



MENIU





PASIMĒGAUK KAVOS AKIMIRKA



jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

MAISTINĖS MEDŽIAGOS, ĮSTATYMIŠKAI LAIKOMOS ALERGENAIS
NUTRIENTS THAT ARE LEGALLY CONSIDERED AS ALLERGENS

1. GLITIMO TURINTYS JAVAI IR JŲ PRODUKTAI
CEREALS CONTAINING GLUTEN AND PRODUCTS THEREOF
2. VĖŽIAGYVIAI IR JŲ PRODUKTAI
CRUSTACEANS AND PRODUCTS THEREOF
3. KIAUŠINIAI IR JŲ PRODUKTAI
EGGS AND PRODUCTS THEREOF
4. ŽUVYS IR JŲ PRODUKTAI
FISH AND PRODUCTS THEREOF
5. ŽEMĖS RIEŠUTAI IR JŲ PRODUKTAI
PEANUTS AND PRODUCTS THEREOF
6. SOJŲ PUPELĖS IR JŲ PRODUKTAI
SOYBEANS AND PRODUCTS THEREOF
7. PIENAS IR JO PRODUKTAI (ĮSKAITANT LAKTOZĘ)
MILK AND PRODUCTS THEREOF (INCLUDING LACTOSE)
8. RIEŠUTAI IR JŲ PRODUKTAI
NUTS AND PRODUCTS THEREOF
9. SALIERAI IR JŲ PRODUKTAI
CELERY AND PRODUCTS THEREOF
10. GARSTYČIOS IR JŲ PRODUKTAI
MUSTARD AND PRODUCTS THEREOF
11. SEZAMŲ SĖKLOS IR JŲ PRODUKTAI
SESAME SEEDS AND PRODUCTS THEREOF
12. SIEROS DIOKSIDAS IR SULFITAI, KURIŲ KONCENTRACIJA DIDESNĖ KAIP 10 MG/KG ARBA 10 MG/L
SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES AT CONCENTRATIONS OF MORE THAN 10 MG/KG OR 10 MG/L
13. LUBINAI IR JŲ PRODUKTAI
LUPIN AND PRODUCTS THEREOF
14. MOLIUSKAI IR JŲ PRODUKTAI
MOLLUSCS AND PRODUCTS THEREOF

SRIUBOS
Soups

DIENOS SRIUBA (darbo dienomis)
SOUP OF THE DAY (workdays)

3 €

Klauskite padavėjo
Ask your waiter

ŠEFO REKOMENDUOJAMA ŽUVIENĖ *A: 1, 2, 4, 7, 9, 14
CHEF'S RECOMMENDED FISH SOUP

8 €

Lašių ir baltų žuvų filė gabaliukai, midijos, argentininė raudonoji krevetė. Patiekama su bandele
Salmon and white fish fillet pieces, mussels, Argentine red shrimp. Served with bun



ŠEFO REKOMENDUOJAMA
ŽUVIENĖ
CHEF'S RECOMMENDED FISH
SOUP

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

SRIUBA SU
JAUTIENOS IŠPJOVOS
JUOSTELĖMIS
SOUP WITH BEEF STRIPS



SRIUBA SU JAUTIENOS IŠPJOVOS JUOSTELĖMIS *A: 9
SOUP WITH BEEF STRIPS

6 €

Su daržovėmis, paskaninta šviežių agurkų šiaudeliais
With vegetables, seasoned with fresh cucumber sticks

ŠALTIBARŠČIAI SU BULVĖMIS (sezoninė) *A: 3, 7
COLD BEETROOT SOUP SERVED WITH POTATOES (seasonal)

4 €

SALOTOS

Salads

JAUNŲ ŠPINATŲ LAPELIŲ SALOTOS *A: 7 6 €
BABY SPINACH SALAD

Jaunų špinatų lapeliai, bolivinė balanda, mocarela, vytintas kumpis, saulėje džiovinti pomidorai ir žolelių padažas
Baby spinach leaves, quinoa, mozzarella, dry-cured ham, sun-dried tomatoes, seasoned herb dressing

SŪDYTŲ LAŠIŠŲ SALOTOS *A: 4, 10, 11 9 €
SALTED SALMON SALAD

Sūdytų lašių gabaliukai, šparaginės pupelės, šviežios daržovės, alyvuogės ir garstyčių padažas
Salted salmon pieces, green beans, fresh vegetables, olives and mustard dressing



JAUNŲ ŠPINATŲ
LAPELIŲ SALOTOS
BABY SPINACH LEAVES
SALAD

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order



SŪDYTŲ LAŠIŠŲ
SALOTOS
SALTED SALMON SALAD



ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ
SALOTOS SU
MOCARELA
SALAD WITH BUFFALO
MOZZARELLA

ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS SU MOCARELA
SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA

Salotų lapai, buivolių pieno sūris, vynuoginiai pomidorai, marinuotos alyvuogės ir žolelių padažas
Mixed salad leaves, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, pickled olives and herb dressing

*A: 4, 10, 11

7 €

CEZARIO SALOTOS (su kepta vištiena / su krevetėmis) *A: 1, 3, 4, 6, 7, 10 7 / 8 €
CEASER SALAD (with chicken / with prawns)

Salotų lapai, pomidorai, kietasis sūris, alyvuogės, skrebučiai, ančiuvų padažas
Mixed salad leaves, tomatoes, hard cheese, olives, croutons, anchovy dressing

ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS SU KEPTAIS PERSIKAIS *A: 8 7 €
SALAD WITH BAKED PEACHES

Salotų lapai, kepti persikai, moliūgų sėklos ir mangų padažas
Mixed salad leaves, baked peaches, pumpkin seeds and mango dressing



ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ
SALOTOS SU
KEPTAIS PERSIKAIS
SALAD WITH BAKED
PEACHES

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgiaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

UŽKANDŽIAI

Appetizers

UŽKANDŽIŲ RINKINYS I *A: 1, 7, 13, 14 10 €
APPETIZER PLATTER I

Vytintas kumpis, karštai rūkyta šoninė, vytintos dešrelės, marinuoti agurkai, alyvuogės, konservuotos aitriosios paprikos, saulėje džiovinti pomidorai
Dry-cured ham, hot smoked bacon, dry-cured sausages, pickled cucumbers, olives, pickled hot peppers, sun-dried tomatoes

UŽKANDŽIŲ RINKINYS II *A: 1, 7, 13, 14 10 €
APPETIZER PLATTER I

Kepinta duona, BBQ viščiukų sparneliai, vytintas kumpis, marinuotos alyvuogės, fermentinis sūris
Fried bread, BBQ chicken wings, dry-cured ham, pickled olives, semi-hard cheese

VYTINTOS MĖSOS GRIEŽINĖLIAI 7 €
DRY-CURED MEAT SET



MARINUOTŲ CUKINIJŲ IR AGURKŲ RITINĖLIAI
MARINATED ZUCCHINI AND CUCUMBER SLICES

MARINUOTŲ CUKINIJŲ IR AGURKŲ RITINĖLIAI *A: 9 7€
MARINATED ZUCCHINI AND CUCUMBER SLICES

Su salierais ir morkomis, pagardinta saldžiomis džiovintomis alyvuogėmis
With celery and carrots, seasoned with sweet dried olives

SŪRIŲ IR KEPINTOS DUONOS LĖKŠTĖ *A: 1, 7, 13 7 €
CHEESE AND FRIED BREAD PLATTER



SŪRIŲ IR KEPINTOS DUONOS LĖKŠTĖ
CHEESE AND FRIED BREAD PLATTER

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Main courses

**JAUTIENOS IŠPJOVOS KEPSNYS
SU KANAPIŲ IR PIPIRŲ PLUTELE**
BEEF STEAK WITH HEMPSEED-PEPPER CRUST

Su keptomis daržovėmis, gruzdintomis bulvytėmis ir slyvų padažu
Served with grilled vegetables, chunky chips and plum sauce

17 €

LAŠIŠŲ KEPSNYS
ROASTED SALMON

Su bolivine balanda, daržovėmis bei apelsinų ir garstyčių padažu
Served with quinoa, vegetables and orange-mustard sauce

13 €

**JAUTIENOS IŠPJOVOS
KEPSNYS SU KANAPIŲ
IR PIPIRŲ PLUTELE**
BEEF STEAK WITH
HEMPSEED-PEPPER CRUST

KIAULIENOS SPRANDINĖS KEPSNYS
PORK SHOULDER STEAK

Su traškia vytinto kumpio juostele, keptomis šparaginėmis pupelėmis, pievagrybiais,
gruzdintomis bulvytėmis ir žaliųjų pipirų padažu
Served with a slice of crispy dry-cured ham, green beans, champignon mushrooms,
fries and peppercorn sauce

11 €

**KIAULIENOS
SPRANDINĖS
KEPSNYS**
PORK SHOULDER
STEAK

LAŠIŠŲ KEPSNYS
ROASTED SALMON

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgį pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

TROŠKINTOS DARŽOVĖS SU VARŠKĖS SŪRIU *A: 1, 7
MIXED VEGETABLE STEW WITH CURD CHEESE

Patiekama su laukiniais ryžiais ir šviežių daržovių salotomis
Served with wild rice and fresh salad

10 €



TROŠKINTOS
DARŽOVĖS SU
VARŠKĖS SŪRIU
MIXED VEGETABLE STEW
WITH CURD CHEESE



VIŠTIENOS KEPSNYS
„LAIVELIS“ VAIKAMS
HICKEN FILLET “SHIP” FOR
CHILDREN

VIŠTIENOS
MALTINUKAI
CHICKEN
MEATBALLS



VIŠTIENOS KEPSNYS „LAIVELIS“ VAIKAMS *A: 1, 6, 7
HICKEN FILLET “SHIP” FOR CHILDREN

7 €

Vištienos filė vėrinukas su šviežio meliono skiltele ir gruzdintomis bulvytėmis
Chicken fillet skewer served with a slice of fresh melon and fries

VIŠTIENOS MALTINUKAI *A: 1, 7
CHICKEN MEATBALLS

8 €

Patiekiami su žaliaisiais makaronais ir grietinėlės padažu
Served with green pasta and cream sauce

VIRTINUKAI “MEŠKIUKAI” VAIKAMS *A: 1, 3, 7
BEAR SHAPED DUMPLINGS FOR CHILDREN

7 €

Su varškės įdaru. Patiekiami su trintomis braškėmis ir grietine
With curd cheese filling, served with strawberry sauce and crème fraîche

Su kalakutienos įdaru, patiekiami su grietine
with turkey filling, served with crème fraîche 8 €

VIŠČIUKO FILĖ KEPSNYS SU MEDAUS IR GARSTYČIŲ PADAŽU *A: 1, 6, 7 11 €
CHICKEN FILLET WITH HONEY-MUSTARD SAUCE

Su keptomis daržovėmis ir perliniu kuskusu
Served with sautéed vegetables and pearl couscous

*A
alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgįaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

MĖSAINIAI IR VAFLIAI

Burgers and Waffles

Patiekiami iki 18 val. / Served till 6 p.m.

Visi mėšainiai ir vafliai patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis ir naminiu padažu
All burgers and waffles are served with fries and homemade sauce



MĖSAINIS SU
JAUTIENA
BEEF BURGER

MĖSAINIS SU JAUTIENA *A: 1, 4, 7
BEEF BURGER

9 €

Jautienos maltinukas, traškūs parūkytos šoninės griežinėliai, sūris, šviežių salotų lapai, pomidorai, marinuoti agurkai, mėlynieji svogūnai
Beef patty, smoked bacon, cheese, lettuce leaves, tomatoes, pickled cucumber, red onion

VAFLIS SU JAUTIENA *A: 1, 4, 7
BEEF VAFFLE

9 €

Jautienos maltinukas, traškūs parūkytos šoninės griežinėliai, sūris, šviežių salotų lapai, pomidorai, marinuoti agurkai, mėlynieji svogūnai
Beef patty, smoked bacon, cheese, lettuce leaves, tomatoes, pickled cucumber, red onion

MĖSAINIS SU VIŠTIENA *A: 1, 4, 7
CHICKEN BURGER

8 €

Kepta viščiukų blauzdelių mėsa, traškūs parūkytos šoninės griežinėliai, sūris, šviežių salotų lapai, pomidorai
Chicken drumstick meat, smoked bacon, cheese, lettuce leaves, tomatoes

VAFLIS SU VIŠTIENA *A: 1, 4, 7
CHICKEN WAFFLE

8 €

Kepta viščiukų blauzdelių mėsa, traškūs parūkytos šoninės griežinėliai, sūris, šviežių salotų lapai, pomidorai
Chicken drumstick meat, smoked bacon, cheese, lettuce leaves, tomatoes

MĖSAINIS SU LAŠIŠA *A: 1, 3, 4, 7
SALMON BURGER

9 €

Lašių kepsnelis, šviežių salotų lapai, švieži agurkai, varškės ir krapų padažas
Salmon medallion, lettuce leaves, fresh cucumber, curd cheese-dill sauce

VAFLIS SU LAŠIŠŲ MEDALIONU *A: 1, 3, 4, 7
SALMON WAFFLE

9 €

Lašių kepsnelis, šviežių salotų lapai, švieži agurkai, varškės ir krapų padažas
Salmon medallion, lettuce leaves, fresh cucumber, curd cheese-dill cream



VAFLIS SU
VIŠTIENA
CHICKEN WAFFLE

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgįaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

LIETUVIŠKI PATIEKALAI

Lithuanian dishes



VARŠKĖS APKEPAS SU
LIOFILIZUOTOM UOGOM
IR MIŠKO UOGŲ PADAŽU
CURD CAKE WITH
LYOPHILIZED BERRIES AND
FOREST BERRY SAUCE

VARŠKĖS APKEPAS SU LIOFILIZUOTOM UOGOM IR MIŠKO UOGŲ PADAŽU *A: 1, 3, 7
CURD CAKE WITH LYOPHILIZED BERRIES AND FOREST BERRY SAUCE

7 €

DIDŽKUKULIAI (CEPELINAI) SU GRIETINĖS - SPIRGUČIŲ PADAŽU *A: 3, 7
GRATED POTATO ZEPPELINS SERVED WITH SOUR CREAM AND BACON BITS SAUCE

8 €

ŽEMAIČIŲ BLYNELIAI SU GRIETINĖS-SVIESTO PADAŽU *A: 3, 7
BOILED POTATO PANCAKES WITH MEET STUFFING
SERVED WITH SOUR CREAM AND BUTTER SAUCE

7 €

ŽEMAIČIŲ BLYNELIAI
SU GRIETINĖS-SVIESTO
PADAŽU
BOILED POTATO PANCAKES
WITH MEET STUFFING
SERVED WITH SOUR CREAM
AND BUTTER SAUCE



DESERTAI

Desserts

SLUOKSNIUOTAS VAISIŲ IR VANILINIO BEI ŠOKOLADINIO KREMO DESERTAS *A: 1, 3, 7, 8
LAYERED FRUIT, VANILLA AND CHOCOLATE CREAM DESSERT

5 €

SLUOKSNIUOTAS JOGURTO IR TRINTŲ VAISIŲ DESERTAS *A: 7
SU ISPANINIU ŠALAVIJU
LAYERED YOGURT DESSERT WITH MASHED FRUIT AND CHIA SEEDS

5 €



SLUOKSNIUOTAS JOGURTO IR
TRINTŲ VAISIŲ DESERTAS SU
ISPANINIU ŠALAVIJU
LAYERED YOGURT DESSERT WITH MASHED
FRUIT AND CHIA SEEDS

SLUOKSNIUOTAS VAISIŲ IR
VANILINIO BEI ŠOKOLADINIO
KREMO DESERTAS
LAYERED FRUIT, VANILLA AND
CHOCOLATE CREAM DESSERT



*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgįaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order



MĖLYNIŲ PYRAGAS
BLUEBERRY PIE

MĖLYNIŲ PYRAGAS *A: 1, 3, 7, 8
BLUEBERRY PIE

3.5 €

ŠOKOLADINIS TORTAS *A: 1, 3, 7
CHOCOLATE CAKE



ŠOKOLADINIS
TORTAS
CHOCOLATE CAKE

5 €

BELGIŠKAS VAFLIS *A: 1, 7, 8
BELGIAN WAFFLE

4 €

Pasirinkite pagardą: ledai ir trintos braškės / ledai ir šokoladas / ledai ir karamelė /
klevų skonio sirupas ir riešutai / plakta grietinėlė ir švieži vaisiai
Choose topping: ice cream and strawberry sauce / ice cream and chocolate / ice cream and caramel / ma-
ple flavored syrup and nuts / whipped cream and fresh fruit

OBUOLIŲ SULČIŲ, KIVIŲ IR ŠPINATŲ KOKTEILIS (280 ml)
APPLE JUICE, KIWI AND SPINACH SMOOTHIE (280 ml)

2.5 €

PIENO IR LEDŲ KOKTEILIS (230 ml) *A: 7
ICE CREAM MILKSHAKE (230 ml)

2.5 €

šokoladinis / braškinis / vanilinis
hocolate / strawberry / vanilla

MORELLO VYŠNIŲ ŠERBETAS (120 ml)
MORELLO CHERRIES SORBET (120 ml)

2.5 €

LEDAI (150 ml) *A: 7
ICE CREAM (150 ml)

2.5 €

Pasirinkite pagardą: trintų braškių / šokolado / karamelės
Choose topping: mashed strawberries / chocolate / caramel



BELGIŠKAS VAFLIS
BELGIAN WAFFLE

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

KARŠTIEJI GĖRIMAI

Hot drinks

JUODA KAVA BLACK COFFEE	2 €
ESPRESAS ESPRESSO COFFEE	2 €
KAVA SU PIENU COFFEE WITH MILK	2.5 €
BALINTA KAVA CAFFE LATTE	3 €
KAVA SU KLEVŲ SKONIO SIRUPU COFFEE WITH MAPLE FLAVOURED SYRUP	3.5 €
AIRIŠKA KAVA IRISH COFFEE	6 €
PLIKYTA ARBATA TEA žalioji / vaisinė / juodoji green / fruit / black	2 €
SEZONINĖ ARBATA SEASONAL TEA	2 €

GAIVIEJI GĖRIMAI

Soft drinks

ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS (200 ml) FRESHLY SQUEEZED JUICE (200 ml) Klauskite padavėjų: apelsinų, greipfrutų Ask your waiter: orange, grapefruit	3 €
SULTYS (200 ml) JUICE (200 ml)	1 €
PEPSI / MIRINDA / 7UP (330 ml)	1.5 €
TONIKAS (250 ml) TONIC WATER (250 ml)	1.5 €
GIRA (500 ml) KVASS (500 ml)	2 €
MINERALINIS VANDUO (330 ml) MINERAL WATER (330 ml) Gazuotas / negazuotas sparkling / still	1.5 €
ENERGINIS GĖRIMAS (330 ml) ENERGY DRINK (330 ml)	3 €
STALO VANDUO SU CITRINA (1 l) TABLE WATER WITH LEMON (1 l)	2 €

*A
alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

ALUS

Beer

	284 ml	500 ml	568 ml
VOLFAS ENGELMAN BALTA PINTA BALTAS / WHITE BEER	2.5 €		3.5 €
VOLFAS ENGELMAN BOHEMIJOS TAMSUS / DARK	2.5 €		3.5 €
VOLFAS ENGELMAN RINKTINIS ŠVIESUS / LAGER	3 €		4 €
VOLFAS ENGELMAN KRIEK	2.8 €		4 €
NEALKOHOLINIS ALUS NON-ALCOHOLIC BEER			3.5 €
SIDRAS “FIZZ” CIDER “FIZZ”		4 €	

ALKOHOLINIAI KOKTEILIAI

Alcoholic cocktails

	200 ml
TROPINIS ROMAS TROPICAL RUM Romas baltas, apelsinų sultys, greipfrutų sultys, grenadinas White rum, orange juice, grapefruit juice, Grenadine syrup	7 €
KALĖDOS MEKSIKOJE CHRISTMAS IN MEXICO Auksinė tekila, spanguolių sultys arba nektaras, grenadino sirupas Gold tequila, cranberry juice or nectar, Grenadine syrup	7 €
RAUDONAS SAULĖLYDIS RED SUNSET Raudonos devynerios, apelsinų sultys Coctail with Lithuanian heritage - produced from a balanced mixture of 27 natural herbal ingredients, orange juice	7 €

*A

alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

VYSKUPAS 7 €
BISHOP

Jack Daniel’s, vermutas, apelsinų sultys, klevų skonio sirupas
Jack Daniel’s, vermouth, orange juice, maple flavoured syrup

BOMBAY & TONIC 6 €
BOMBAY & TONIC

Džinas, tonikas, citrinos skiltelė
Gin, tonic water, slice of lemon

APEROL SPRITZ’ 6 €
APEROL SPRITZ’

Putojantis vynas, biteris Aperol, gazuotas mineralinis vanduo, apelsino skiltelė
Sparkling wine, bitter Aperol, sparkling mineral water, slice of orange

NEALKOHOLINIS KOKTEILIS 4 €
NON-ALCOHOLIC COCTAIL

Imbierinis limonadas, grenadinas, šviežiai spaustos žaliųjų citrinų sultys, apelsino griežinėlis
Ginger lemonade, Grenadine syrup, fresh lime juice, slice of orange

VYNAS
Wine

RAUDONASIS VYNAS / RED WINE 150 ml 750 ml

HARDY’S LEGACY SHIRAZ/CABERNET SAUVIGNON 5 € 22 €
Australija, sausas
Australia, dry

CARE RED BLEND D.O. CARINENA 4.5 € 18 €
Ispanija, sausas
Spain, dry

MARANI TELAVURI 4.5 € 18 €
Gruzija, p. sausas
Georgia medium dry

VEGA LIBRE 4.5 € 18 €
Ispanija, p. saldus
Spain, medium sweet

„VORUTA” NATŪRALUS JUODŲJŲ SERBENTŲ VYNAS 4 € 16 €
NATURAL BLACK CURRANT DESSERT WINE
Lietuva, saldus
Lithuania, sweet

BALTASIS VYNAS / WHITE WINE 150 ml 750 ml

HARDY’S LEGACY CHARDONNAY 5 € 22 €
Australija, sausas
Australia, dry

CARE BLANCO D.O. CARINENA 4.5 € 18 €
Ispanija, sausas
Spain, dry

MARANI TELAVURI 5 € 18 €
Gruzija, p. sausas
Georgia medium dry

VEGA LIBRE D.O.P. UTIEL-REQUENA 5 € 22 €
Ispanija, p. saldus
Spain, medium sweet

ROŽINIS VYNAS / ROSE WINE 150 ml 750 ml

EAGLE CREEK ZINFANDEL ROSE 4.5 € 20 €
JAV, sausas
USA, dry

PUTOJANTIS VYNAS / SPARKLING WINE / PROSECCO 150 ml 750 ml

ALITA 3.5 € 15 €
Lietuva, pusiau sausas
Lithuania, medium-dry

MARTINI ASTI 4.5 € 18 €
Italija, saldus
Italy, sweet

MARTINI PROSECCO 5 € 20 €
Italija, sausas
Italy, dry

ŠAMPANAS / CHAMPAGNE 750 ml

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC 71 €
Prancūzija
France

*A
alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgijaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

jei esate alergiškas maisto produktams, prieš užsisakydami patiekalus, informuokite jus aptarnaujantį padavėją
please notify your waiter of any allergies before you order

SVAIGIEJI GĖRIMAI

Alcoholic beverages

VERMUTAS / VERMOUTH

80 ml1000 ml

MARTINI (sausas / dry)

3 €34 €

Raudonas / baltas / kartusis
Red / white / bitter

KONJAKAS / COGNAC

40 ml700 ml

REMY MARTIN VSOP

6 €91 €

BRENDIS / BRANDY

40 ml700 ml

METAXA 5*

3 €42 €

ST.REMY VSOP

3 €42 €

VISKIS / WHISKY

40 ml700 ml

JACK DANIEL’S

4 €59 €

WEST CORK BOURBON

4 €59 €

JURA ORIGIN 10YO

5 €75 €

DEGTINĖ / VODKA

40 ml500 ml

LIETUVIŠKA DEGTINĖ LITHUANIAN VODKA AUKSINĖ

2.5 €25 €

NEMIROFF DELIKAT

4 €44 €

ROMAS / RUM

40 ml1000 ml

BACARDI (black / light)

3 €63 €

DŽINAS / GIN

40 ml700 ml

BOMBAY SAPPHIRE

3 €41 €

TEKILA / TEQUILA

40 ml700 ml

TRES SOMBREROS (silver / gold)

3 €48 €

LIKERIAI / LIQUERS

40 ml500 ml700 ml

ŽAGARĖS VYŠNIŲ LIKERIS (30%)

2.5 €25 €

CHERRY LIQUEUR “ŽAGARĖ

COINTREAU (40%)

4 €68 €

JAGERMAEISTER (35%)

3 €50 €

TRAUKTINĖS / BITTERS

40 ml500 ml700 ml

DEVYNERIOS : ORIGINALIOS/ŽALIOS/RAUDONOS (40%)

2.5 €26 €

LITHUANIAN HERITAGE - PRODUCED FROM A BALANCED
MIXTURE OF 27 NATURAL HERBAL INGREDIENTS

SUKTINIS (50%)

3 €32 €

Midaus, augalų ir vaisių trauktinė
Bitters produced from mead, plant and fruit

ŽALGIRIS (75%)

6 €60 €

Midaus balzamas
Mead balsam

APEROL

2.5 €38 €

*A
alergenų, esančių patiekaluose, rasite valgiaraščio pradžioje pagal numerį
the list of allergens is in the beginning of the menu

Если у Вас аллергия на определенные продукты, пожалуйста, проинформируйте об этом официанта перед заказом!
Jeżeli są Państwo uczuleni na środki spożywcze, przed złożeniem zamówienia prosimy poinformować o tym obsługującego kelnera!

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ЗАКОНОДАТЕЛЬНО ПРИЗНАННЫЕ АЛЛЕРГЕНАМИ

1. Злаки с содержанием глютена и продукты из них
2. Ракообразные и продукты из них
3. Яйца и продукты из них
4. Рыба и рыбные продукты
5. Арахис и продукты с содержанием арахиса

6. Соевые бобы и продукты из них
7. Молоко и молочные продукты (включая лактозу)
8. Орехи и продукты с одержанием орехов
9. Сельдерей и продукты с содержанием сельдерея
10. Горчица и продукты с содержанием горчицы

11. Кунжут и продукты с содержанием кунжута
12. Диоксид серы и сульфиты, чья концентрация превышает 10 мг/кг или 10 мг/л
13. Люпин и продукты с содержанием люпина
14. Моллюски и продукты из них

САЛАТЫ

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» *A: 1, 3, 4, 6, 7, 10
Салатные листья, помидоры, твердый сыр, оливки, крутоны, салатная заправка с анчоусом
- с обжаренным куриным филе
- с креветками

САЛАТ С СОЛЕНОЙ СЕМГОЙ *A: 4, 10, 11
Кусочки соленой семги, стручковая фасоль, свежие овощи, оливки и горчинный соус

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С МОЦАРЕЛЛОЙ БУФФАЛО *A: 4, 10, 11
Салатные листья, моцарелла буффало, помидоры черри и пряный дрессинг

САЛАТ ИЗ МОЛОДЫХ ШПИНАТНЫХ ЛИСТЬЕВ
Листья молодого шпината, киноа, моцарелла, вяленый окорок, вяленые на солнце помидоры и пряный дрессинг

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ С ПЕЧЕНЫМИ ПЕРСИКАМИ *A: 8
Салатные листья, печеные персики, тыквенные семечки и соус из манго, с сыром фета

ЗАКУСКИ

АССОРТИ ЗАКУСОК I *A: 1, 7, 13, 14
Вяленый окорок, грудинка горячего копчения, вяленые колбаски, маринованные огурцы, оливки, консервированный острый перец, вяленые на солнце помидоры

АССОРТИ ЗАКУСОК II *A: 1, 7, 13, 14
Гренки, куриные крылышки барбекю, вяленый окорок, маринованные оливки, ферментированный сы

ПОЛОСКИ ВЯЛЕНОГО МЯСА *A: ОТСУТСТВУЕТ

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА С ГРЕНКАМИ *A: 1, 7, 13

РУЛЕТКИ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ЦУККИНИ И ОГУРЦОВ *A: 9
с сельдереем и морковью, приправленные сладкими сушеными оливками

СУПЫ

СУП ДНЯ (ПО РАБОЧИМ ДНЯМ)
Спрашивайте у официанта

РЕКОМЕНДАЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА: УХА *A: 1, 2, 4, 7, 9, 14
Кусочки филе красной и белой рыбы, мидии, аргентинская красная креветка. Подается с булочкой.

СУП С ПОЛОСКАМИ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ *A: 9
с овощами и соломкой из свежих огурцов

ХОЛОДНЫЙ СВЕКОЛЬНИК С КАРТОФЕЛЕМ (СЕЗОННЫЙ) *A: 3, 7

—ОСНОВНЫЕ БЛЮДА—

СТЕЙК ИЗ СЕМГИ *A: 4, 9, 10
с киноа, печеными овощами и горчично-апельсиновым соусом

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕЙКИ *A: 1, 3, 6, 7, 9, 10

с хрустящей полоской вяленого окорока, жареной стручковой фасолью, шампиньонами, картофелем фри и соусом из зеленого перца

СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ ПОД МЕДОВО-ГОРЧИЧНЫМ СОУСОМ *A: 1, 6, 7
с жареными овощами и жемчужным кускусом

СТЕЙК ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ ПОД КОНОПЛЯНО-ПЕРЦОВОЙ КОРОЧКОЙ *A: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 13
с жареными овощами, картофелем фри и сливовым соусом

ТУШЕННЫЕ ОВОЩИ С ТВОРОЖНЫМ СЫРОМ *A: 1, 7
Подаются с диким рисом и салатом из свежих овощей

ДЕТСКИЙ СТЕЙК ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ «ЛОДОЧКА» *A: 1, 6, 7
Кусочки куриного филе с долькой свежей дыни и картофелем фри

КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ *A: 1, 7
Подаются с зелеными макаронами и сливочным соусом

ДЕТСКИЕ ВАРЕНИКИ «МИШКИ» *A: 1, 3, 7
- с творожной начинкой, подаются с протертой клубникой и сметаной
- с начинкой из индюшатины, подаются со сметаной

— БУРГЕРЫ И ВАФЛИ —

(подаются до 18 час.)
ВСЕ БУРГЕРЫ И ВАФЛИ ПОДАЮТСЯ С КАРТОФЕЛЕМ ФРИ И ДОМАШНИМ СОУСОМ

БУРГЕР С ГОВЯДИНОЙ *A: 1, 4, 7
Говяжья котлета, хрустящая стружка из подкопченной грудинки, сыр, свежие салатные листья, помидоры, маринованные огурцы, красный лук

ВАФЛИ С ГОВЯДИНОЙ *A: 1, 4, 7
Говяжья котлета, хрустящая стружка из подкопченной грудинки, сыр, свежие салатные листья, помидоры, маринованные огурцы, красный лук

БУРГЕР С КУРИЦЕЙ *A: 1, 4, 7
Жареное филе куриной голени, хрустящая стружка из подкопченной грудинки, сыр, свежие салатные листья, помидоры

ВАФЛИ С КУРИЦЕЙ *A: 1, 4, 7
Жареное филе куриной голени, хрустящая стружка из подкопченной грудинки, сыр, свежие салатные листья, помидоры

БУРГЕР С СЕМГОЙ *A: 1, 3, 4, 7
Стейк из семги, свежие салатные листья, свежие огурцы, творожный соус с укропом

ВАФЛИ С МЕДАЛЬОНОМ ИЗ СЕМГИ *A: 1, 3, 4, 7
Стейк из семги, свежие салатные листья, свежие огурцы, творожный соус с укропом

ДЕСЕРТЫ

СЛОЕННЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ФРУКТОВ И ШОКОЛАДНО-ВАНИЛЬНОГО КРЕМА *A: 1, 3, 7, 8

ЧЕРНИЧНЫЙ ПИРОГ *A: 1, 3, 7, 8

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ *A: 1, 3, 7

СЛОЕННЫЙ ДЕСЕРТ ИЗ ЙОГУРТА И ПРОТЕРТЫХ ФРУКТОВ С СЕМЕНАМИ ЧИА *A: 7

БЕЛЬГИЙСКАЯ ВАФЛЯ *A: 1, 7, 8
1 топинг на выбор: мороженое и протертая клубника; мороженое и шоколад; мороженое и карамель; кленовый сироп и орехи; взбитые сливки и свежие

КОКТЕЙЛЬ ИЗ ЯБЛОЧНОГО СОКА, КИВИ И ШПИНАТА, 280 МЛ *A: ОТСУТСТВУЕТ

МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ, 230 МЛ *A: 7
На выбор: шоколадный, клубничный, ванильный

СОРБЕ ИЗ ВИШНИ МОРЕЛЛО, 120 МЛ *A: ОТСУТСТВУЕТ

МОРОЖЕНОЕ, 150 МЛ *A: 7
1 топинг на выбор: протертая клубника, шоколад, карамель

— ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ —

ЧЕРНЫЙ КОФЕ

ЭСПРЕССО

КОФЕ С МОЛОКОМ

КОФЕ ЛАТТЕ

КОФЕ С КЛЕНОВЫМ СИРОПОМ

ЧАЙ ЗАВАРНОЙ
На выбор: зеленый, фруктовый, черный

ЧАЙ СЕЗОННЫЙ

—ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫЕ—

НАПИТКИ

СВЕЖЕВЫЖАТЫЙ СОК, 200 МЛ
Спрашивайте у официанта: апельсиновый, грейпфрутовый

СОК, 200 МЛ

PEPSI, MIRINDA, 7UP 330 МЛ

ТОНИК, 250 МЛ

КВАС, 500 МЛ

МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА, 330 МЛ
Газированная, негазированная

ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК, 330 МЛ

СТОЛОВАЯ ВОДА С ЛИМОНОМ, 1 Л

1. Збо́жа zawierające gluten i produkty pochodne
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne i produkty pochodne

САЛАТКИ

САЛАТКА ЦЕЗАР *A: 1, 3, 4, 6, 7, 10
Ліście са́łaty, помидоры, ser twardy, oliwki, grzanki, sos anchois

- z pieczonym kurczakiem
- z krewetkami

САЛАТКА Z SOLONYM ŁOSOSIEM *A: 4, 10, 11
Kawałki solonego łososia, fasolka szparagowa, świeże warzywa, oliwki i sos musztardowy

САЛАТКА ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z BUFFALO MOZZARELLA *A: 4, 10, 11
Ліście са́łaty, buffalo mozzarella, pomidory winogronowe i sos ziółowy

САЛАТКА Z LIŚCI MŁODEGO SZPINAKU
Ліście мло́дего шпинаку, komosa ryżowa, mozzarella, suszona szynka, pomidory suszone na stońcu i sos ziółowy

САЛАТКА ZE ŚWIEŻYCH WARZYW Z PIEC-ZONYMI BRZOSKWINIAMI *A: 8
Ліście са́łaty, pieczone brzoskwinie, pestki dyni i sos z mango, z serem feta

— PRZEKAŚKI —

ZESTAW PRZEKAŚEK I *A: 1, 7, 13, 14
Suszona szynka, boczek wędzony na gorąco, suszone kiełbaski, ogórki marynowane, oliwki, konserwowe chili, pomidory suszone na stoń

ZESTAW PRZEKAŚEK II *A: 1, 7, 13, 14
Smażony chleb, skrzydełka kurczaka BBQ, suszona szynka, marynowane oliwki, ser żółty

PLASTERKI SUSZONEGO MIĘSA *A: BRAK

TALERZ SERÓW ZE SMAŻONYM CHLEBEM *A: 1, 7, 13

ROLKI MARYNOWANEJ CUKINI I OGÓRKA *A: 9
Z selerem, marchewką i słodkimi suszonymi oliwkami

— ZUPY —

ZUPA DNIA (W DNI ROBOCZE)
Należy zapytać kelnera

POLECANA PRZEZ SZEFA ZUPA RYBNA *A: 1, 2, 4, 7, 9, 14
Kawałki fileta z łososia i białej ryby, omułki, krewetka czerwona argentyńska. Podawana z bułką

ZUPA Z PASKAMI WOŁOWINY *A: 9
Z warzywami, doprawiona słomkami świeżego ogórka

CHŁODNIK Z ZIEMNIAKAMI (SEZONOWA) *A: 3, 7

— DANIA GŁÓWNE —

PIECZEŃ Z ŁOSOSIA *A: 4, 9, 10
Z komosą ryżową, pieczonymi warzywami i sosem pomarańczowo-musztardowym

6. Soja i produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne (w tym laktoza)
8. Orzechy i produkty pochodne
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne

KARKÓWKA WIEPRZOWA

***A: 1, 3, 6, 7, 9, 10**
Z chrupiącym paskiem suszonej szynki, pieczoną fasolką szparagową, pieczarkami, frytkami i sosem z zielonego pieprzu

FILET Z KURCZAKA WSOSIEMIODOWO-MUSZ-TARDOWYM *A: 1, 6, 7
Z pieczonymi warzywami i kuskusem perłowym

PIECZEŃ WOŁOWA ZE SKORUPKĄ Z KONOPI I PIEPRZU *A: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 13
Z pieczonymi warzywami, frytkami i sosem śliwkowym

DUSZONE WARZYWA Z BIAŁYM SEREM *A: 1, 7
Podawane z dzikim ryżem i sałatką ze świeżych warzyw

PIECZEŃ Z KURCZAKA DLA DZIECI “ŁÓDECZKA” *A: 1, 6, 7
Filet z kurczaka z plasterkiem świeżego melona i frytkami

KOTLECIKI MIELONE Z KURCZAKA *A: 1, 7
Podawane z zielonym makaronem i sosem śmietanowym

PIEROGI DLA DZIECI “NIEDŹWIADKI” *A: 1, 3, 7
- Z nadzieniem twarogowym, podawane z przetartymi truskawkami i śmietaną
- Z nadzieniem z indyka, podawane ze śmietaną

— BURGERY I WAFLE —

(Podawane do godz. 18)
WSZYSTKIE BURGERY I WAFLE SĄ PODAWANE Z FRYTKAMI I DOMOWYM SOSEM

BURGER Z WOŁOWINĄ *A: 1, 4, 7
Kotlet wołowy mielony, chrupiące plasterki wędzonego boczku, ser, liście świeżej sałaty, pomidory, marynowane ogórki, cebula czerwona

WAFEL Z WOŁOWINĄ *A: 1, 4, 7
Kotlet wołowy mielony, chrupiące plasterki wędzonego boczku, ser, liście świeżej sałaty, pomidory, marynowane ogórki, cebula czerwona

BURGER Z KURCZAKIEM *A: 1, 4, 7
Pieczone mięso z podudzia kurczaka, chrupiące plasterki wędzonego boczku, ser, liście świeżej sałaty, pomidory

WAFEL Z KURCZAKIEM *A: 1, 4, 7
Pieczone mięso z podudzia kurczaka, chrupiące plasterki wędzonego boczku, ser, liście świeżej sałaty, pomidor

BURGER Z ŁOSOSIEM *A: 1, 3, 4, 7
Kawałek łososia, liście świeżej sałaty, świeże ogórki, sos twarogowo-koperkowy

WAFEL Z MEDALIONEM Z ŁOSOSIA *A: 1, 3, 4, 7
Kawałek łososia, liście świeżej sałaty, świeże ogórki, sos twarogowo-koperkow

11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l
13. Łubin i produkty pochodne
14. Mięczaki i produkty pochodne

DESERY

WARSTWOWY DESER Z OWOCÓW I KREMU WANILIOWO-CZEKOLADOWEG *A: 1, 3, 7, 8

PLACEK JAGODOWY *A: 1, 3, 7, 8

CIASTO CZEKOLADOWE *A: 1, 3, 7

WARSTWOWY DESER Z JOGURTU I PRZETARTYCH OWOCÓW Z SZAŁWIĄ HISPANSKĄ *A: 7

WAFEL BELGIJSKI *A: 1, 7, 8
DO WYBORU 1 DODATEK: lody i przetarte truskawki; lody i czekolada; lody i karmel; syrop o smaku klonowym i orzechy; bita śmietana i świeże owoce

KOKTAJL Z SOKU JABŁKOWEGO, KIWI I SZ-PINAKU, 280 ML *A: BRAK

KOKTAJL MLECZNO-ŁODOWY, 230 ML *A: 7
Do wyboru: czekoladowy, truskawkowy, waniliowy

SORBET Z WIŚNI ŁUTÓWEK, 120 ML *A: BRAK

LODY, 150ML *A: 7
Do wyboru 1 dodatek: przetarte truskawki, czekolada, karmel

— NAPOJE GORĄCE —

KAWA CZARNA

KAWA ESPRESSO

KAWA Z MLEKIEM

KAWA LATTE

KAWA Z SYROPEM O SMAKU KLONOWYM

HERBATA ZAPARZONA
Do wyboru: zielona, owocowa, czarna

HERBATA SEZONOWA

— NAPOJE —
BEZALKOHOLOWE

ŚWIEŻO WYCISKANY SOK, 200 ML
Należy zapytać kelnera: pomarańczowy, grejpfrutowy

SOK, 200 ML

PEPSI, MIRINDA, 7UP, 330 ML

TONIK, 250ML

KWAS, 500 ML

WODA MINERALNA, 330 ML
Gazowana, niegazowana

NAPÓJ ENERGETYCZNY, 330 ML

WODA STOŁOWA Z CYTRYNĄ, 1L

*A

alergeny, zawierające gluten, w daniach, Wy najdziecie w начале меню по номеру
alergeny, występujące w daniach, wskazane są według numeru na początku menu



Paukščių takas
RESTORANAS