

Kiemas

Mažos lėkštės - maistas dalinimuisi

Kai Kiemas atkeliauja į
Meat Steak House terasą

ŽALIA

Tuno aguachile 15,9
Dumplainiai / kukurūzai / ridikėliai / marinuoti raudonieji svogūnai / grilyje keptos ciabattos riekė

ŠALTA

Šalta pomidorų sriuba 8
Geltonųjų pomidorų sorbet / grikių granola su šoninės traškuma / putpelių kiaušiniai

Keptas plėšytas baklažanas 11,9
Jogurtas su aguonomis / pita

Moliūgai su burata 12,9
Persimōnai / marakuja / kedrinės pinijos / trumai / grilyje keptos ciabattos riekė

ŠILTA

Tacos su plėšyta jautiena (2 vnt) 12
Jogurtas / pico de gallo salotėlės

Tacos su dinamitinėmis krevetėmis (2 vnt.) 12
Ananasų salotėlės

Humusas su gruzdintu kalafijorų gabalėliais 12,5
Dumplainiai / bazilikų aliejus / sezamai / pita

Šūrainis su wagyu jautienos paplotėliu 18,9
Cipotle kečupas / mariuoti agurkėliai su čili pipirais

SALDU

Karamelinio šokolado panna cotta 8
Mango compote / riešutų trūpiniai

Šokoladinis kremas 8
Brownie / pasiflorų džemas / karamelizuoti pekanai riešutai

MEAT

— SteakHouse —

UŽKANDUKAI IR ŠALTI UŽKANDŽIAI

8€ · Sūrio spurgytės su pomidorų džemu

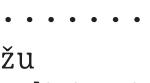
10.5€ · Jaučių brandintu liežuvių griežinėliai, patiekti ant brioche duonos riekių su karamelizuotais svogūnais ir wasabi ledais

10.9€ · Namų gamybos foie gras paštetas. Patiekiamas su užlieta juodujų serbentų žele, marinuotomis garstyčiomis ir skrudinta brioche duonos rieke

9€ · Šviežių daržovių salotos su baltojo balzamiko acto užpilu
Priedai:

+ 4/8€ · Krevetės 3 vnt./ 6 vnt.

+ 15€ · Brandintos jautienos išpjovos



TARTARAI

14.9€ · Jautienos karpačio su ančių taukuose keptomis plonomis bulvytėmis ir tunų padažu

13.9€ · Brandintos jautienos tartaras su baravykų emulsija ir bulvių traškučiais su trumų aliejumi

12.9€ · Meksikietiškas brandintos jautienos tartaras su pico de gallo, čipotle pipirais ir kukurūziniais traškučiais

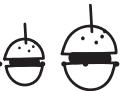


• • • Apie patiekaluose esančius alergenus teiraukitės padavėjų • • •
Septynių ir daugiau asmenų grupėms taikomas 10 proc. aptarnavimo mokesčis

M·EAT

— SteakHouse —

KARŠTI UŽKANDŽIAI



8.5€ · Tempuroje gruzdinta svogūno gélė

15.5€ · Krevetės, troškintos krosnyje su sviestu. Patiekiamos su šviežiomis salotomis ir duonos skrebučiu

SRIUBOS

9€ · Krosnyje užkepta prancūziška svogūnų sriuba

MĖSAINIAI

15.9€ · Klasikinis mėsainis su brandinta jautiena, brandintu čederio sūriu, pomidorais ir karamelizuotais svogūnais

18.9€ · Wagyu jautienos ypatingasis "MEAT" mėsainis su šoninės džemu, brandintu čederio sūriu bei rukola

Rekomenduojame mėsainius skanauti su ančių taukuose gruzdintomis bulvytėmis ir namų gamybos pomidorų padažu

VILNIAUS KLASIKA - KARŠTI MĖSOS PATIEKALAI

19.5€ · MEAT vištienos kepsnys, įdarytas sviestu. Patiekiamas su troškintomis morkomis, bulvių šimtalapiu ir šviežiais agurkais

22.5€ · MEAT vištienos kepsnys, įdarytas sviestu su trumais. Patiekiamas su troškintomis morkomis, bulvių šimtalapiu ir šviežiais agurkais

22€ · Befstrogenas iš brandintos jautienos išpjovos su bulvių piurė, pagardinta aliejumi su trumais, ir mūsų raugintais agurkėliais



KARŠTI MĖSOS PATIEKALAI

21€ · Anties krūtinėlė, kepta ant raudonojo kedro lentelės. Patiekama su padažu

21€ · BBQ kukurūzinis viščiukas. Patiekiamas su šviežiomis salotomis

18€ · Laisvai besiganusių kiaulių šonkauliai su agurkais, pagardintais laimo padažu

ŽUVYS IR JŪRŲ GĒRYBĖS

25€ · Lašiša, kepta ant raudonojo kedro lentelės. Patiekama su kiodžia burokėliais, glazūruotas medumi ir pagardintais pankolio sėklomis

24€ · Vilkešeris, keptas grilyje. Patiekiamas su keptomis daržovėmis

29€ · Aštuonkojis, keptas krosnyje. Patiekiamas su traiškytomis mažomis bulvytėmis ir keptais mažais pomidoriukais

VEGETARIŠKI PATIEKALAI

16.5€ · Grilyje keptų daržovių rinkinys. Cukinijos, portobelo grybas, mažos bulvytės, maži pomidoriukai, spalvotos morkos ir kiodžia burokėliai, glazūruoti medumi ir pagardinti pankolio sėklomis

13€ · Keptas avokadas su daržovių ratatouille ir kietuoju sūriu

DESERTAI

7€ · Vanilinė creme brulee su karamelizuotais obuoliais ir biskvitiniai cinamoniniai ledais

7€ · Japoniškas sūrio pyragas su pasiflorų ir mangų tyre bei kokosiniu ganašo kremu

10€ · Namų gamybos lazdynų riešutų ledai su karamelizuotais riešutais, maskarponės kremu, Baileys likeriu ir migdoliniu biscotto



• • • *Apie patiekaluose esančius alergenus teiraukitės padavėjų* • • •
Septynių ir daugiau asmenų grupėms taikomas 10 proc. aptarnavimo mokesčis

M·EAT

SteakHouse

WAGYU JAUTIENA

(patiekama su padažu):

Malonai prašome klausti padavėjų, kokio svorio kepsnių šiandien turime.

65€ · 100 g · Japoniškos Kagošima wagyu jautienos nugarinė striploin A5

BRANDINTA JAUTIENA

(patiekama su padažu):

32€ · 300 g · The Black. Urugvajus. Black Angus, maitinta žole. Antrekotas Rib-eye

32€ · 300 g · The Black. Urugvajus. Black Angus, maitinta žole. Nugarinė New York strip

39€ · 300 g · Taurus Gold. Urugvajus. Black Angus, +200 dienų maitinta grūdais. Nugarinė New York strip

45€ · 300 g · Taurus Gold. Urugvajus. Black Angus, +200 dienų maitinta grūdais. Antrekotas Rib-eye

28€ / 39€ · 180 g / 260 g ·

Išpjova

29€ / 40€ · 180 g / 260 g ·

Pipirinė išpjova

47€ · 300 g · Spring Creek. Kanada. Premium jautiena. Maitinta grūdais.

Aukso laimėtojas "World Steak Challenge" 2018. Nugarinė New York strip

52€ · 300 g · Jack's Creek. Australija. Black Angus. Maitinta grūdais.

Aukso laimėtojas "World's Best Steak" 2021. Antrekotas Rib-eye "Australian Cube Roll"

54€ · 300 g · John Stone. Airija. Maitinta grūdais. Sausai brandinta 30 dienų. Nugarinė New York strip

Rekomenduojame kepsnius skanauti su garnyrais ir bulvytėmis

**MŪSŲ SAUSAI BRANDINTI PREMIUM KEPSNIAI (PATIEKIAMAS SU PADAŽU).
MALONIAI PRAŠOME KLAUSTI PADAVĖJŲ, KOKIŲ KEPSNIŲ ŠIANDIEN TURIME.**

SAUSAI BRANDINTI "STEAK SUPPLY" DIDIEJI KEPSNIAI SU KAULU

(2-3 asmenims, patiekiami su padažu) 100 g:

T - bone

10€

Porterhouse

Rekomenduojame kepsnius skanauti su garnyrais ir bulvytėmis

**28 DIENAS SAUSAI BRANDINTA KIAULIENA. PATIEKAMAS SU PADAŽAIS.
MALONIAI PRAŠOME KLAUSTI PADAVĒJŲ, KOKIO SVORIO KEPSNIŲ ŠIANDIEN TURIME.**

KIAULIENOS TOMAHAWK KEPSNYS

5.5€ · 100 g

Rekomenduojame kepsnius skanauti su garnyrais ir bulvytėmis

GARNYRAI

8.5€ · Portobelo grybai su česnakiniu sviestu

6€ · Kreminiai špinatai, pagardinti trumais

7€ · Kepti kiodžia burokėliai, glazūruoti medumi ir pagardinti pankolio sėklomis

5€ · Keptos spalvotos morkos, glazūruotos medumi ir pagardintos pankolio sėklomis

7€ · Keptos daržovės

4€ · Šviežios salotos

2€ · Keptas česnakas



BULVYTĖS

4.9€ · Ančių taukuose gruzdintos bulvytės

6.5€ · Ančių taukuose gruzdintos bulvytės su aliejumi su trumais ir parmezano sūriu

5.9€ · Bulvių šimtalapis

4.9€ · Traiskytos mažos bulvytės su alyvuogių aliejumi ir rozmarinais

4.9€ · Bulvių piurė, pagardinta aliejumi su trumais

PADAŽAI

2€ · Čeprackuri panašus į čimičiuri

2.5€ · Juodųjų pipirų padažas

2€ · Pomidorų padažas

2€ · Pelēsinio sūrio padažas

• • • Apie patiekaluose esančius alergenus teiraukitės padavėjų • • •

Septynių ir daugiau asmenų grupėms taikomas 10 proc. aptarnavimo mokesčis