

SAINT

THE  
JOURNEY

JACOB'S

# WELCOME TO SAINT JACOB'S, TRAVELLER.

We're full of stories, we're loud & proud,  
we're about sharing, and we're about to  
go on a journey. Together!

*On egin!*  
(Basque: "Enjoy your meal!")

SMALL JOURNEYS



BIG DISCOVERIES

# STARTERS

ENTRANTES

## CANTABRIAN ANCHOVIES 🌿 1,4,7

anchovy butter /  
buttery brioche bun

8 €

## IBÉRICO HAM CROQUETTES 🌿 1,3,7,10

garlic and lemon aioli /  
herb sprouts

13 €

## CHORIZO SAUSAGES 🌿

cider sauce /  
herb sprouts

12 €

## FISH CEVICHE 4,11

avocado / mango / fresh vegetables /  
almond milk and lime sauce

19 €

## GARDEN SALAD BOWL 9,10

mixed salad leaves / vegetables /  
roasted corn / pepper sauce / herb oil

9 €

Optional add-ons:

Beef: 7 € 9,10

Chicken: 5 € 9,10

Prawns: 7 € 2,9,10,11

Avocado: 4 € 9,10

## CRISPY CALAMARI 🌿 1,3,4,10

garlic and lemon aioli /  
lemon salt

12 €

## SHRIMPS 🌿 2

olive oil / garlic /  
smoked paprika

15 €

## GAZPACHO SOUP 1,7,9

sun-dried tomatoes / sherry vinegar /  
toasted bread

9 €

## BEEF TARTARE

black Angus beef / pickles / capers /  
shallot / sun-dried tomatoes /  
truffle mayonnaise

21 €

ENTRANTES

Basque-inspired small  
but high-quality bites,  
perfect for sharing

# MAINS

DE LA PARRILLA

## BEEF RIBEYE 🍷 7,9

txuleta txogitxu madurada beef (ES) /  
vegetables / demi-glace/ sea salt

59 €

## BEEF TENDERLOIN 7,9

black Angus beef (AG) / vegetables /  
demi-glace

36 €

## COD PIL PIL 🍷 4,3,7

dry-salted cod / fish collagen  
and oil sauce / garlic

29 €

## SEASONAL FISH 2,4,7

fresh fish of the day  
(please ask your server)

Price: please ask your server

## BEEF SIRLOIN 🍷 7,9

dry-aged beef (ES) / vegetables /  
demi-glace/ chimichurri sauce

29 €

## LAMB CHOPS 7,9

lamb (NZ) / vegetables /  
demi-glace / chimichurri sauce

27 €

## OCTOPUS 🍷 4,9,10,14

peppers / paprika oil /  
garlic / herb sprouts

29 €

## LEEKs 🍷 7,8

lightly charred leeks / romesco sauce /  
herb oil / nuts

16 €

DE LA PARRILLA

Paying tribute to  
traditional Basque  
Asadores, grill-kissed  
fish and meat

# SIDES

GUARNICIONES

## FRENCH FRIES <sup>7</sup>

truffle / cheese / herb sprouts

6 €

## BEETROOT <sup>7</sup>

salt-baked beetroots / dill seeds /  
sherry and olive oil dressing

6 €

## BABY POTATOES <sup>7</sup>

roasted in butter / garlic / thyme

6 €

## PIQUILLO PEPPERS 🌿

olive oil / garlic / smoked paprika

6,5 €

## SALAD

mixed salad leaves / vegetables /  
sherry and olive oil dressing

5 €

# DESSERTS

POSTRES

## BASQUE CHEESECAKE 🌿 <sup>3,7</sup>

homemade ice cream / \\  
Patxaran liqueur sauce

7 €

## CHURROS <sup>1,3,7</sup>

brown sugar / cinnamon / dark chocolate  
and nut sauce

6 €

## ICE CREAM <sup>3,7</sup>

homemade ice cream or sorbet /  
please ask your server

5 €

POSTRES

The pinnacle of the Basque  
dining experience, a  
must-try

# LITTLE JACOB'S

## SMALL MAINS

PEQUEÑOS PRINCIPALES

### HOMEMADE TAGLIATELLE <sup>1,3,7,9,10</sup>

cream and butter sauce / cheese

Beef: 13 €

Chicken: 11 €

Vegetables: 9 €

### CHICKEN SKEWERS <sup>1,3,7,9,10</sup>

french fries / vegetable salad

10 €

### BURGER <sup>1,3,7,9,10</sup>

dry-aged beef patty / bun with potato flakes / tomatoes / cheese /  
roasted pepper sauce / French fries

12 €

LITTLE JACOB'S

Available for kids up to 12  
years old

## SOFT DRINKS

PEPSI / PEPSI MAX /  
7UP / MIRINDA

3,5 €

FEVER-TREE,  
MEDITERRANEAN TONIC

5 €

FEVER-TREE,  
GINGER ALE

5 €

FEVER-TREE,  
INDIAN TONIC

5 €

FEVER-TREE,  
PINK GRAPEFRUIT

5 €

VOLFAS ENGELMAN  
GIRA

3,5 €

## WATER & JUICE

SAN PELLEGRINO

4,5 € / 6 €

250 ml / 750ml

AKVILÈ, STILL / SPARKLING

3,5 € / 4,5 €

330 ml / 750 ml

ACQUA PANNA

4,5 € / 6 €

250 ml / 750 ml

PAGO JUICE

4 €

Orange / apple /  
cranberry / pineapple



## ALLERGEN LIST

1. Gluten
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk
8. Nuts
9. Celery
10. Mustard
11. Sesame
12. Sulphites
13. Lupin
14. Mollusks

SAINT

DRINKS

JACOB'S

SAINT

MAISTO  
MENU

JACOB'S

## SVEIKI ATVYKĖ Į RESTORANĄ „SAINT JACOB’S“

Mes kupini istorijų. Esame drąsūs, garsūs  
ir nuoširdūs. O dalintis – mūsų prigimtis.  
Leiskimės į kelionę kartu!

*On egin!*  
(baskų kalba: „Gero apetito!“)

MAŽOS KELIONĖS



DIDELI ATRADIMAI

# UŽKANDŽIAI

ENTRANTES

## KANTABRIJOS ANČIUVIAI 🌿 1,4,7

ančiuvių sviestas /  
sviestinė brioche duonelė

8 €

## IBERIŠKO KUMPIO KROKETAI 🌿 1,3,7,10

česnakų ir citrinų aioli /  
žolelių daigai

13 €

## NAMINĖS ČIORIZO DEŠRELĖS 🌿

sidro padažas /  
žolelių daigai

12 €

## ŽUVIES SEVIČĖ 4,11

avokadai / mangai / šviežios daržovės /  
migdolų pieno ir laimo padažas

19 €

## DARŽOVIŲ IR SALOTŲ DUBUO 9,10

įvairių salotų lapai / daržovės /  
kepinti kukurūzai / paprikų padažas /  
žolelių aliejus

9 €

Papildomai galite pasirinkti priedus:

Jautiena: 7 € 9,10

Vištiena: 5 € 9,10

Krevetės: 7 € 2,9,10,11

Avokadas: 4 € 9,10

## TRAŠKŪS KALMARAI 🌿 1,3,4,10

česnakų ir citrinų aioli /  
citrinų druska

12 €

## KREKETĖS 🌿 2

alyvuogių aliejus / česnakai /  
rūkytos paprikos

15 €

## GASPAČIO SRIUBA 1,7,9

vytinti pomidorai / chereso actas /  
skrudinta duonelė

9 €

## JAUTIENOS TARTARAS

Black Angus jautiena / marinuoti agurkėliai /  
kaporėliai / šaloto svogūnas /  
džiovinți pomidorai / trumų majonezas

21 €

UŽKANDŽIAI

Baskų virtuvės įkvėpti maži, bet  
aukščiausios kokybės užkandžiai,  
puikiai tinkantys dalintis

# PAGRINDINIAI PATIEKALAI

PRINCIPALES

## JAUTIENOS ANTREKOTAS 🌿 7,9

txuleta txogitxu madurada jautiena (ES) / daržovės / jautienos sultinio padažas / jūros druska

59 €

## JAUTIENOS NUGARINĖ 🌿 7,9

brandinta jautiena (ES) / daržovės / jautienos sultinio padažas / čimičiurio padažas

29 €

## JAUTIENOS IŠPJOVA 7,9

Black Angus jautiena (AG) / daržovės / jautienos sultinio padažas

36 €

## ĒRIUKO ŠONKAULIUKAI 7,9

ėriena (NZ) / daržovės / jautienos sultinio padažas / čimičiurio padažas

27 €

## MENKĖ PIL PIL 🌿 4,3,7

sausai sūdyta menkė / žuvies kolageno ir aliejaus padažas / česnakai

29 €

## AŠTUONKOJIS 🌿 4,9,10,14

paprikos / paprikų aliejus / česnakai / žolelių daigai

29 €

## SEZONINĖ ŽUVIS 2,4,7

šviežia dienos žuvis (teirautis padavėjo)

Kaina: teirautis padavėjo

## PORAI 🌿 7,8

švelniai apskrudinti porai / romesco padažas / žolelių aliejus / riešutai

16 €

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Patiekalai, įkvėpti baskų „asadorų“ tradicijų – ugnies pabučiuota žuvis ir mėsa, atskleidžianti grilio skonio paslaptis

# GARNYRAI

GUARNICIONES

## GRUZDINTOS BULVYTĖS 7

trumai / sūris / žolelių daigai

6 €

## BUROKĖLIAI 7

druskoje kepti spalvoti burokėliai / krapų sėklos / chereso ir alyvuogių aliejaus padažas

6 €

## JAUNOS BULVĖS 7

keptos svieste / česnakai / čiobreliai

5 €

## PIQUILLO PAPRIKOS 🌿

alyvuogių aliejus / česnakai / rūkytos paprikos

6,5 €

## SALOTOS

įvairių salotų lapai / daržovės / chereso ir alyvuogių aliejaus padažas

5 €

# DESERTAI

POSTRES

## BASKŲ SŪRIO PYRAGAS 🌿 3,7

ledai / Patxaran likerio padažas

7 €

## ČIUROS SPURGOS 1,3,7

rudasis cukrus / cinamonas / juodojo šokolado ir riešutų padažas

6 €

## LEDAI 3,7

ledai ar šerbetas / teirautis padavėjo

5 €

DESERTAI

Baskų virtuvės  
delikatesai, kuriuos  
privalu paragauti

# LITTLE JACOB'S

## PATIEKALAI MAŽIESIEMS

PEQUEÑOS PRINCIPALES

### NAMINIAI TAGLIATELLE MAKARONAI <sup>1,3,7,9,10</sup>

grietinėlės ir sviesto padažas / sūris

Jautiena: 13 €

Vištiena: 11 €

Daržovės: 9 €

### VIŠTIENOS IEŠMELIAI <sup>1,3,7,9,10</sup>

gruzdintos bulvytės / daržovių salotos

10 €

### MĖSAINIS <sup>1,3,7,9,10</sup>

brandintos jautienos paplotėlis / bulvių dribsnių bandelė /  
pomidorai / sūris / keptų paprikų padažas / gruzdintos bulvytės

12 €

LITTLE JACOB'S

Skirta vaikams iki 12 metų



## ALERGENAI

1. Glitimas
2. Vėžiagyviai
3. Kiaušiniai
4. Žuvis
5. Žemės riešutai
6. Soja
7. Pienas
8. Riešutai
9. Salierai
10. Garstyčios
11. Sezamų sėklos
12. Sulfitai
13. Lubinai
14. Moliuskai