

**MENIU**  
**MENIU**



## **FOOD ALLERGY NOTICE**

**PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN THESE INGREDIENTS:  
1 - MILK, 2 - EGGS, 3 - WHEAT, 4 SOY, 5 - NUTS, 6 - FISH, 7 – CRUSTACEAN, 8 – SHELLFISH, 9 –  
SESAME SEED, 10 – CELERY, 11 – MUSTARD.  
ASK THE WAITER**



## ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

<b>Brandintos jaučių (<i>maitintų žole</i>) išpjovos <i>Tartar'as</i></b>	<b>15.00</b>
(saulėje džiovinti pomidorai, šalotiniai svogūnai, <i>Tartar</i> padažas, trumų majonezas, kietasis sūris, laiškinių svogūnų aliejus, <i>Kataifi</i> tešlos lizdelis, kepti jaučių kaulų čiulpai)	
<b>Rausvųjų tunų filė <i>Tartar'as</i></b>	<b>13.00</b>
(avokadai, šalotiniai svogūnai, <i>Tartar</i> padažas, <i>Yuzu</i> - laimo citrinų užpilas su medumi, <i>Kimchi</i> majonezas, ciegorijų ikrai)	
<b>Burokėlių <i>Carpaccio</i></b>	<b>10.00</b>
(oškų sūrio kremas, balzamiko padažas, rukolos salotos su medaus - garstyčių užpilu, karamelizuoti svogūnai, pistacijų riešutai)	
<b>Karališko ešerio <i>Ceviche</i></b>	<b>13.00</b>
(avokadai, paprikos, šalotiniai svogūnai, braškių užpilas, morkų - apelsinų kempinė, Wasabi majonezas)	

## UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ

<b>Mūsų gamybos aštrios Čederio sūrio spurgytės</b> (rūkytų paprikų ir kornišonų padažas)	<b>10.00</b>
<b>Rūkytų ir vytintų mėsų rinkinys</b>	<b>12.00</b>
<b>Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys</b>	<b>12.00</b>
<b>Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmariniais</b>	<b>8.00</b>
<b>Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais</b> ✓	<b>6.00</b>

## SALOTOS

### Cezario:

- **klasikinės** (*Romaine* salotos, skrebučiai, kietasis sūris, naminis Cezario padažas) **8.00**
- **su kepta vištų krūtinėle** **12.00**
- **su keptomis tigrinėmis krevetėmis** **14.00**

## SRIUBOS

<b>Kreminė miško grybų ir trumų</b> ✓	<b>11.00</b>
<b>Aštri plėšytos jautienos</b>	<b>9.00</b>

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

<b>Mėsainis su „Black angus“ brandintos jautienos paplotėliu ir rūkyta šonine</b>	<b>14.00</b>
( <i>Brioche</i> bandelė, <i>Coleslaw</i> salotos, pomidorai, agurkai, svogūnai, <i>Wasabi</i> majonezas, <i>Fri</i> bulvytės)	
<b>Brandintos jaučių (<i>maitintų žole</i>) išpjovos kepsnys</b>	<b>32.00</b>
(bulvių šimtalapis, burokėlių sultyse troškinti <i>Eringi</i> grybai, <i>Demi glaze</i> padažas su Porto vynu)	
<b>Jaučių šonkaulių <i>Short rib „Ragu“</i></b>	<b>16.00</b>
( <i>Pappardelle</i> makaronai, daržovės, ančiuviai, špinatų traškutis, kietasis sūris)	
<b>Ėrienos kumpio kepsnys <i>Rump steak</i></b>	<b>22.00</b>
(rūkytų morkų humusas, karamelizuotos žirnelių ankštys, mėtų – žirnelių kempinė, fermentuotų raudonųjų kopūstų – vermuto padažas)	
<b>Ančių krūtinėlė</b>	<b>22.00</b>
(moliūgų ir mėlynojo pelėsinio sūrio kremas, raudonųjų apelsinų – antienos <i>Gravy</i> padažas, <i>Kale</i> salotų traškučiai, skrudinti batatai)	
<b>Juodųjų paltusų kepsnys</b>	<b>22.00</b>
(daiginti kviečiai, kepti špinatai su česnakais, baltojo vyno – paprikų - upėtakio ikry padažas)	


## DESERTAI

<b>Datulių desertas (<i>Sticky Toffee</i>) su sūdytos karamelės padažu</b>	<b>7.00</b>
(iš datulių pagamintas drėgnas biskvitas, tiekiamas šiltas su naminiiais bananų ledais)	
<b>Obuolių pyragas</b> (tiekiamas karštas su vanilniais ledais, kepintais migdolais)	<b>7.00</b>

## APPETIZERS

<b>Aged beef (<i>grass fed</i>) tenderloin Tartare</b>	<b>15.00</b>
(sun dried tomatoes, shallots, Tartar sauce, truffle mayonnaise, hard cheese, chive oil, Kataifi pastry nest, baked ox bone marrow)	
<b>Red tuna fillet Tartare</b>	<b>13.00</b>
(avocado, shallots, Tartar sauce, Yuzu – lime dressing with honey, Kimchi mayonnaise, lumpfish caviar)	
<b>Beetroot Carpaccio</b>	<b>10.00</b>
(goat cheese cream, balsamic sauce, arugula with honey – mustard dressing, caramelised onions, pistachios)	
<b>Kingfish Ceviche</b>	<b>13.00</b>
(avocado, paprika, shallots, strawberry dressing, carrot – orange sponge, Wasabi mayonnaise)	

## SNACKS WITH BEVERAGES

<b>Home made spicy Cheddar cheese donuts</b>	<b>10.00</b>
(with smoked paprika & gherkins sauce)	
<b>Smoked and jerked meat plate</b>	<b>12.00</b>
<b>Hard and soft cheese plate</b>	<b>12.00</b>
<b>Fried bread with curd cheese dip and rosemary</b>	<b>8.00</b>
<b>Home marinated olives with roasted almonds</b> 	<b>6.00</b>

## SALAD

### Caesar:

- classic (Romaine lettuce, croutons, hard cheese, homemade Caesar dressing)	<b>8.00</b>
- with grilled chicken breast	<b>12.00</b>
- with grilled tiger shrimps	<b>14.00</b>

## SOUP

<b>Cream of forest mushrooms and truffle</b>	<b>11.00</b>
<b>Shredded beef (spicy)</b>	<b>9.00</b>

## MAIN COURSE

<b>Burger with Black Angus aged beef patty and smoked bacon</b>	<b>14.00</b>
(Brioche bun, Coleslaw salad, tomatoes, cucumbers, onions, Wasabi mayonnaise, French fries)	
<b>Aged beef (<i>grass-fed</i>) tenderloin</b>	<b>32.00</b>
(potato cake, beetroot juice stewed Eringi mushrooms, Demi glaze & Port wine sauce)	
<b>Beef short rib Ragù</b>	<b>16.00</b>
(Pappardelle pasta, vegetables, anchovies, spinach chips, hard cheese)	
<b>Lamb Rump steak</b>	<b>22.00</b>
(smoked carrots Hummus, caramelised green pea pods, mint – green pea sponge, fermented red cabbage and vermouth sauce)	
<b>Duck breast</b>	<b>22.00</b>
(pumpkin and blue cheese cream, red orange and duck Gravy sauce, Kale chips, roasted sweet potatoes)	
<b>Black halibut steak</b>	<b>22.00</b>
(wheat sprouts, fried spinach with garlic, white wine - paprika - trout caviar sauce)	

## DESSERTS

<b>Dates dessert (Sticky Toffy) with salted caramel</b>	<b>7.00</b>
(moist sponge cake, made with finely chopped dates, served warm with homemade banana ice cream)	
<b>Apple cake (served hot with vanilla ice cream, toasted almonds)</b>	<b>7.00</b>