

Šviežių daržovių dubenėlis **5 Eur**

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Jautienos išpjovos kepsnys** su bulvių košės juostelėmis, karamelizuotų žiedinių kopūstų tyre, demi glace padažu (D) **36 Eur**

**Ēriuko šonkauliukai** su deginto sviesto bulvių koše, jaunosiomis kukurūzų burbulėmis bei morkomis, ėriuko sultinio padažu (D) **34 Eur**

**Glazūruotas aštuonkojis** su jaunosiomis bulvytėmis, vyšniniais ir saulėje džiovintais pomidorais, olandišku padažu (F, D) **28 Eur**

**„Sous vide“ kukurūzinis viščiukas**, šalotinis svogūnas, chorizo, čili pipirai, žalieji žirneliai, grietinės padažas (D) **23 Eur**

**Oto filė** su moliūgų rissoto ir kalendrų padažu (F) **27 Eur**

 **Polenta** su eringi grybais ir daržovių sultinio padažu (D) **18 Eur**

## PAMĖGTOJI KLASIKA

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

**Cezario salotos su vištiena**, romaninė salota, sūris „Džiugas“ ančiuvų padažas (F, G, D) **13 Eur**

**Cezario salotos su krevetėmis** romaninė salota, sūris „Džiugas“, ančiuvų padažas (F, G, D) **14 Eur**


**Nicos salotos, apkeptas tunas**, rinktinės bulvytės, šparaginės pupelės, putpelių kiaušiniai (F) **16 Eur**

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

**Jautienos mėsinis** su karamelizuotais svogūnais, čederio sūriu, pomidorais ir gruzdintomis bulvytėmis (G, D, N) **17 Eur**

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

**Lakštiniai makaronai su vištiena** grietinės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G, D) **12 Eur**

 **Ravioli su smidrais** sūriu „Džiugas“ ir grietinės padažu (G, D, N,) **12 Eur**

## DESERTAI

**Obuolių „Tarte Tatin“** su cinamoniniais ledais (D, N, G) **8 Eur**

**Glazūruota avietė** su vanilės kremu, pasiflorų įdaru, aviečių balzamiko padažu (D, N, G) **7 Eur**


## STARTERS

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

**Beef carpaccio** with blackberries, pickled onions, "Džiugas" cheese, arugula, and truffle oil **16 Eur**

**Pan-seared scallops** with parsnip curry puree, mango apple chutney, and caramelized pumpkin (F, D) **14 Eur**

**Tuna tartar** with quail eggs, avocado, safran ajoli and ponzu sauce (F) **12 Eur**

 **Beetroot carpaccio** with light goats cheese, caramelized onions, hazelnuts, balsamic vinegar (N, D) **11 Eur**


## SNACKS TO SHARE

**Classic appetizer plate** (hard cheese, cured ham, Chorizo, olives, bread) (D, N, G) **22 Eur**

**Hot appetizer plate** (cheese balls, chicken wings, fish fritters, and calamari strips) (D, N, G) **20 Eur**

## SOUPS

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

 **Creamy mushroom soup** with seared oyster mushrooms and cream cheese (D) **8 Eur**

## SALAD

**Crispy goat cheese** with cucumber and zucchini strips, hazelnuts, orange gel and citrus vinaigrette (D, N, G) **14 Eur**

## SIDES

French fries

Baby potatoes

Grilled vegetables

Fresh vegetables bowl **5 Eur**

## MAIN COURSE

**Beef fillet** with mashed potato strips, caramelized cauliflower purée, demi glace sauce (D) **36 Eur**

**Lamb chops** with brown butter potato purée, young corn cob and carrot, lamb stock sauce (D) **34 Eur**

**Glazed octopus** with baby potatoes, cherry and sun-dried tomatoes, Hollandaise sauce (F, D) **28 Eur**

**„Sous vide“ corn-fed chicken**, shallots, chorizo, chili peppers, green peas, cream sauce (D) **23 Eur**

**Halibut fillet** with pumpkin risotto and coriander sauce (F) **27 Eur**

 **Polenta** su eringi grybais ir daržovių sultinio padažu (D) **18 Eur**

## FAVORITE CLASSICS

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

**Caesar salad with chicken**, romaine lettuce, "Džiugas" cheese, anchovy dressing (F, G, D) **13 Eur**

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


**Niçoise salad**, seared tuna, baby potatoes, green bean, 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) **17 Eur**

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

**Pasta tagliatelle with chicken**, cream sauce, and cheese „Džiugas“ (G, D) **12 Eur**

 **Ravioli with asparagus**, cheese „Džiugas“ and cream sauce (G, D, N,) **12 Eur**

## DESSERTS

**Apple „Tarte Tatin“** with cinnamon ice cream (G, D, N) **8 Eur**

**Glazed raspberry** with vanilla cream, passion fruit filling, raspberry balsamic sauce (G, D, N) **7 Eur**