



RESTORANAS

anno 2013

UŽKANDŽIAI

AUSTRĖ Citrinos skiltelė „Mignonette” padažas	4-6
ALYVUOGĖS Ispaniškos alyvuogės saulėje džiovinti pomidorai	5
EDAMAME PUPELĖS SVIESTE Su druska arba aštrios	6
KONFITUOTŲ ČESNAKŲ UŽTEPĖLĖ Sezamo sėklos šviežia duona	9
SŪRIŲ IR MĖSŲ LĖKŠTĖ (2asm.) Lietuviški bei prancūziški sūriai ir mėsos alyvuogės riešutai	24
SŪRIO SPURGYTĖS (5vnt.) Padron pipirai šoninė naminis majonezas	12
GRILIUJE KEPTAS KAMAMBERAS (2 asm.) Figų džemas karamelizuoti riešutai bagetė	13
JAUTIENOS TARTARAS Garstyčios karnišonai šalotinis svogūnas duonelė	15
NAMINIAI ĮDARYTI JALAPENAI Šoninė kreminis sūris naminis majonezas	13
KEPTOS DIDŽIOSIOS TIGRINĖS KREKETĖS (7VNT.) Balto vyno ir sviesto padažas bagetė	16
arba Pomidorų sviestas baltas vinas bagetė	16,5
GRUZZINTAS ŽIEDINIS KOPŪSTAS Humusas granatai moliūgų sėklos	11

SALOTOS

CEZARIO SALOTOS	9
SU VIŠTIENA	11
SU KREKETĖMIS	16
SU GELTONPELEKIU TUNU Naminis cezario padažas krutonai	14
BROKOLIO SALOTOS	10
SU GELTONPELEKIU TUNU	14
SU ŠONINE Spanguolės aioli saulėgražos	12

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

IBERICO KIAULIENOS NUGARINĖ Džiovinti pomidorai pankolio ir apelsinų salotos porto vyno padažas	16
ARGENTINIETIŠKOS JAUTIENOS IŠPJOVA (200g) Bulvių košė marinuoti šalotai porto vyno padažas svogūnų kremas	27
ĖRIUKO ŠONKAULIAI Moliūgų kremas riešutų granola pipirinis padažas	25
SEZONINĖ ŽUVIS Kalafiorų kremas gruzdinti ryžių makaronai apelsinų aliejus	18
AŠTUONKOJIS Batatų kremas shitake grybai terijaki glazūra sezamai	22
VIŠTIENA Panko džiuvesėliai kininis bastutis žolelių veloute	13
*Rekomenduojame pasirinkti papildomą garnyrą	
GARNYRAI	
BULVIŲ KOŠĖ	7
KEPTŲ DARŽOVIŲ RINKINUKAS	6
GAIVIOS DARŽO SALOTOS	6
BULVYTĖS SU NAMINIU MAJONEZU	6
GRUZZINTAS KUKURŪZAS	5
ŠVIEŽIA DUONA	4
BAGETĖ	2

DESSERTAI

PISTACIJŲ TARTALETĖ Pistacijų ir balto šokolado kremas uogų džemas	6
SŪRIO PYRAGAS Pasiflorai šviežios uogos	7
NAMINIAI LEDAI	5



RESTAURANT
anno 2013

STARTERS

OYSTER

Lemon wedge | Mignonette sauce

OLIVES

Spanish olives | Sun-dried tomatoes

EDAMAME BEANS

With salt **or** spicy

CONFIT GARLIC SPREAD

Sesame seeds | Fresh bread

CHEESE & CHARCUTERIE BOARD (for 2 p.)

Lithuanian and French cheeses & cured meats | Olives | Nuts

CHEESE PUFFS (5 pcs)

Padron peppers | Smoked bacon jam

GRILLED CAMEMBERT (for 2 p.)

Fig jam | Caramelized nuts | Baguette

HOMEMADE STUFFED JALAPEÑOS

Bacon | Cream cheese

BEEF TARTARE

Mustard | gherkins | shallots | crispy bread

GRILLED KING TIGER PRAWNS (7 pcs)

White wine & butter sauce | Baguette
or

Tomato butter | Tomatoes | Baguette

FRIED CAULIFLOWER

Hummus | pomegranates | pumpkin seeds

SALADS

CAESAR SALAD

WITH CHICKEN

WITH SHRIMP

WITH YELLOWFIN TUNA

Homemade caesar dressing | croutons

BROCCOLI SALAD

WITH YELLOWFIN TUNA

WITH BACON

Cranberries | aioli | sunflowers

MAIN COURSE

4-6

IBERICO PORK LOIN

Sundried tomatoes | fennel and orange salad | port wine sauce

5

ARGENTINIAN FILLET MIGNION (200g)

Mashed potatoes | pickled shallots | port wine sauce | onion cream

6

LAMB CHOPS

Pumpkin cream | nut granola | pepper sauce

9

SEASONAL FISH

Cauliflower cream | fried rice noodles | orange oil

24

OCTOPUS

Sweet potato cream | shiitake mushrooms | teriyaki glaze | sesame

12

CHICKEN

Panko breadcrumbs | pak choi | herbs veloute

14

***We recommend choosing an additional side dish**

13

SIDES

MASHED POTATOES

7

ROASTED VEGETABLES

6

FRESH GARDEN SALAD

6

FRENCH FRIES

6

FRIED CORN

5

FRESH BREAD

4

BAGUETTE

2

DESSERTS

PISTACHIO TART

Pistachio and white chocolate cream | berry jam

6

CHEESECAKE

Passion fruit puree | fresh berries

7

HOME-MADE ICE CREAM

5

A 10% service charge applies to groups of 8 or more.