

UŽKANDŽIAI – STARTERS

Silkės kapotinis Su burokėlių tyre, kaparėliais, marinuotais svogūnais, krapais ir juoda duonele Chopped herring appetizer <i>With beet purée, capers, pickled onions, dill and black bread</i>	8 €
Frito Misto Gruzdintos jūros gėrybės: ančiuviai, midijos ir Patagonijos kalmarai Frito Misto <i>Fried seafood platter: anchovies, mussels, and Patagonian calamari</i>	10 €
Krevetės Su sriracha wasabi padažu, daržovių salsa ir ryžių traškučiu Shrimps <i>With sriracha wasabi sauce, vegetable salsa and rice crisp</i>	10 €
Lašišos karpačio Su kepintais kaparėliais, medaus, citrinų, garstyčių padažu ir ryžių traškučiu Salmon carpaccio <i>With roasted capers, honey, lemon, mustard sauce and rice crisp</i>	10 €
Tuno karpačio Su imbieriniu padažu, wakame salotomis, marinuotais ridikėliais ir tortilijos traškučiu Tuna carpaccio <i>With ginger sauce, wakame salad, pickled radish and tortilla chips</i>	11 €
Jautienos tartaras Su žaliuoju majonezu, pomidorų salsa, laiškiniu česnakų, saulėje džiovintais pomidorais, bulvių plaukais Beef tartare <i>With green mayonnaise, tomato salsa, chives, sun-dried tomatoes, potato hair.</i>	14 €

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ – SNACKS TO GO WITH WINE AND BEER

Marinuotos alyvuogės / Marinated olives 7 €

Kepta duona su sūrio padažu 7 €

Traški juoda duona su kreminiu sūrio padažu

Fried bread with cheese dip

Crispy black bread with creamy cheese dip

Picos užkandis (4 asmenims) 15 €

Su serano kumpiu, gražgarstėmis ir sūriu

Pizza snack (for 4 people)

With serrano ham, arugula and cheese

Rinkinys prie vyno (4 asmenims) 15 €

Sūrių, serano kumpio, alyvuogių ir vynuogių asorti

Snacks that pair with wine (for 4 people)

Cheese, serrano ham, olives and grapes platter

Rinkinys prie alaus (2 asmenims) 15 €

Traški juoda duona su kreminiu sūrio padažu, Basturma, sūrio slėgtainis, žemės riešutai

Snacks with beer (for 2 people)

Crispy black bread with creamy cheese dip, Basturma, cheese puffs, peanuts

SALOTOS - SALADS

Keptas ožkų sūris su karamelizuotais burokėliais Patiekiamas su medumi, riešutais ir šviežiomis salotomis Grilled goat cheese with caramelized beets <i>Served with honey, nuts, and fresh salad greens</i>	10 €
Klasikinės Cezario salotos Su naminiu ančiuvų padažu ir vištiena Classic Caesar salad <i>With homemade anchovy dressing and chicken</i>	11 €
Cezario salotos su krevetėmis Su apkeptomis krevetėmis Caesar salad with shrimps <i>With fried shrimps</i>	12 €
Cezario salotos su antienos krūtinėle Su antienos krūtinėle ir spanguolių padažu Caesar salad with duck breast <i>With duck breast and cranberry sauce</i>	13 €

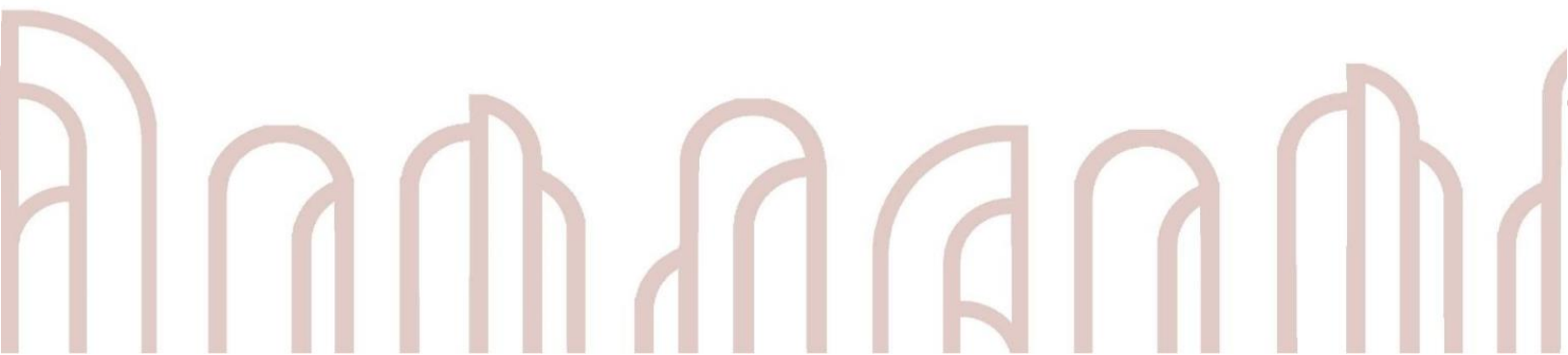
SRIUBOS – SOUP

Šaltibarščiai (šiltuoju metu laiku) Su žalumynais ir karštomis bulvėmis Cold borscht soup <i>Served with greens and hot potatoes</i>	6 €
Moliūgų ir jūros gėrybių sriuba Su krevetėmis, midijomis ir traškučiu Pumpkin and seafood soup <i>Served with shrimps, mussels and chips</i>	7 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI - MAIN COURSES

Žiedinis kopūstas Su troškintomis daržovėmis ir kietuoju sūriu <i>Cauliflower</i> <i>With stewed vegetables and hard cheese</i>	10 €
Midijos mutti pomidorų padaže Su daržovėmis, chorizo dešra ir čiabata <i>Mussels in mutti tomato sauce</i> <i>With vegetables, chorizo sausage and ciabatta</i>	14 €
Šefo mėsainis Su brandinta jautiena, portabelo grybais ir jalapenais <i>The chef's burger</i> <i>With aged beef, portobello mushrooms, and jalapeños</i>	14 €
Sprandinės kepsnys Su naminiu BBQ padažu, apkeptomis bulvytėmis, romaine salota ir keptais porais <i>Pork neck steak</i> <i>With homemade barbecue sauce, roast potatoes, romaine lettuce and fried leeks</i>	14 €
Vištienos krūtinėlė supreme Įdaryta mocarelos sūriu, su rudųjų ryžių rizoto <i>Chicken breast supreme</i> <i>Served with stuffed mozzarella cheese and brown rice risotto</i>	14 €
Juodasis paltusas Su mini bulvytėmis, žolelių aliejumi, šparaginėmis pupelėmis ir jūros gėrybių padažu <i>Black halibut</i> <i>Served with baby potatoes, herbal oil, green beans, and seafood sauce</i>	16 €
Antienos krūtinėlė Su morkų tyre, cinamonu, mini cukinija, pankoliu ir spanguolių padažu <i>Duck breast</i> <i>Served with carrot puree, cinnamon, mini courgettes, fennel and cranberry sauce</i>	18 €

Lėtai virti jaučio žandai Su trumų bulvių piure, laiškiniu česnaku, keptomis morkytėmis ir raudono vyno padažu Slow-cooked ox cheeks <i>Served with truffle mashed potatoes, chives, roasted carrots, and red wine sauce</i>	19 €
Keptas aštuonkojo čiuptuvas Su morkų tyre, jaunomis bulvytėmis ir kaparėlių-pomidorų salsa Grilled octopus tentacle <i>Served with carrot purée, baby potatoes and caper-tomato salsa</i>	22 €
Jautienos steikas Su portabelo grybais, šviežiais kopūstais, marinuotomis spanguolėmis ir chimichurri padažu Beef steak <i>With portabello mushrooms, fresh cabbage, pickled cranberries and chimichurri sauce</i>	28 €



VAIKIŠKAS MENIU – KIDS MENU

Gruzdintos bulvytės Su salotomis ir švelniu padažu French fries <i>Served with salad and mild sauce</i>	5,5 €
Čiuros Su šokoladu ir uogomis Churros <i>Served with chocolate and berries</i>	6 €
Amerikietiški blynėliai Su klevų sirupu ir uogomis American pancakes <i>Served with maple syrup and berries</i>	6 €
Traškūs paukštienos piršteliai Su bulvytėmis ir šviežiomis daržovėmis, švelniu pomidorų padažu Crispy poultry fingers <i>With fries and fresh vegetables, mild tomato sauce</i>	7 €
Kepti varškėčiai su braškių užpilu ir šviežiomis uogomis Baked quark <i>Served with strawberry topping and fresh berries</i>	8 €
Mėsainis su vištiena Su bulvytėmis ir švelniu padažu Burger with chicken <i>Served with fries and mild sauce</i>	9 €

DESERTAI - DESSERTS

Gelato Minkšti itališki ledai – <i>Soft Italian ice cream</i>	5 €
Pyragas „Vyšnių pasaka“ Su varške, vyšniomis ir riešutais Cherry fairy tale pie <i>With cottage cheese, cherries and nuts</i>	6 €
Krembriulė Crème brûlée	6 €
Traškių ledų ir obuolio duetas <i>A crispy ice cream and apple duo</i>	7 €
Naminis obuolių trupiniuotis pyragas Patiekiamas šiltas su vanilės padažu ir ledais Homemade apple crumble <i>Served warm with vanilla sauce and ice cream</i>	7 €
Tiramisu Su damų piršteliais ir romu <i>With lady fingers and rum</i>	7 €

KARŠTIEJI GĖRIMAI – HOT BEVERAGES

KAVA – COFFEE

Espresso	1,8 €
Dvigubas Espresso – Double Espresso	2,3 €
Juoda kava – Black coffee	2,5 €
Juoda kava su pienu – Black coffee with milk	2,8 €
Cafe Latte	3 €
Cappuccino	3 €
Flat White	3,5 €
Augalinis pienas	0,5 €
Šalta kava su zefyrais – Iced coffee with marshmallows	3,9 €

ARBATA - TEA

Plikoma arbata, įvairių rūšių (teirautis padavėjo) – Tea in Silk Teabags	2,7 €
Uogų tyrės arbata, įvairių rūšių (teirautis padavėjo)	3 €

VANDUO - WATER

Stalo vanduo su citrina – table water with lemon 1 l	2 €
Stalo vanduo su mėta/agurkais – table water with mint/cucumbers 1 l	2,5 €
Mineralinis vanduo Akvilė 0,33 l/0,75 l – mineral water Akvilė 0,33 l/0,75 l	2,5 €/5 €
Gazuotas/negazuotas – sparkling/ still	

SULTYS - JUICE

Sultys – Juice 0,2 l (teirautis padavėjo - ask waiter)	3,5 €
--	-------



GAZUOTI - SPARKLING

Gira Volfas Engelman Imperial – Kvass 0,43 l	4 €
Sprite, Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Tonic 0,25 l	3 €
Imbierinis limonadas – Ginger ale 0,2 l	3,5 €
Red bull/Red bull sugar free 0,25 l	4 €
Naminis limonadas (gazuotas/negazuotas)	2,9 €/3,3 €
Braškių, žaliųjų obuolių, vyšnių, mangų, ananasų, yuzu skonio Homemade lemonade (sparkling/still) <i>Strawberry, green apple, cherry, mango, pineapple, yuzu flavours</i>	

KOMBUČIA – KOMBUCHA

Acala 0,33 l/0,75 l (Red Wine Style, Spritz Style, Mimosa Style)	6 € / 14 €
---	------------

NEALKOHOLINIS ALUS – NON - ALCOHOLIC BEER

Beck's pilsner 0,33 l	4 €
Paulaner Weisber Kvietinis - Wheat, Vokietija – Germany 0,5 l	5 €

NEALKOHOLINIAI KOKTEILIAI – NON - ALCOHOLIC COCKTAILS

Tropical Passion	6 €
Virgin Mojito	6 €
Sleeping Beach	6 €
Feisty Pink	6 €
Pornstar Martini	8 €

VYNAS TAURĖMIS – WINE BY GLASS

PUTOJANTIS - SPARKLING

Castello Carboncine Prosecco Brut

6,5 €

Treviso DOC, *Italija – Italy* Sausas - Dry, 150 ml

BALTASIS - WHITE

Gio Pinot Grigio

6 €

Delle Venezie DOP, *Italija – Italy*, 150 ml 100% Pinot Grigio

Fernlands Sauvignon Blanc

7 €

Marlborough, *Naujoji Zelandija – New Zealand*, 150 ml

RAUDONASIS - RED

Jealousy Pinot Noir

6 €

Pays d'Oc IGP, *Prancūzija – France*, 150 ml 100% Pinot Noir

Villa Des Anges Reserve

6 €

Prancūzija – France, 150 ml 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah

Cantina Orsogna Primitivo Organic

6,5 €

Terre di Chieti IGT, *Italija – Italy*, 150 ml 100% Primitivo

RAUSVASIS VYNAS – ROSE VINE

Cantina Orsogna Pinot Grigio Rose

6 €

Terre di Chieti IGT, *Italija – Italy*, 150ml. 100% Pinot Grigio

ALUS – BEER

PILSTOMAS - DRAUGHT

Paulaner Munchner Hell 4,9%, Lageras – Lager, Vokietija – Germany 0,3l./0,5l.	4 € / 6 €
Paulaner Weisber 5,5%, Kvietinis - Wheat, Vokietija – Germany 0,3l./0,5l.	4 € / 6 €
Leffe Brune, Tamsusis elis – Dark ale, Belgija- Belgium 0,3l./0,5l.	4 € / 6 €

BUTELIAIS – BOTTLE

Corona, Šviesus – Blonde, Meksika – Mexico, 0,355l.	5 €
Tripel Karmeliet, Kvietinis – Wheat 8,4%, Belgija – Belgium 0,3l.	6 €
Pauwel Kwak, Belgian Strong Dark Ale 8,4%, Belgija – Belgium 0,3l.	6 €
Chimay Red 7%, Belgian Strong Dark Ale, Belgija – Belgium 0,33l.	6 €
Chimay Blue 9%, Belgian Strong Dark Ale, Belgija – Belgium 0,33l.	6 €
Duvel 8,5%, Belgian Strong Ale, Belgija – Belgium 0,33l.	6 €
Oester Stout 8,5%, Belgian Stout, Belgija – Belgium 0,33l.	6 €

SIDRAS - CIDER

Koppanberg Pear Cider, Švedija – Sweden 0,33l.	5 €
Koppanberg Strawberry and Lime, Švedija – Sweden 0,33l.	5 €

KOKTEILIAI - COCKTAILS

Tequila Sunrise (Tekila, apelsinų sultys, grenadine sirupas/Tequila, orange juice, grenadine syrup)	8 €
Gin&Tonic (Džinas, tonikas/Gin, tonic)	8 €
Pink Gin&Tonic (Rožinis džinas ir rožinis tonikas/Pink Gin and Pink Tonic)	8 €

Mimosa	8 €
<i>(Prosecco ir apelsinų sultys/Prosecco and orange juice)</i>	
White Lady	9 €
<i>(Džinas, triple sec, citrinų sultys/Gin, triple sec, lemon juice)</i>	
Negroni	9 €
<i>(Džinas, saldus vermutas/Gin, sweet vermouth)</i>	
Aperol Spritz	9 €
<i>(Aperolis, prosecco, gazuotas vanduo/Aperol, prosecco, sparkling water)</i>	
Mojito	9 €
<i>(Baltas romas, mėta, žaliosios citrinos/White rum, mint, lime)</i>	
Sex On The Beach	9 €
<i>(Degtinė, persikų likeris, spanguolių sultys, apelsinų sultys/Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice)</i>	
Limoncello Spritz	9 €
<i>(Limoncello, prosecco/Limoncello, prosecco)</i>	
Margarita	9 €
<i>(Tekila, triple sec, žaliosios citrinos sultys/Tequila, triple sec, lime juice)</i>	
Paloma	10 €
<i>(Tekila, rožinio greipfruto limonadas/Tequila, pink grapefruit lemonade)</i>	
Sidecar	10 €
<i>(Konjakas, triple sec, citrinų sultys/Cognac, triple sec, lemon juice)</i>	
Pornstar Martini	10 €
<i>(Degtinė, pasiflorų likeris, pasiflorų tyrė, vanilė, ananasų sultys, žaliosios citrinos sultys/ Vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, vanilla, pineapple juice, lime juice)</i>	
Espresso Martini	10 €
<i>(Degtinė, kavos likeris, espresso shot/Vodka, coffee liqueur, espresso shot)</i>	
Godfather	11 €
<i>(Viskis, amaretto likeris/Whisky, amaretto liqueur)</i>	

Alergenų sąrašas:

1. Gliteno turintys javai (t. y. kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, spelta, kamut arba jų sukryžmintos atmainos) ir jų produktai;
2. Vėžiagyviai ir jų produktai;
3. Kiaušiniai ir jų produktai;
4. Žuvis ir jos produktai;
5. Žemės riešutai ir jų produktai;
6. Sojų pupelės ir jų produktai;
7. Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę);
8. Riešutai, t. y. migdolai (*Amygdalus communis* L.), lazdynų riešutai (*Corylus avellana*), graikiniai riešutai (*Juglans regia*), anakardžiai (*Anakardium occidentale*), karijos (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), bertoletijos (*Bertholletia excelsa*), pistacijos (*Pistacia vera*), makadamijos ir Kvinslendo riešutai (*Macadamia ternifolia*) bei jų produktai;
9. Salierai ir jų produktai;
10. Garstyčios ir jų produktai;
11. Sezamų sėklos ir jų produktai;
12. Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, išreikšti kaip SO₂“.
13. Lubinai ir jų produktai;
14. Moliuskai ir jų produktai;