

UŽKANDŽIAI / SNACKS

Brusketų asorti (šerniena, briediena, miško grybai) (4vnt)	9
<i>Bruschetta assorti (with cured game, mushrooms, homemade pesto) (4 units)</i>	
Kepta sėklų duonelė su sūrio padažu	9
<i>Fried bread with cheese aioli</i>	
Degustacinis žvėrienos paštetų rinkinys (elnienos, stirnienos, briedienos), patiekiamas su duonelėmis ir čatniu	20
<i>Selection of game pâté (venison, roe deer meat, wild boar meat), served with bread and chatni</i>	
„Medžiotojų užėigos“ užkandžių rinkinys	26
<i>Žvėrienos paštetas, marinuotos alyvuogės, elniena, šerniena, sūriai iš mažųjų Lietuvos ūkių</i>	
<i>“Medžiotojų užėiga“ snacks assortment</i>	
<i>Game pâté, marinated olives, venison, wild boar, local farm cheese</i>	

ŠALTIEJI PATIEKALAI / STARTERS

Žemoje temperatūroje ruošta elniena, „kibucų“ varškė	9
<i>Venison roast with „kibbutz“ cottage cheese</i>	
Matjes silkės kapotinis, obuoliai su kariu, bulvytės su kanapių sėklomis	10
<i>Soused herring, apple curry, baby potatoes with hemp seeds</i>	
Spalvotos burokėlių salotos, ūkininko sūris, apelsinai, pistacijų riešutai	11
<i>Colorful beetroot salad, local farm cheese, oranges, pistachios</i>	
Elnienos karpachio, parmezanas, vytinti pomidoriukai, trumų padažas	14
<i>Venison carpaccio, parmesan, rocket salad, truffle mayonnaise</i>	
Lašišos užkandis su kaliarope	14
<i>Salmon and kohlrabi starter</i>	
Cezario salotos su grilinta elniena, kalakutiena	12
<i>Caesar salad with grilled venison, turkey</i>	
tigrinėmis krevetėmis / tiger prawns	14
Žvėrienos tartaras*	14
<i>Game tartare*</i>	

* klausti padavėjo
ask the waiter

SRIUBOS / SOUPS

Žvėrienos sultinys <i>Game bone broth</i>	6
Žvėrienos sriuba su alyvuogėmis <i>Game soup with olives</i>	6
Kreminė baravykų sriuba <i>Creamy boletus soup</i>	7

ŽVĖRIENOS PATIEKALAI / MAIN COURSES

Briedienos troškiny su džiovintais obuoliais, bulvių piurė <i>Moose stew with dried apples, potato purée</i>	16
Lėtai kepta šernienos sprandinė, raudono vyno padažas <i>Slow roasted pork neck, red wine sauce</i>	16
Briediena, svieste keptos ropės, kadagio uogų padažas <i>Moose, butter-fried turnips, juniper berry sauce</i>	18
Elnienos kepsneliai, bulvių šimtalapis, karamelizuoti svogūnai, baravykų kapotinis, žvėrienos sultinio padažas <i>Venison roasts, potato gratin, mushrooms, caramelized onions, broth sauce</i>	22
Elnienos nugarinė, jaunos morkytės, avinžirnių kremas, raudono vyno padažas <i>Venison tenderloin, baby carrots, chickpea mash, red wine sauce</i>	29
Žvėrienos rinkinys (2-3 asm.), (elniena, stirniena, grill dešrelės, šerniena) <i>Game meat (for 2/3 person), (venison, wild boar, roe deer, grilled sausages)</i>	26
Šernienos nugarinė, kepti moliūgai, bruknės, bulvių piurė (2 asm.) <i>Pork tenderloin, fried pumpkin, lingonberries, potato purée (for 2 person)</i>	28
Šefas rekomenduoja (specialus dienos patiekalas)* <i>Chef recommends (special dish of the day)*</i>	30

* klausti padavėjo
ask the waiter

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Miško grybų rizoto, parmezano traškutis, kreminis sūris	18
<i>Mushroom risotto, parmesan chips, crème fraîche</i>	
Kalakutienos krūtinėlė, polenta, troškintos daržovės	18
<i>Turkey breast, ratatouille, polenta</i>	
Menkės filė, grilinta cukinija, citrininis padažas	22
<i>Cod fillet, grilled zucchini, lemon sauce</i>	
Anties krūtinėlė, kalafiorų piurė, burokėlių padažas	22
<i>Duck breast, cauliflower purée, beetroot sauce</i>	
Kiaulienos šašlykas, marinuoti svogūnai, laukiniai ryžiai	16
<i>Pork shashlik served with pickled onions and wild rice</i>	

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Smetoniškas Napoleonas	6
<i>Napoleon cake</i>	
Restorane ruošti ledai	6
<i>Homemade ice cream</i>	
Šiltas šokoladinis pyragėlis	8
<i>Warm chocolate lava cake</i>	
Krembriulė	8
<i>Crème Brûlée</i>	

Jei esate alergiškas, informuokite mus!
Please let us know if you have any food allergies!