SAINT

MAISTO
MENIU

JACOB'S

SVEIKI ATVYKĘ 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

MARINUOTOS SARDINĖS 4

Atlantinės sardinės / marinuotos daržovės / alyvuogių aliejaus ir chereso padažas

16 €

IBERIŠKO KUMPIO KROKETAI 1,3,7,10

vytintas kumpis / česnakų ir citrinų aioli

13 €

NAMINĖS ČIORIZO DEŠRELĖS 1, 7, 9, 10, 12

sidro padažas / žolelių daigai

14 €

JAUTIENOS TARTARAS 1,3,10

jautiena / marinuoti agurkėliai / kaparėliai / šalotinis svogūnas / džiovinti pomidorai / trumų majonezas

18 €

BASKŲ SALOTOS SU VYTINTU KUMPIU IR PAPRIKOMIS 7,10,12

Jamón vytintas kumpis / salotos / vytinti pomidorai / piquillo paprikos / chereso ir alyvuogių aliejaus padažas / karamelizuoti svogūnai

18 €

TRAŠKŪS KALMARAI 1,2,3,10,14

česnakų ir citrinų aioli / citrinų druska

14 €

KREVETĖS 1,2

alyvuogių aliejus / česnakai / paprikų dribsniai

19 €

ISPANIŠKA MĖSOS SRIUBA CALDO GALLEGO 1,9

jautiena / aviena / čiorizo / daržovės / mėsos ir pomidorų sultinys / skrudinta čiabata

13 €

BASKŲ SALOTOS SU OŽKOS SŪRIU IR PAPRIKOMIS 7,10,12

ožkos sūris / salotos / vytinti pomidorai / piquillo paprikos / chereso ir alyvuogių aliejaus padažas / karamelizuoti svogūnai

18 €

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

– Tradiciniai baskų virtuvės patiekalai

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

PRINCIPALES

JAUTIENOS ANTREKOTAS RIB EYE 7,9,12

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

9.50 € / 100 g

Svoris: 0.9 kg – 1 kg.
Rekomenduojama 2–3 asmenims

JAUTIENOS NUGARINĖ STRIPLOIN 7,9

brandinta jautiena / topinambų kremas / čimičiuri padažas / jautienos sultinio padažas

26 €

MENKĖ PIL PIL 3,4,7

sausai sūdyta menkė / žuvies kolageno ir aliejaus padažas / česnakai / jaunos bulvytės

35 €

KEPTA DORADA 4,7,12

citrina / čimičiuri padažas / jaunos bulvytės / šviežios žolelės

29 €

MĖSAINIS 1,3,7,9,10

brandintos jautienos paplotėlis / bandelė su bulvių dribsniais / sūris / keptų paprikų padažas / skrudintos bulvytės

19 €

JAUTIENOS ANTREKOTAS PORTER HOUSE 7,9,12

txogitxu madurada jautiena (ES) / daržovės / čimičiuri padažas / jautienos sultinio padažas

4.40 € / 100 g

Svoris: 300–400 g.
Rekomenduojama 2–3 asmenims

ĖRIUKO ŠONKAULIUKAI 7,9

ėriena (NZ) / topinambų kremas / čimičiuri padažas / jautienos sultinio padažas

27 €

AŠTUONKOJIS 7,14

paprikos / paprikų aliejus / česnakai / žolelių daigai

34 €

BUROKĖLIŲ KARPAČAS 7,8

druskoje kepti burokėliai / gražgarstės / topinambų kremas / ožkos sūris su pomidorais

16 €

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

– Tradiciniai baskų virtuvės patiekalai

GARNYRAI

GUARNICIONES

GRUZDINTOS BULVYTĖS 3,7

trumai / sūris / žolelių daigai

8 €

BULVIŲ KOŠĖ 7

sviestas / grietinėlė / šviežios
žolelės / kietasis sūris

7 €

MARINUOTOS DARŽOVĖS 7

morkos / pankoliai / alyvuogių aliejaus
ir vyno acto marinatas

7 €

PIQUILLO PAPRIKOS

alyvuogių aliejus / česnakai /
rūkytos paprikos

8 €

ŠVIEŽIOS SALOTOS 10,12

įvairių salotų lapai / daržovės /
chereso ir alyvuogių aliejaus padažas

7 €

DESERTAI

POSTRES

BASKŲ SŪRIO PYRAGAS 3,7,8

naminiai ledai / Patxaran likerio padažas

9 €

LEDAI 5,7,8

ledai ar šerbetas / teirautis padavėjo

7 €

ČIUROS SPURGOS 1,3,5,7,8

rudasis cukrus / cinamonas / juodojo
šokolado ir riešutų padažas

7 €

DESERTAI

Baskų virtuvės
delikatesai, kuriuos
privalu paragauti

– Tradiciniai baskų virtuvės patiekalai

LITTLE JACOB'S

PATIEKALAI MAŽIESIEMS

PEQUEÑOS PRINCIPALES

MĖSOS KUKULIAI

jautienos kukuliukai / mėsos ir grietinėlės padažas

SU MAKARONAIS 1, 3, 7
13 €

SU BULVIŲ KOŠE 1, 7
12 €

SU BULVYTĖMIS FRI 1, 7, 9
11 €

VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ

žemoje temperatūroje kepta vištienos krūtinėlė / mėsos ir grietinėlės padažas

SU MAKARONAIS 1, 3, 7
13 €

SU BULVIŲ KOŠE 1, 7
12 €

SU BULVYTĖMIS FRI 1, 7, 9
11 €

AMERIKIETIŠKI BLYNELIAI 1, 3, 7, 8

šviežios uogos / cukraus pudra
Pasirinkite: jogurto padažą / aviečių džemą / juodojo šokolado ir riešutų padažą

10 €

Skirta vaikams iki 12 metų

SAINT

GĖRIMAI

JACOB'S



Senovės piligrimai, traukdami
Šv. Jokūbo keliu (isp. *Camino de Santiago*), laukinėse pakrantėse rinko moliuskus, kuriuos ruošdavo, gardindami įvairiomis žolelėmis. O kriaukles naudodavo, prašydami pakeleivių vyno, vykdami į Šv. Jokūbo poilsio vietą.

Nesijaudinkite. Mūsų vynas patiekiamas taurėse, o ne moliuskų kriauklėse.

PUTOJANTIS VYNAS IR ŠAMPANAS

PERELADA CAVA BRUT RESERVA BIO

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Penedesas | Ispanija

8 € / 37 €

EKO CASTELL D'AGE, CAVA AURELIA BRUT NATURE GRAN RESERVA

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Penedesas | Ispanija

11 € / 45 €

DOMAINE MARTINOLLES, CRÉMANT DE LIMOUX BLANC

Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac
Limu | Prancūzija

15 € / 55 €

MOUTARD, CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT

Pinot Noir
Šampanė | Prancūzija

19 € / 95 €

ROŽINIS VYNAS

ESTEBAN MARTÍN ROSADO, GRENACHE

Grenache
Aragonas | Ispanija

9 € / 38 €

BALTASIS VYNAS

MURVIEDRO COLECCIÓN, VERDEJO

Verdejo
Kastilija | Ispanija

8 € / 32 €

FIORITO, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIA DOC

Pinot Grigio
Venetas | Italija

8 € / 35 €

ESTEBAN MARTÍN BLANCO, CHARDONNAY

Chardonnay
Aragonas | Ispanija

9 € / 39 €

BARON ROSEN, RIESLING

Riesling
Mozelis | Vokietija

10 € / 42 €

LOUIS JADOT, BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aligoté
Burgundija | Prancūzija

11 € / 45 €

RAUDONASIS VYNAS

FIORITO, ZINFANDEL SALENTO IGT

Primitivo (Zinfandel)
Salentas | Italija

8 € / 32 €

CARE, TINTO SOBRE LÍAS

Garnacha, Syrah
Aragonas | Ispanija

8 € / 37 €

ESTEBAN MARTÍN JOVEN

Garnacha, Syrah
Aragonas | Ispanija

9 € / 39 €

ALTANZA, RIOJA CAPITOSO D.O.C.

Tempranillo
Riocha | Ispanija

11 € / 45 €

BARTON & GUESTIER, PINOT NOIR RÉSERVE

Pinot Noir
Langedokas | Prancūzija

12 € / 50 €



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

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

MARINATED SARDINES 4

Atlantic sardines / marinated vegetables / olive oil and sherry dressing

16 €

IBÉRICO HAM CROQUETTES 1,3,7,10

cured ham / garlic and lemon aioli

13 €

CHORIZO SAUSAGES 1, 7, 9, 10, 12

Txistorra sausage / cider sauce

14 €

BEEF TARTARE 1, 3, 10

beef / gherkins / capers / shallot / sun-dried tomatoes / truffle mayonnaise

18 €

BASQUE SALAD WITH CURED HAM AND PEPPERS 7, 10, 12

Jamón cured ham / salad leaves / sun-dried tomatoes / piquillo peppers / sherry and olive oil dressing / caramelised onions

18 €

CRISPY CALAMARI 1, 2, 3, 10, 14

garlic and lemon aioli / lemon salt

14 €

SHRIMPS 1, 2

olive oil / garlic / chilli flakes

19 €

SPANISH MEAT SOUP CALDO GALLEGO 1,9

beef / lamb / chorizo / vegetables / meat and tomato broth / toasted ciabatta

13 €

BASQUE SALAD WITH GOAT'S CHEESE AND PEPPERS 7, 10, 12

goat's cheese / salad leaves / sun-dried tomatoes / piquillo peppers / sherry and olive oil dressing / caramelised onions

18 €

ENTRANTES

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

– Traditional Basque dishes

MAIN COURSES

DE LA PARRILLA

BEEF RIBEYE 7, 9, 12

txuleta txogitxu madurada beef (ES) / vegetables / chimichurri sauce / beef jus

9.50 € / 100 g

Weight: 0.9 kg – 1 kg.
Recommended for 2–3 people

BEEF PORTERHOUSE 7, 9, 12

txogitxu madurada beef (ES) / vegetables / chimichurri sauce / beef jus

4.40 € / 100 g

Weight: 300–400 g.
Recommended for 1–2 people

BEEF STRIPLOIN 7,9

aged beef / Jerusalem artichoke purée / chimichurri sauce / beef jus

26 €

LAMB CHOPS 7,9

lamb (NZ), Jarusalem artichoke purée / chimichurri sauce / beef jus

27 €

COD PIL PIL 3, 4, 7

salt-cured cod / fish collagen and oil sauce / garlic / baby potatoes

35 €

OCTOPUS 7, 14

peppers / pepper oil / garlic / fresh herbs

34 €

SEA BREAM 4, 7, 12

lemon / chimichurri sauce / baby potatoes / fresh herbs

29 €

BEETROOT CARPACCIO 7,8

salt-baked beetroot / rocket / Jerusalem artichoke purée / goat's cheese with tomatoes

16 €

BURGER 1, 3, 7, 9, 10

dry-aged beef patty / potato-flake bun / cheese / roasted pepper sauce / crispy fries

19 €

DE LA PARRILLA

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

– Traditional Basque dishes

SIDE DISHES

GUARNICIONES

TRUFFLE FRIES 3,7

truffle / hard cheese / fresh herbs

8 €

PIQUILLO PEPPERS

olive oil / garlic / smoked paprika

8 €

MASHED POTATOES 7

butter / cream / hard cheese / fresh herbs

7 €

FRESH SALAD 10, 12

mixed salad leaves / vegetables / sherry and olive oil dressing

7 €

MARINATED VEGETABLES

carrots / fennel / olive oil and wine vinegar marinade

7 €

DESSERTS

POSTRES

BASQUE CHEESECAKE 3, 7, 8

homemade ice cream / Patxaran liqueur sauce

9 €

CHURROS 1, 3, 5, 7, 8

brown sugar / cinnamon / dark chocolate and nut sauce

7 €

ICE CREAM 5, 7, 8

ice cream or sorbet / ask your server

7 €

POSTRES

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

– Traditional Basque dishes

LITTLE JACOB'S

DISHES FOR LITTLE ONES

PEQUEÑOS PRINCIPALES

MEATBALLS

beef meatballs / meat and cream sauce

WITH PASTA 1, 3, 7
13 €

WITH MASHED POTATOES 1, 7
12 €

WITH FRENCH FRIES 1, 7, 9
11 €

CHICKEN BREAST

slow-cooked chicken breast / meat and cream sauce

WITH PASTA 1, 3, 7
13 €

WITH MASHED POTATOES 1, 7
12 €

WITH FRENCH FRIES 1, 7, 9
11 €

AMERICAN-STYLE PANCAKES 1, 3, 7, 8

fresh berries / icing sugar
Choose: yoghurt sauce / raspberry jam / dark chocolate and nut sauce

10 €

Available for kids up to 12 years old

SAINT

DRINKS

JACOB'S

SCALLOPS



Ah yes, Zamburiñak!
(Basque: scallops)

Ancient pilgrims on the Camino de Santiago once foraged these on wild shores, cooked them with herbs, and used the shells to beg for wine on their way to Saint Jacob’s resting place.

Don’t worry. We serve our wine in glasses, not in scallop shells.

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

PERELADA CAVA BRUT RESERVA BIO

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Penedès | Spain

8 € / 37 €

EKO CASTELL D'AGE, CAVA AURELIA BRUT NATURE GRAN RESERVA

Macabeo, Xarel·lo, Parellada
Penedès | Spain

11 € / 45 €

DOMAINE MARTINOLLES, CRÉMANT DE LIMOUX BLANC

Chardonnay, Chenin, Pinot Noir, Mauzac
Limoux | France

15 € / 55 €

MOUTARD, CHAMPAGNE GRANDE CUVÉE BRUT

Pinot Noir
Champagne | France

19 € / 95 €

ROSÉ WINE

ESTEBAN MARTÍN ROSADO, GRENACHE

Grenache
Aragón | Spain

9 € / 38 €

WHITE WINE

MURVIEDRO COLECCIÓN, VERDEJO

Verdejo
Castilla | Spain

8 € / 32 €

FIORITO, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIA DOC

Pinot Grigio
Veneto | Italy

8 € / 35 €

ESTEBAN MARTÍN BLANCO, CHARDONNAY

Chardonnay
Aragón | Spain

9 € / 39 €

BARON ROSEN, RIESLING

Riesling
Mosel | Germany

10 € / 42 €

LOUIS JADOT, BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aligoté
Burgundy | France

11 € / 45 €

RED WINE

FIORITO, ZINFANDEL SALENTO IGT

Primitivo (Zinfandel)
Salento | Italy

8 € / 32 €

CARE, TINTO SOBRE LÍAS

Garnacha, Syrah
Aragón | Spain

8 € / 37 €

ESTEBAN MARTÍN JOVEN

Garnacha, Syrah
Aragón | Spain

9 € / 39 €

ALTANZA, RIOJA CAPITOSO D.O.C.

Tempranillo
Rioja | Spain

11 € / 45 €

BARTON & GUESTIER, PINOT NOIR RÉSERVE

Pinot Noir
Languedoc | France

12 € / 50 €



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. Molluscs