

UŽKANDŽIAI – STARTERS

Jautienos tartaras 10 €

Su žaliuoju majonezu, pomidorų salsa, laiškiniu česnaku, saulėje džiovintais pomidorais, bulvių plaukais.

Beef tartare

With green mayonnaise, tomato salsa, chives, sun-dried tomatoes, potato hair.

Frito Misto 8,5 €

Gruzdintos jūros gėrybės: ančiuviai, midijos ir Patagonijos kalmarai

Frito Misto

Fried seafood platter: anchovies, mussels, and Patagonian calamari

Silkė 6 €

Su burokėlių tyre, kaparėliais, marinuotais svogūnais, krapais ir juoda duonele

Herring

With beet purée, capers, pickled onions, dill and black bread

SALOTOS - SALADS

Klasikinės Cezario salotos 10 €

Su naminiu ančiuvių padažu ir traškia vištiena

Classic Caesar salad

With homemade anchovy dressing and crispy chicken

Cezario salotos su krevetėmis 11 €

Su apkeptomis krevetėmis

Caesar salad with shrimps

With fried shrimps



Cezario salotos su antienos krūtinėle 11 €
Su antienos krūtinėle ir spanguolių padažu
Caesar salad with duck breast
With duck breast and cranberry sauce

Keptas ožkų sūris su karamelizuotais burokėliais 8 €
Patiekiamas su medumi, riešutais ir šviežiomis salotomis
Grilled goat cheese with caramelized beets
Served with honey, nuts, and fresh salad greens

SRIUBA – SOUP

Moliūgų ir jūros gėrybių sriuba 7 €
Su krevetėmis, midijomis ir traškučiu
Pumpkin and seafood soup
Served with shrimps, mussels and chips

KARŠTIEJI PATIEKALAI - MAIN COURSES

Keptas aštuonkojo čiuptuvas 20 €
Su morkų tyre, jaunomis bulvytėmis ir kaparėlių-pomidorų salsa
Grilled octopus tentacle
Served with carrot purée, baby potatoes and caper-tomato salsa

Lėtai virti jaučio žandai 18 €
Su trumų bulvių piure, laiškiniu česnaku, keptomis morkytėmis ir raudono vyno padažu
Slow-cooked ox cheeks
Served with truffle mashed potatoes, chives, roasted carrots, and red wine sauce



Kepta paltuso filė Su mini bulvytėmis, žolelių aliejumi, šparaginėmis pupelėmis ir jūros gėrybių padažu Grilled halibut fillet <i>Served with baby potatoes, herbal oil, green beans, and seafood sauce</i>	14 €
Antienos krūtinėlė Su morkų tyre, cinamonu, mini cukinija, pankoliu ir spanguolių padažu Duck breast <i>Served with carrot puree, cinnamon, mini courgettes, fennel and cranberry sauce</i>	18 €
Jautienos steikas 200 g/300 g Su daržovių kratinu, mini bulvytėmis, petražolėmis ir chimichurri padažu Beef steak 200 g/300 g <i>With vegetable gratin, mini fries, parsley and chimichurri sauce</i>	19 € /23 €
Kiaulienos išpjova Su Serano kumpiu, baltųjų pupelių troškiniu ir chimichurri padažu. Pork tenderloin <i>With Serrano ham, with white bean stew and chimichurri sauce.</i>	12 €
Vegetariški Portabelo grybai Kepti su daržovėmis, saulėje džiovintais pomidorais ir gorgonzolos sūriu Vegetarian Portabel mushrooms <i>Baked with vegetables, sun-dried tomatoes and gorgonzola cheese</i>	12 €

VAIKIŠKAS MENIU – KIDS MENU

Čiuros Su šokoladu ir uogomis Churros <i>Served with chocolate and berries</i>	6 €
Amerikietiški blyneliai Su klevų sirupu ir uogomis American pancakes <i>Served with maple syrup and berries</i>	6 €
Mėsainis su vištiena <i>Su bulvytėmis ir švelniu padažu</i> Burger with chicken <i>Served with fries and mild sauce</i>	7 €
Gruzdintos bulvytės Su salotomis ir švelniu padažu French fries <i>Served with salad and mild sauce</i>	4,5 €
Traškūs paukštienos piršteliai su bulvytėmis ir šviežiomis daržovėmis, švelniu pomidorų padažu Crispy poultry fingers <i>with fries and fresh vegetables, mild tomato sauce</i>	6,5 €
Kepti varškėčiai su braškių užpilu ir šviežiomis uogomis Baked quark <i>Served with strawberry topping and fresh berries</i>	6,0 €

DESERTAI - DESSERTS

Naminis obuolių trupiniuotis pyragas Patiekiamas šiltas su vanilės padažu ir ledais <i>Homemade apple crumble</i> <i>Served warm with vanilla sauce and ice cream</i>	7 €
Gelato Minkšti itališki ledai – <i>Soft Italian ice cream</i>	5 €

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ – SNACKS TO GO WITH WINE AND BEER

Kepta duona su sūrio padažu Traški juoda duona su kreminiu sūrio padažu <i>Fried bread with cheese dip</i> <i>Crispy black bread with creamy cheese dip</i>	6 €
Rinkinys prie vyno (4 asmenims) Mėsyčių ir sūrių asorti <i>Snacks that pair with wine (for 4 people)</i> <i>Cured meat and cheese platter</i>	14 €
Marinuotos alyvuogės / Marinated olives	6 €



VYNAS TAURĖMIS – WINE BY GLASS

PUTOJANTIS - SPARKLING

Castello Carboncine Prosecco Brut 6 €
Treviso DOC, *Italija – Italy* Sausas - Dry, 150 ml

BALTASIS - WHITE

Gio Pinot Grigio 5 €
Delle Venezie DOP, *Italija – Italy*, 150 ml 100% Pinot Grigio

Fernlands Sauvignon Blanc 6 €
Marlborough, *Naujoji Zelandija – New Zealand*, 150 ml

RAUDONASIS - RED

Jealousy Pinot Noir 5 €
Pays d'Oc IGP, *Prancūzija – France*, 150 ml 100% Pinot Noir

Villa Des Anges Reserve 5,5 €
Prancūzija – France, 150 ml 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Syrah

Cantina Orsogna Primitivo Organic 6 €
Terre di Chieti IGT, *Italija – Italy*, 150 ml 100% Primitivo

PILSTOMAS ALUS - DRAUGHT BEER

Paulaner Munchner Hell 4,9%, Lageras – Lager, *Vokietija – Germany* 0,3 l/0,5 l 3,5 €/5,5 €

Paulaner Weisber 5,5%, Kvietinis - Wheat, *Lietuva - Lithuania* 0,3 l/0,5 l 3,5 €/5,5 €

Leffe Brune, Tamsusis elis – Dark ale, *Belgija- Belgium* 0,3 l/0,5 l 4 €/6 €



AIKŠTĖ

- RESTORANAS -
2024

VANDUO - WATER

NEGAZUOTAS - STILL

Stalo vanduo – Table water 1 l

2 €

Akvilė 0,33 l/0,75 l

2,5 €/5 €

GAZUOTAS – SPARKLING

Akvilė 0,33 l/0,75 l

2,5 €/5 €

SULTYS - JUICE

Sultys – Juice 0,2 l (*teirautis padavėjo - ask waiter*)

2,5 €

GAZUOTI - SPARKLING

Gira Volfas Engelman Imperial – Kvass 0,5 l

4 €

Sprite, Fanta, Coca Cola, Coca Cola Zero, Schweppes Tonic 0,25 l

2,5 €

KOMBUČIA – KOMBUCHA

Acala 0,33 l/0,75 l

6 € /14 €

(Red Wine Style, Spritz Style, Mimosa Style)

KARŠTIEJI GĖRIMAI – HOT BEVERAGES

KAVA – COFFEE

Juoda kava – Black coffee

2,5 €

Juoda kava su pienu – Black coffee with milk

2,8 €

Espresso

1,8 €

Dvigubas Espresso – Double Espresso

2,3 €

Cafe Latte

3 €

Cappuccino

3 €

Flat White

3,5 €

ARBATA - TEA

Uogų tyrės arbata, įvairių rūšių (*teirautis padavėjo*)

2,5 €

Plikoma arbata, įvairių rūšių (*teirautis padavėjo*) – Tea in Silk Teabags

3 €

NEALKOHOLINIAI GĖRIMAI – NON - ALCOHOLIC DRINKS

Tropical Passion	6 €
Virgin Mojito	6 €
Sleeping Beach	6 €
Feisty Pink	6 €
Paulaner Weisber Kvietinis - Wheat, Lietuva – Lithuania 0,5 l	5 €
Beck's pilsner 0,33 l	4 €

KOKTEILIAI - COCKTAILS

Pornstar Martini <i>(Degtinė, pasiflorų likeris, pasiflorų tyrė, vanilė, ananasų sultys, žaliosios citrinos sultys/</i>	10 €
<i>Vodka, passion fruit liqueur, passion fruit puree, vanilla, pineapple juice, lime juice</i>	
Gin&Tonic <i>(Džinas, tonikas/Gin, tonic)</i>	8 €
Pink Gin&Tonic <i>(Rožinis džinas ir rožinis tonikas/Pink Gin and Pink Tonic)</i>	8 €
Paloma <i>(Tekila, rožinio greipfruto limonadas/Tequila, pink grapefruit lemonade)</i>	9 €
Mojito <i>(Baltas romas, mėta, žaliosios citrinos/White rum, mint, lime)</i>	9 €
Sidecar <i>(Konjakas, triple sec, citrinų sultys/Cognac, triple sec, lemon juice)</i>	9 €
White Lady <i>(Džinas, triple sec, citrinų sultys/Gin, triple sec, lemon juice)</i>	8 €
Sex On The Beach <i>(Degtinė, persikų likeris, spanguolių sultys, apelsinų sultys/Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice)</i>	9 €
Tequila Sunrise <i>(Tekila, apelsinų sultys, grenadine sirupas/Tequila, orange juice, grenadine syrup)</i>	7 €

AIKŠTĖ

- RESTORANAS -
2024

Espresso Martini <i>(Degtinė, kavos likeris, espresso shot/Vodka, coffee liqueur, espresso shot)</i>	10 €
Mimosa <i>(Prosecco ir apelsinų sultys/Prosecco and orange juice)</i>	8 €
Negroni <i>(Džinas, saldus vermutas/Gin, sweet vermouth)</i>	9 €
Aperol Spritz <i>(Aperolis, prosecco, gazuotas vanduo/Aperol, prosecco, sparkling water)</i>	9 €
Limoncello Spritz <i>(Limoncello, prosecco/Limoncello, prosecco)</i>	9 €
Godfather <i>(Viskis, amaretto likeris/Whisky, amaretto liqueur)</i>	9 €
Margarita <i>(Tekila, triple sec, žaliosios citrinos sultys/Tequila, triple sec, lime juice)</i>	9 €

Informuojame, kad restorano svečių grupėms nuo 10 asmenų taikomas 10 % aptarnavimo mokestis nuo išleistos sumos. Linkime malonaus apsilankymo!

