

UŽKANDŽIAI

Salsa Borracha | 9 eur
Daržovių ir alaus salsa, patiekama su traškiais nachos traškučiais

Nachos traškučiai | 14 eur
Čederio sūrio padažas, marinuotos daržovės

Ancho guacamole | 13 eur
Tostados, šviežios daržovės, pico de gallo

Pimientos de Padrón | 9 eur
Kepti Padrón pipirai ir kukurūzų burbulės, laimas, ANCHO prieskonių mišinys

Croquetas de Carnitas | 11 eur
Karnito (lėtai troškintos kiaulienos) kroketai su sūriu ir salsa verde

Gruzdinti kalmarai | 15 eur
Kalmarai, kalendra, arbol pipirų salsa, ANCHO prieskonių mišinys

PIRMIEJI PATIEKALAI

Tuno tostada | 16 eur
Tuno filė, marinuotas svogūnas, laiškiniis česnakas, čili aliejus

Tako su chorizo ir portobelo grybais | 12 eur
Arbol pipirų salsa, čederio sūris, pico de gallo

Tako su krevetėmis | 14 eur
Krevetės, avokadai, ancho aioli, ananasų pico de gallo

Tako su wagyu „flank steak“ (Australija) | 17 eur
Baltieji svogūnai, šokolado mole, jalapenai, marinuoti kaktusai

Taco Tuesday Special (antradieniais) |
Kiekvieną antradienį – specialūs dienos tako pasiūlymai

Jautienos tartaras | 14 eur
Nachos, vytinti pomidorai, kreminis sūris

Ceviche | 16 eur
Hamachi, habanero ir citrusų vanduo, migdolai, figos, kalendra

Degintas, marinuotas Upėtakis (2 asm.) | 21 eur
Kapti pomidorai, marinuotų svogūnų ir braškių salsa, traškūs česnakai

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Midijos | 18 eur
Ančiotės ir čipotle padažas, saldžiųjų bulvių lazdelės, kalendra

Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė | 15 eur
Salsa verde, kalendra, šviežių salotų dubenėlis

Dorados filė | 23eur
Pozole kukurūzai, langustinių padažas

Ėriuko kulniukas „Birria“ | 34eur
Juodojo šokolado mole, 2 tako paplotėliai, svogūnai, pico de gallo

Vilkešeris „Contramar“ (2 asm., ~700 g.) | 38eur
Petražolių salsa, raudonųjų pipirų ir pomidorų salsa, dumpliniai

Ėriuko nugarinė su kaulu (Naujoji Zelandija, 2 asm.) | 58eur

Balti kukurūzai, mėsos sultinio ir pipirų „MULAT“ padažas

GARNYRAI

Kukurūzų tortilija (1 vnt.) | 0,5 eur

Saldžiųjų bulvių lazdelės | 4 eur

Bulvytės fri | 4 eur

Pupelės su mole padažu | 5 eur

Meksikietiški ryžiai | 4 eur

Šviežių salotų dubenėlis | 4 eur

Marinuotos daržovės „Escabeche“ | 4 eur

SALSOS

Pico de Gallo | 2 eur

Salsa Roja | 2 eur

Salsa Verde | 2 eur

Ananasų ir jalapenų salsa | 2 eur

Juodojo šokolado mole | 2 eur

Salsa Macha | 2 eur

Arbol pipirų salsa | 2 eur

Special salsa | 2 eur

DESERTAI

Ancho churros | 9 eur

Namų gamybos mango sorbetas | 6 eur

UŽKANDŽIAI

Salsa Borracha | 9 eur
Daržovių ir alaus salsa, patiekama su traškiais nachos traškučiais

Nachos traškučiai | 14 eur
Čederio sūrio padažas, marinuotos daržovės

Ancho guacamole | 13 eur
Tostados, šviežios daržovės, pico de gallo

Pimientos de Padrón | 9 eur
Kepti Padrón pipirai ir kukurūzų burbulės, laimas, ANCHO prieskonių mišinys

Croquetas de Carnitas | 11 eur
Karnito (lėtai troškintos kiaulienos) kroketai su sūriu ir salsa verde

Gruzdinti kalmarai | 15 eur
Kalmarai, kalendra, arbol pipirų salsa, ANCHO prieskonių mišinys



PIRMIEJI PATIEKALAI

Tuno tostada | 16 eur
Tuno filė, marinuotas svogūnas, laiškėnis česnakas, čili aliejus

Tako su chorizo ir portobelo grybais | 12 eur
Arbol pipirų salsa, čederio sūris, pico de gallo

Tako su krevetėmis | 14 eur
Krevetės, avokadai, ancho aioli, ananasų pico de gallo

Tako su wagyu „flank steak“ (Australija) | 17 eur
Baltieji svogūnai, šokolado mole, jalapenai, marinuoti kaktusai

Taco Tuesday Special (antradieniais) |
Kiekvieną antradienį – specialūs dienos tako pasiūlymai

Jautienos tartaras | 14 eur
Nachos, vytinti pomidorai, kreminis sūris

Ceviche | 16 eur
Hamachi, habanero ir citrusų vanduo, migdolai, figos, kalendra

Degintas, marinuotas Upėtakis (2 asm.) | 21 eur
Kapoti pomidorai, marinuotų svogūnų ir braškių salsa, traškūs česnakai

GARNYRAI

Kukurūzų tortilija (1 vnt.) | 0,5 eur

Saldžiųjų bulvių lazdelės | 4 eur

Bulvytės fri | 4 eur

Pupelės su mole padažu | 5 eur

Meksikietiški ryžiai | 4 eur

Šviežių salotų dubenėlis | 4 eur

Marinuotos daržovės „Escabeche“ | 4 eur

SALSOS

Pico de Gallo | 2 eur

Salsa Roja | 2 eur

Salsa Verde | 2 eur

Ananasų ir jalapenų salsa | 2 eur

Juodojo šokolado mole | 2 eur

Salsa Macha | 2 eur

Arbol pipirų salsa | 2 eur

Special salsa | 2 eur

DESERTAI

Ancho churros | 9 eur

Namų gamybos mango sorbetas | 6 eur

STARTERS

Salsa Borracha | 9 eur
Vegetable and beer salsa, nacho chips

Nachos chips | 14 eur
Cheddar cheese sauce, pickled vegetables, pico de Gallo

Ancho Guacamole | 13 eur
Tostadas, vegetables, pico de gallo

Pimientos de padron | 9 eur
Grilled Padrón peppers, corn on the cob, lime, ANCHO spice mix

Croquetas de Caenitas | 11 eur
Slow-cooked pork, cheese, salsa verde

Crispy Calamari | 15 eur
Calamari, cilantro, árbol chili salsa, ANCHO spice mix

FIRST DISHES

Tuna tostada | 16 eur
Tuna fillet, pickled onion, chives, chili oil

Chorizo & Portobello Taco | 12 eur
Árbol chili salsa, cheddar cheese, pico de gallo

Shrimp Taco | 14 eur
Argentinian tiger shrimps, avocado, ancho aioli, pineapple pico de gallo

Wagyu Flank Steak Taco (Argentina) | 17 eur
White onion, chocolate mole, jalapeños, pickled cactus

Beef tartare | 14 eur
Nacho chips, sun-dried tomatoes, creamy cheese

Ceviche | 16 eur
Hamachi, habanero-citrus water, almonds, figs, cilantro



Charred Marinated Trout (for 2) | 21 eur
Chopped tomatoes, pickled onion & strawberry salsa, crispy garlic

Home made mango sorbet | 5 eur

MAIN DISHES

Mussels | 18 eur
Achiote-chipotle sauce, sweet potato fries, cilantro

Corn-fed Chicken Breast | 15 eur
Salsa verde, cilantro, fresh salad bowl

Sea Bream Fillet | 23eur
Pozole corn, langoustine sauce

Lamb Shank "Birria" | 34eur
Dark chocolate mole, 2 taco tortillas, onions, pico de gallolo

"Contramar"-Style Sea Bass (for 2 – 700 g) | 38eur
Parsley salsa, roasted red pepper & tomato salsa, golden berries

Lamb rack (New Zealand) (2persons) | 58eur
White corn, meat reduction with "MULAT" chili sauce

SIDE DISHES

Corn tortilla 1pc. | 10,5eur

Sweet potatoes | 4 eur

French fries | 4 eur

Beans with "Mole" | 5 eur

Mexican rice | 4 eur

Fresh garden salad | 4 eur

Marinated vegetables "Escabeche" | 4 eur

SALSA

Pico de gallo | 2 eur

Salsa roja | 2 eur

Salsa verde | 2 eur

Pineapple salsa | 2 eur

Black chocolate mole | 2 eur

Salsa macha | 2 eur

Arbol pepper salsa | 2 eur

Special salsa | 2 eur

DESSERTS

Ancho churros | 9 eur

