

# DA ANTONIO

R I S T O R A N T E

---

„Nepamirštama Jūsų pojūčių patirtis“

“An unforgettable experience  
for your senses”

Šefas  
The Chef  
**Dmitrij Babenko**

*Da Antonio*

---

„If there is magic on this planet,  
it is contained in mineral water“

Atrinktas geriausias itališkas mineralinis vanduo  
**Selezione di aqua minerali Italiana**  
Selection of the best Italian mineral water

**6,00 €**

***San Felice, Toscana***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 1375 mg/l, 750 ml*

***Filette, Lazio***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 279 mg/l, 750 ml*

***Filette, Lazio***

*Gazuotas / Sparkling*

*Mineralizacija / Mineralisation 247 mg/l, 750 ml*

***Uliveto, Toscana***

*Lengvai gazuotas / Lightly carbonated*

*Mineralizacija / Mineralisation 762 mg/l, 750 ml*

***Fiuggi, Lazio***

*Negazuotas / Still*

*Mineralizacija / Mineralisation 202,3 mg/l, 750 ml*

*Da Antonio*

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

---

Itališkas buratos sūris, dūmo skonio baklažanai, svogūnų džemas,  
„Datterini“ pomidoriukai, lazdyno riešutai

**BURRATA MELANZANE LEGGERMENTE AFFUMICATE,  
CONFETTURA DI CIPOLLE, POMODORINI DATTERINI, NOCI**

Italian Burrata cheese, smoked eggplants, onions jam,  
Datterini tomatoes, hazelnuts

**€19.00**

Itališkas buratos sūris, krevečių „ceviche“, „Clamato“ sultys,  
„Datterini“ pomidoriukai, kalendra, svogūnai, avokado gvakamolė  
**BURRATA CEVICHE DI GAMBERI, SUCCO DI POMODORO CLAMATO,  
CORIANDOLO, POMODORINI DATTERINI, CIPOLLE, GUACAMOLE**

Italian Burrata cheese, shrimps Ceviche, Clamato juice,  
Datterini tomatoes, coriander, red onion, avocado guacamole

**€22.00**

Itališkas buratos sūris, Parmos kumpis, pomidorų ir mėtos kapotinis  
**BURRATA PROSCIUTTO DI PARMA, TARTARA DI POMODORO SAN MARZANO**

Italian Burrata cheese, Parma ham, tomatoe and mint tartare

**€21.00**

Itališkas buratos sūris, rūkyta anties krūtinėlė,  
keptos vynuogės su „Mostocotto“ ir balzamiku, pistacijų riešutai  
**BURRATA CON PETTO DI ANATRA AFFUMICATA,  
UVA TOSTATA CON MOSTOCOTTO E ACETO BALSAMICO, PISTACCHI**

Italian Burrata cheese, smoked duck breast,  
roasted grapes with Mostocotto and balsamic, pistachios

**€22.00**

*Da Antonio*

UŽKANDŽIAI / ANTIPASTI / APPETIZERS

---

**(S)** DA ANTONIO SALOTOS

Šviežios daržovės, lašiša, dviejų rūšių pomidoriukai, vėžių uodegėlės,  
Itališkas buratos sūris, Kalamatos alyvuogių žemė

**INSALATA DA ANTONIO**

Fresh vegetables, salmon, various tomatoes, crayfish tails,  
Italian Burrata cheese, Kalamata olives' ground

**€21.00**

21 dienos brandintos jautienos kapotinis, juodieji eršketo ikrai,  
šiltas bulvių plokštainis, šviežio peletrūno padažas, šviežių agurkų kapotinis

**TARTARA DI MANZO STAGIONATO 21 GIORNI**

**CAVIALE DI STORIONE NERO, TARTINA CALDA DI PATATE,  
SALSA FRESCA DI DRAGONCELLO, CETRIOLO FRESCO**

21 day aged beef tartare, oscietra caviars,  
warm potato pave, fresh estragon sauce, fresh cucumber tartare

**€29.00**

**(S)** Brandintos jautienos „Carpaccio“,

patiekiamas su Parmezano sūriu ir „Cipriani“ padažu

**CARPACCIO DI MANZO IN SALSA ALLA CIPRIANI**

Meat carpaccio served with Parmesan cheese and Cipriani sauce

**€25.00**

Tuno kapotinis, datulės, pomidoriukai, rūkytas ungurys, migdolų padažas

**TARTARA DI TONNO**

**POMODORINI DATTERINI, ANGUILLA AFFUMICATA,  
SALSA DI MANDORLE**

Tuna tartare, dates, tomatoes, smoked eel, almonds sauce

**€22.00**

Juodieji eršketo ikrai (30 g), ivairių rūšių duonelės,  
maskarponės sūris, grietinės ir raudonųjų svogūnų putėsiai  
2-4 svečiams

**CAVIALE NERO DI STORIONE (30G)**

**SELEZIONE DI PANI CASERECCI TOSTATI, MASCARPONE,  
SPUMA DI PANNA ACIDA E CIPOLLE ROSSE**

Oscietra caviar, selection of various bread, mascarpone cheese, sour cream and red onion foams  
2-4 persons

**€95.00**

Sūdyto eršketo filė „Carpaccio“, trumų skonio „Amandine“ bulvyčių kapotinis,  
juodieji eršketo ikrai, raudonieji sicilietiški svogūnai

**CARPACCIO DI STORIONE**

**TARTARA DI PATATE AMANDINE CON ESSENZA DI TARTUFO,  
CAVIALE NERO, CIPOLLE ROSSE**

Salted sturgeon fillet carpaccio, truffle taste Amandine potato tartare,  
Oscietra caviars, red Sicilian onions

**€27.00**

Lėtai virta pieniško veršiuko nugarinė, tuno padažas, ančiuvių file ir mikro žalumynų salotos

**VITELLO TONNATO**

Slow-cooked milk-fed veal loin, tuna sauce, anchovy fillet and micro green salad

**€24.00**

**(S) Signature dish**

*Da Antonio*

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

---

**(S)** Šviežia žuviene  
**ZUPPA DI PESCE**  
Fresh fish soup  
**€27.00**

Mėsos sultinys su „Tortellacci“, įdarytais vištiena  
**TORTELLACCI RIPIENI DI POLLO IN BRODO**  
Meat broth with Tortellacci stuffed with chicken  
**€13.00**

Kreminė „Amandine“ bulvyčių sriuba  
su šviežiais trumais, Parmos ir juodos duonos džiovėisiais  
**ZUPPA CREMOSA DI PATATE AMANDINE**  
**TARTUFO FRESCO, PROSCIUTTO DI PARMA E PANE**  
**INTEGRALE SBRICIOLATO**  
Creamy Amandine potato soup,  
fresh truffles, Parma ham and black bread crumbs  
**€27.00**

*(S) Signature dish*

*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*



## PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

(S) Naminiai „Tagliatelle“, patiekiami cukinijos, krevečių ir šafrano padaže  
**TAGLIATELLE CON ZUCCHINE E GAMBERI  
IN SALSA DI ZAFFERANO**  
Homemade Tagliatelle with zucchini, shrimp and saffron sauce  
**€24.00**

Pasta „Paccheri“, pomidorų padažas, itališkas buratos sūris, sicilietiškas laukinis brokolis, Parmos kumpio džiovėsėliai  
**PACCHERI AL POMODORO, BURRATA,  
BROCCOLETTI SELVATICI DI SICILIA,  
PROSCIUTTO DI PARMA ESSICCATO**  
Paccheri pasta, pomodoro sauce, Italian Burrata cheese,  
Sicilian wild broccoli, Parma ham crumbs  
**€22.00**

Pasta „Rigatoni“, naminės kiaulienos dešrelės, balto vyno ir grietinėlės padažas, Parmezano sūris  
**RIGATONI, SALSICCIA DI MAIALE CASERECCIA,  
SALSA PANNA E VINO BIANCO, PARMIGIANO REGGIANO**  
Rigatoni pasta, homemade pork sausages, white wine and cream sauce, Parmigiano Reggiano cheese  
**€21.00**

Pasta „Liguine“, lengvai degintos šukutės, rūkyti baklažanai, aitriųjų paprikų skonio pistacijų riešutai, citrinos žievelė, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“  
**LINGUINE CON CAPELANTE, MELANZANA AFFUMICATA,  
PISTACCHI, SCORZA DI LIMONE, BOTTARGA**  
Liguine pasta, lightly fried scallops, smoked eggplants, pepperoncino flavour pistachios, zests of lemon, Bottarga  
**€23.00**

Raudonos spalvos naminiai „Maltagliati“, patiekiami su baravykų, maltos avienos ir grietinėlės padažu  
(S) **MALTAGLIATI ROSSI AL RAGU' DI AGNELLO,  
FUNGHI E SALSA INVERNALE**  
Red homemade Maltagliati with boletus, served with lamb Ragout and cream sauce  
**€22.00**

Pasta „Spaghettoni“ su tradiciniu „Carbonara“ padažu, „Guanciale“, „Pecorino Romano“ sūriu  
**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CLASSICA  
CON GUANCIALE E PECORINO ROMANO**  
Spaghettoni with eggs, Guanciale and Pecorino Romano sauce  
**€22.00**

\*Namų gamybos pasta „Tagliolini“ su šviežiais trumais  
**TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO**  
Homemade Tagliolini pasta with fresh truffles  
**\*KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

(S) *Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# Da Antonio

## PIRMIEJI PATIEKALAI / PRIMI PIATTI / PASTA IN CASA

### LA NOSTRA PASTA FATTA IN CASA

Žalios spalvos „Pappardelle“, įdaryti juodosiomis voveraitėmis, šviežias juodas trumas  
**PAPPARDELLE VERDI CON FUNGHI FINFERLI NERI, TARTUFO NERO**  
Green Pappardelle stuffed with black chanterelles, fresh black truffles  
**€25.00**

**(S)** „Da Antonio“ „Ravioli“, įdaryti fontinos sūriu, trumų pasta ir baravykais, patiekiami krevečių ir grietinėlės padaže, pagardinti citrinos žievele ir česnako laiškais  
**RAVIOLI DA ANTONIO**  
Ravioli Da Antonio with Fontina cheese filling,  
served with shrimps and cream sauce with the zest of lemon and chives  
**€22.00**

„Ravioli“, įdaryti žemoje temperatūroje lėtai virta antiena, švieži baravykai, rūkytas „Scamorza“ sūris, baravykų konsome, krapai  
**RAVIOLI ALL'ANTRA COTTA A BASSA TEMPERATURA**  
**PORCINI FRESCHI, SCAMORZA AFFUMICATA E CONSOMMÈ DI PORCINI**  
Ravioli stuffed with duck slow cooked in low temperature,  
fresh porcini, smoked Scamorza cheese, boletus consommé, dill  
**€22.00**

**(S)** Bulvių „gnocchi“, juodieji eršketo ikrai, degtinės ir maskarponės padažas, šviežių agurkų kapotinis  
**GNOCCHI DI PATATE, CAVIALE NERO DI STORIONE,**  
**SALSA DI VODKA E MASCARPONE, CETRIOLO FRESCO**  
Potatoes' gnocchi, black osetra caviars, vodka and mascarpone sauce, fresh cucumber tartare  
**€31.00**

**(S) Signature dish**

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# *Da Antonio*

## ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

### ŽUVIS / PESCI / FISH

Lengvai apvirta ir apdeginta eršketo filė,  
bulvių „Gnocchi“, juodosios voveraitės, „Pinot Grigio“ ir miso padažas  
**FILETTO DI STORIONE LEGGERMENTE COTTO E ARROSTITO,  
GNOCCHI, FUNGHI CHANTERELLE NERI, PINOT GRIGIO E SALSA MISO**

Lightly cooked and roasted sturgeon fillet,  
potato gnocchi, black chanterelles, Pinot Grigio and miso sauce

**€39.00**

**(S)** Keptas čilietiškas jūros ešerys, trumų skonio Fregola pasta,  
raudono vyno padažas, daržinis bulis, fermentuotas juodasis česnakas

**BRANZINO CILENO  
PASTA FREGOLA AL TARTUFO,  
SALSA AL VINO ROSSO, AGLIO NERO FERMENTATO**

Chili sea bass, truffles flavour Fregola pasta,  
red wine sauce, herbs, fermented black garlic

**€49.00**

Laukinis jūros ešerys, Vongole moliuskų ir balto vyno padažas,  
rūkyti baklažanai, česnako laiškai, džiovinti žuvų ikrai „Botarga“  
**BRANZINO SELVATICO, SALSA AL VINO BIANCO E VONGOLE,  
MELANZANE AFFUMICATE, ERBE AROMATICHE, BOTTARGA**

Wild sea bass, Vongole clams and white wine sauce,  
smoked eggplant, chive, Bottarga

**€43.00**

**(S) Signature dish**

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*





## ANTRIEJI PATIEKALAI / SECONDI PIATTI / MAIN COURSE

### MĖSA / CARNI / MEAT

**(S)** 21 dieną brandintos jautienos filė, riebiosios žasies “foie gras”,  
baravykai, trumai, špinatai ir raudono vyno padažas

**TOURNEDO ALLA ROSSINI**

21 day aged roasted beef fillet served with foie gras,  
boletus, truffles, spinach and red wine sauce

**€43.00**

Marmurinės jautienos nugarinė, žaliųjų pipirų ir raudono vyno padažas,  
bulvių plokštainis, fermentuoti Pak Choi kopūstai

**CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSIA ROSSA**

**CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO**

Beef striploin, green pepper and red wine sauce, potato pie, fermented Pak Choi salad

**€41.00**

Lėtai, žemoje temperatūroje virti „Black Angus“ jautienos šonkauliai,  
raudono vyno ir rožinių pipirų padažas, meduje marinuoti svogūnėliai,  
apkeptos aitriosios morkytės, naminės bulvytės

**COSTOLETTE DI MANZO BLACK ANGUS PRIME**

**SALSIA DI VINO ROSSO E PEPE ROSA, CIPOLLINE MARINATE AL MIELE,  
BABY CAROTE PICCANTI IN PADELLA, PATATE FRITTE FATTE IN CASA**

Slow, low-temperature cooked Black Angus prime beef ribs  
red wine and rose pepper sauce, onions marinated in honey,  
fried spicy baby carrots, homemade fries

**€41.00**

Keptos riebiosios ančių “foie gras”, patiekiamos su mėlynųjų svogūnų,  
vynuogių, raudono vyno padažu ir įvairių rūšių salotų lapais

**SCALOPPA DI FOIE GRAS CON CIPOLLE BLU**

**E UVA IN SALSIA DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA**

Foie Gras duck liver with blue onion, grape and red wine sauce, served with salad mix

**€35.00**

*(S) Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

*Da Antonio*

PATIEKALAI PARUOŠTI ANT GROTELIŲ /  
LA NOSTRA GRIGLIA / FROM OUR GRILL

---

Laukinis jūros ešerys  
**BRANZINO D'ALTURA**  
Wild sea bass  
**€33.00**

Eršketo filė  
**FILETTO DI STORIONE**  
Sturgeon fillet  
**€29.00**

Čilietiškas jūros ešerys  
**BRANZINO CILENO D'ALTURA**  
Chilean sea bass  
**€37.00**

21 dieną brandintos jautienos filė  
**FILETTO DI MANZO**  
21 day matured beef fillet  
**€32.00**

Marmurinės jautienos nugarinė  
**CONTROFILETTO DI MANZO**  
Beef striploin  
**€32.00**

*Da Antonio*

GARNYRAI / CONTORNI / SIDE DISHES

---

Virtos apkeptos „Amandine” bulvytės su rozmarinu  
**PATATE AMANDINE ARROSTO E ROSMARINO**  
Boiled and roasted Amandine potatoes with rosemary  
**€9.00**

Svieste troškinti špinatai  
**SPINACI AL BURRO**  
Spinach stewed in butter  
**€9.00**

Ant griliaus kepti žalieji šparagai  
**ASPARAGI VERDI ALLA GRIGLIA**  
Grilled asparagus  
**€9.00**

Ant grotelių keptos daržovės  
**VERDURE ALLA GRIGLIA**  
Grilled vegetables  
**€9.00**

Šviežios daržovės su balzaminio užpilu  
**INSALATA MISTA**  
Fresh vegetables with balsamic dressing  
**€9.00**

“San Marzano” pomidorai  
**POMODORI SAN MARZANO**  
San Marzano tomatoes  
**€11.00**

*Da Antonio*

GARDÈSIAI / I NOSTRI DOLCI / OUR DESSERTS

---

**(S)** KITOKS DA ANTONIO TIRAMISÙ

Biskvitas, kava, amareto likeris, avietės, šokolado „ganache“,  
maskarponės ir vanilės kremas, liofilizuota aviečių pudra

**BISCOTTO CASERECCIO, CAFFÈ ESPRESSO, AMARETTO,  
GANACHE AL CIOCCOLATO, CREMA DI MASCARPONE AL GUSTO DI VANIGLIA,  
LAMPONI LIOFILIZZATI**

Sponge cake, coffee, amaretto liqueur, raspberries, chocolate ganache,  
mascarpone and vanilla cream, lyophilized raspberry powder

**€13.00**

Maskarponės kremas, šviežios uogos, liofilizuotomi avietėmis

**FRUTTI DI BOSCO, CREMA DI MASCARPONE, LIME LIOFILIZZATO**

Mascarpone cream, fresh berries, lyophilised raspberries

**€12.00**

Šilauogės, „Grand Marnier“ likeris, graikinio jogurto ledai, karamelizuotos pistacijos

**MIRTILLI AL GRAND MARNIER, GELATO DI YOGURT GRECO,  
PISTACCHI TOSTATI E CAMELLATI**

Blueberries, Grand Marnier liqueur, Greek yogurt ice cream, caramelized pistachios

**€12.00**

Raudonosios „Rooibos“ arbatos ir apelsinų skonio „Panna Cotta“,  
deginti mandarinai, rozmarinas, „Timut“ ir citrinų skonio pipirai

**PANNA COTTA DI ROOIBOS (TÈ ROSSO AFRICANO) E ARANCIA,  
MANDARINI SCOTTATI, ROSMARINO, PEPE DI TIMUT E LIMONE**

African red tea Rooibos and orange Panna Cotta,  
burnt mandarins, rosemary, timut and lemon pepper

**€12.00**

Vaniliniai ledai, espreso kava, Marsalos vyno putėsiai

**AFFOGATO**

Vanilla ice-cream, Espresso, Marsala wine foam

**€12.00**

„Stracciatella“ sūris, pistacijų ledai,

traškūs braunio ir karamelizuotų pistacijų trupiniai,  
graikinis Arkoi pušų medus su Chios mastika

**STRACCIATELLA DI BURRATA & GELATO AL PISTACCHIO**

Stracciatella, pistachio ice-cream,  
crisp Brownie and caramelised pistachio crumbs,  
Greek Arkoi pine honey with Chios Mastiha

**€13.00**

**(S)** *Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

*Da Antonio*

LEDAI IR ŠERBETAI / GELATI E SORBETTI / ICE CREAMS AND SORBETS

---

(pasirinktinai / optional)

Šerbetas - citrinos  
**SORBETTO AL LIMONE**  
Sorbet - lemon  
**€6.00**

Ledai - vaniliniai  
**(S) GELATI - VANIGLIA**  
Ice creams - vanilla  
**€6.00**

Ledai - pistacijų  
**(S) GELATI - PISTACCHIO**  
Ice creams - Pistachio  
**€6.00**

Ledai – graikinio jogurto  
**(S) GELATI – YOGURT GRECO**  
Ice creams – Greek yogurt  
**€6.00**

*(S) Signature dish*

*\*Please inform your server of any food allergies or dietary requirements / Prašome informuoti Jūsų padavėją esant maisto produktų netoleravimui ar alergijai*

# Šampanas / Champagne

<u>Prancūzija / France</u>	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>LANSON Le Rosé Brut</b> 12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		110.00€
<b>Louis Roederer Collection 243</b> 12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	24.00€	120.00€
<b>Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs,</b> 12,5 % alc., Chardonnay		140.00€
<b>LANSON Le Black Réserve Brut</b> 12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		140.00€
<b>Louis Roederer Rose Vintage,</b> 12% alc., Pinot Noir, Chardonnay		160.00€
<b>Legras &amp; Haas Blanc de Blancs Millesime,</b> 12,5% alc., Chardonnay		180.00€
<b>Dom Perignon,</b> 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir		360.00€
<b>Louis Roederer Cristal Brut,</b> 12% alc., Chardonnay, Pinot Noir		420.00€
		<u>375 ml</u>
<b>Taittinger Brut,</b> 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		55.00€
<b>Taittinger Rose Brut,</b> 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		55.00€

## Putojantys vynai / Sparkling wines

<u>Italija / Italy</u>	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP,</b> 11,5% alc., Aglianico del Vulture		45.00€
<b>Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C.,</b> <b>Villa Chiopris,</b> 11,5% alc., Prosecco	12.00€	50.00€
<b>Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C.,</b> 11,5% alc., Garganega, Sangiovese	12.00€	50.00€
<b>Franciacorta Brut Riserva D.O.C.G.,</b> <b>Blanc de Blancs,</b> 12,5% alc., Chardonnay		75.00€

## Pilstomi vynai / Wine by the glass

<u>Balti / White</u>	<u>150 ml</u>
<b>Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,</b> 12,5% alc., Sauvignon	10.00€
<b>Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon,</b> 13,5% alc., Tocai Friulano	12.00€
<b>Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,</b> 12,5% alc., Pinot Grigio	14.00€
<b>Vign'asmara Masi I.G.T.,</b> 13% alc., Chardonnay, Traminer	16.00€
<b>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</b> 13.5% alc., Chardonnay	20.00€

**Raudoni / Red** **150 ml**

---

<b>Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba Superiore D.O.C., 14,5% alc., Barbera</b>	<b>14.00€</b>
<b>Yura Pinot Nero Riserva Alto Adige DOC 14% alc., Pinot Nero</b>	<b>16.00€</b>
<b>Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 13% alc., Sangiovese</b>	<b>16.00€</b>
<b>Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, 14.5% alc., Sangiovese</b>	<b>22.00€</b>

**Rožinis / Rose** **150 ml**

---

<b>Maddalena Rosato Basilicata IGT, 12,5% alc., Aglianico</b>	<b>12.00€</b>
---	---------------

## **Desertiniai vynai / Dessert wines**

**80 ml**

---

<b>Planeta Passito di Noto D.O.C., 12% alc., Moscato Bianco</b>	<b>10.00€</b>
<b>Tawny Port D.O., Graham's 20 Y.O. 20% alc.</b>	<b>16.00€</b>

## **Pjemonto regionas / Piemonte region**

**Balti / White**

<b>Ampelio Langhe Chardonnay D.O.C., 13,5% alc., Chardonnay</b>	<b>75.00€</b>
<b>Vietti Roero Arneis, 13% alc., Arneis</b>	<b>75.00€</b>
<b>Gaja Gaia &amp; Rey Langhe DOP 2020, 13,5% alc., Chardonnay</b>	<b>490.00€</b>

**Raudoni / Red**

<b>Grimaldi Vecchia Groppone Barbera d'Alba Superiore D.O.C., 14,5% alc., Barbera</b>	<b>80.00€</b>
<b>Pio Cesare Barolo, 14% alc., Nebbiolo</b>	<b>119.00€</b>
<b>Domenico Clerico Pajana Barolo DOCG 2014, 14,5% alc., Nebbiolo</b>	<b>230.00€</b>

## **Lombardijos regionas / Lombardy region**

**Baltas / White**

<b>Pinot Bianco Dell'Abbazia Bergamasca IGT, 12% alc., Pinot Blanc</b>	<b>55.00€</b>
--	---------------

## Trentino – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

### Baltas /White

**Cantina Toblino Foll Chardonnay Trentino D.O.C.,** 80.00€  
13,5% alc., Chardonnay

### Raudoni / Red

**Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C.,** 70.00€  
14% alc., Pinot Noir

**Nals Margreid Anticus Merlot Cabernet Riserva D.O.C.,** 85.00€  
14% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

## Veneto regionas / Veneto region

### Balti /White

**Masi Lugana D.O.C.,** 55.00€  
12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)

**Vign'asmara Masi I.G.T.,** 69.00€  
13% alc., Chardonnay, Traminer

**Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C.,** 85.00€  
13% alc., Garganega, Trebbiano Soave

### Raudoni / Red

**Brunelli Valpolicella Ripaso Pa'Riondo D.O.C.,** 59.00€  
14% alc., Corvina, Rondinella, Corvinone

**Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum,** 69.00€  
15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese

**Masi Costasera Amarone Classico D.O.C.,** 190.00€  
16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

**Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della  
Valpolicella Classico D.O.C. 1988,** 390.00€  
15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara

## Friuli – Venecijos Džulijos regionas Friuli -Venezia Giulia region

### Balti / White

**Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 50.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

**Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 45.00€  
12,5% alc., Sauvignon

**Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone,** 45.00€  
12,5% alc., Chardonnay

**Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon,** 55.00€  
13,5% alc., Tocai Friulano

**Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon,** 60.00€  
12,5% alc., Pinot Grigio

**Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon,** 60.00€  
14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo



## Toskanos regionas / Tuscany region

### Baltas / White

**Podere San Cristoforo Luminoso Vermentino** 75.00€  
*Maremma D.O.C. BIO, 12,5% alc., Vermentino*

### Raudoni / Red

**Lunadoro Pagliareto Nobile di Montepulciano DOCG organic,** 65.00€  
*14% alc., Sangiovese*

**Chianti Classico Riserva D.O.C.G.,** 65.00€  
*Borgo Salcetino, 13% alc., Sangiovese, Canaiolo*

**Bolgheri Ricasoli D.O.C.,** 70.00€  
*14% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot*

**Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T.,** 65.00€  
*13% alc., Sangiovese*

**Petra Hebo,** 75.00€  
*13.5% alc., Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese*

**Il Valentiano Brunello di Montalcino D.O.C.G.,** 120.00€  
*14.5% alc., Sangiovese*

**Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, Riserva,** 150.00€  
*14.5% alc., Sangiovese*

**Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P.,** 290.00€  
*13,5% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc*

**Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G.,** 420.00€  
*13,5% alc., Sangiovese*

**Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia,** 490.00€  
*14% alc., 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc*

## Marches ir Umbrijos regionas Marche and Umbria region

### Raudonas / Red

**Ruris, Umbria Rosso I.G.T., Col Santo,** 50.00€  
*13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino*

## Abrucų regionas Abruzzo region

### Raudonas / Red

**Marina Cvetic Merlot Terre Aquilane I.G.T., Masciarelli,** 90.00€  
*14,5% alc., Merlot*

## Sardinijos regionas / Sardinia region

### Baltas / White

**Pala Silienzi Bianco I.G.T.,** 55.00€  
*12.5% alc., Vermentino, Nuragus*

## Apulijos ir Basilicato regionas Puglia and Basilicato region

### Raudoni / Red

*Leone de Castris 50° Vendemmia Salice Salento Riserva DOC,* 60.00€  
14,5% alc., Negroamaro

*90 Ceppi Appassimento Puglia I.G.P.,* 65.00€  
14,5% alc., Primitivo

*Massaròn Aglianico del Vulture D.O.C.,* 65.00€  
15% alc., Aglianico

*Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,* 69.00€  
14% alc., Primitivo

### Rožinis / Rose

*Maddalena Rosato Basilicata IGT,* 50.00€  
12,5% alc., Aglianico

## Sicilijos regionas / Sicilia region

### Balti / White

*Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,* 95.00€  
13.5% alc., Chardonnay

*Planeta Didacus Chardonnay Sicilia Menfi D.O.C.,* 290.00€  
13.5% alc., Chardonnay

## Išskirtiniai skoniai iš Exceptional flavours from

### Australijos vyninės Australian winery

#### Baltas / White

*Penfolds Chardonnay,* 55.00€  
13% alc., Chardonnay

#### Raudonas / Red

*Penfolds BIN 389,* 149.00€  
14,5% alc., Cabernet Shiraz

### Argentinos vyninės Argentinian winery

#### Raudonas / Red

*Susana Balbo Brioso,* 95.00€  
14,5% alc., Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Frank,  
Petit Verdot

# Nealkoholiniai vynai

## Non-alcoholic wines

	<u>150 ml</u>	<u>750 ml</u>
<b>Chavin Zero Chardonnay Sparkling,</b> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€
<b>Chavin Zero Chardonnay,</b> 0% alc., Chardonnay	10.00€	40.00€

<u>Alus / Beer</u>	<u>300ml</u>	<u>500 ml</u>
<b>Švyturys Extra</b>	5.00€	7.00€
	<u>330 ml</u>	
<b>Birra Moretti but.</b>	7.00€	
<b>Birra Moretti Zero but.</b>	7.00€	

<u>Viskis / Whisky</u>	<u>40 ml</u>
<b>Bulleit Bourbon</b>	10.00€
<b>Bunnahabhain 12 Y.O.</b>	12.00€
<b>Bruichladdich, Single Malt</b>	12.00€
<b>Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt</b>	18.00€
<b>Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt</b>	29.00€
<b>Glenfarclas 25 Y.O.</b>	25.00€
<b>Macallan 12 Y.O.</b>	13.00€
<b>Talisker 10 Y.O.</b>	14.00€

<u>Konjakas / Cognac</u>	<u>40 ml</u>
<b>Hennessy X.O.</b>	27.00€
<b>Chateau de Beaulon</b>	15.00€
<b>Daniel Bouju Extra 35 Y.O.</b>	22.00€
<b>Delamain Extra, 40 Y.O.</b>	32.00€

<u>Kalvadosas / Calvados</u>	<u>40 ml</u>
<b>Christian Drouin Reserve Pays d'Auge Calvados</b>	15.00€

<u>Romas / Rum</u>	<u>40 ml</u>
<b>World's End Dark Spiced</b>	10.00€
<b>Zacapa Solera Gran Reserva 23YO</b>	15.00€

<u>Tekila / Tequila</u>	<u>40 ml</u>
<b>Patron Silver</b>	13.00€
<b>Patron Reposado</b>	13.00€

<u>Džinas / Gin</u>	<u>40 ml</u>
<b>Hendric's</b>	14.00€
<b>The Botanist</b>	14.00€

<b><i>Grapa / Grappa</i></b>	<b><i>40 ml</i></b>
<i>Grappa Bianca Nardini</i>	<i>11.00€</i>
<i>Grappa Madeira Moscato</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>	<i>12.00€</i>
<i>Grappa Brolio</i>	<i>15.00€</i>
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>	<i>15.00€</i>
<i>Grappa Marolo di Barolo</i>	<i>22.00€</i>

<b><i>Likeris / Liqueur</i></b>	<b><i>40 ml</i></b>
<i>Fernet-Branca</i>	<i>10.00€</i>
<i>Fernet Radicale</i>	<i>10.00€</i>
<i>Limoncello (citriny)</i>	<i>10.00€</i>
<i>Bailey's (grietinèlès)</i>	<i>10.00€</i>
<i>Sambuca Lazzaroni</i>	<i>10.00€</i>
<i>Amaro Altavilla</i>	<i>10.00€</i>
<i>Marzadro Crema Alpina Pistachio</i>	<i>10.00€</i>

<b><i>Vermutas / Vermouth</i></b>	<b><i>100 ml</i></b>
<i>Martini Bianco / Rosso / Extra Dry</i>	<i>12.00€</i>

<b><i>Degtinè / Vodka</i></b>	<b><i>40 ml</i></b>
<i>Lithuanian "Auksinè"</i>	<i>6.00€</i>
<i>Grey Goose</i>	<i>10.00€</i>

## **Cigarai / Cigars**

**\*Cohiba Siglo**

**\*Montecristo**

**\*KAINOS KLAUSTI PADAVĖJO/ PLEASE ASK YOUR SERVER FOR THE PRICE**

## Kiti gėrimai / Other drinks

### Kava / Coffee

<b>Espressas</b> <i>Coffee Espresso</i>	5.00€
<b>Macchiato</b> <i>Espresso with milk foam</i>	5.00€
<b>Juoda kava</b> <i>Black coffee</i>	5.00€
<b>Juoda kava be kofeino</b> <i>Caffeine-free coffee</i>	5.00€
<b>Kava su pienu</b> <i>Coffee with milk</i>	5.00€
<b>Balinta kava</b> <i>Coffee „Latte“</i>	5.00€
<b>“Flat White”</b> <i>Flat White</i>	5.00€
<b>Kapučinas</b> <i>Cappuccino</i>	5.00€
<b>Vaikiškas kapučinas (su kakava)</b> <i>Children cappuccino (with cacao)</i>	5.00€

### Arbata / Tea

<b>Plikoma arbata (teirautis padavėju)</b> <i>Brewed tea (ask for waiters)</i>	5.00€
---	-------

### Gaivieji gėrimai / Soft drinks

250 ml

<b>Coca-cola</b>	5.00€
<b>Limonata San Pellegrino</b>	5.00€
<b>Fanta</b>	5.00€
<b>Sprite</b>	5.00€
<b>Fever tree (soda water / tonic water)</b>	5.00€

### Sultys / Juice

200 ml

<b>Pomidorų, obuolių, persikų</b> <i>Tomato, apple, peach</i>	5.00€
<b>Natūralios apelsinų / greipfrutų</b> <i>Natural orange / grapefruit</i>	7.00€