

SPECIALUS ŠEFO MENIU

Jevgenij Volkov

Trinta lietuviškų baravykų sriuba su grikių spragėsiais

Elnienos nugarinė su kepintais burokėliais, ožkos sūriu, vyšnių geliu ir kavos padažu

Tartaletė su rabarbarais ir šaltalankių ledais **48 Eur**

UŽKANDŽIAI

Brandintos jautienos karpachas su gervuogėmis, marinuotais svogūnais ir trumų aliejumi **16 Eur**

Laišos kapotinis su varškės sūrio kremu, garstyčiomis, citrina ir žolelių padažu (D,F) **14 Eur**

Šaltai rūkytas ungurys su šonines trupiniais, degintu obuoliu, krienių kremu ir šokolado padažu (D,F,N) **16 Eur**

Kepti „Eringi“ grybai su riešutų kapotiniu, pelėsiniu sūriu ir topinambų traškučiais (D,N) **12 Eur**

Varškės kremas su marinuotais burokėliais, gervuogėmis ir baziliko bei žolelių padažu (D,N) **12 Eur**

UŽKANDŽIŲ RINKINIAI

Klasikinis (sūris, vytintas kumpis, „Chorizo“, alyvuogės, duonelė) (D,G) **22 Eur**

Šiltų užkandžių (sūrio rutuliukai, vištienos peteliai, žuvies spurgos, kalmarų žiedai) (D,G,F) **20 Eur**

SRIUBOS

Dienos sriuba *Teirautis restorano darbuotojų* **5 Eur**

Trinta lietuviškų baravykų sriuba su grikių spragėsiais (D) **10 Eur**

UŽSISAKYKITE PAPILDOMAI



Gruzdintos bulvytės

Mažosios bulvytės

Griliuje keptos daržovės

Šviežių daržovių dubenėlis

Juodieji ryžiai

5 Eur

KARŠTI PATIEKALAI

Elnienos nugarinė su kepintais burokėliais, ožkos sūriu, vyšnių geliu ir kavos padažu (D) **34 Eur**

Jautienos filė su mažosiomis bulvytėmis pagardintomis pesto, karamelizuotais šalotiniiais svogūnais ir demi glace padažu (N) **36 Eur**

Patarškos krūtinėlė su karališkosiomis kreivabudėmis, topinambų kremu ir demi glace padažu (D) **26 Eur**

Glazūruotas aštuonkojis su juodaisiais ryžiais, chorizo ir šafrano ajolis (D,F) **28 Eur**

Dėmėtojo ešerio filė su žemės riešutais, kepintomis daržovėmis, šalotiniiais svogūnais ir ikrų padažu (D,F,N) **23 Eur**

Namų gamybos humusas su kalendromis bei kepintais šakniavaisiais **15 Eur**

PAMĖGTOJI KLASIKA

Klasikiniai, visų mėgstami patiekalai be kurių neįsivaizduojamas viešbučio restorano meniu

„Gouda“ sūrio rutuliukai, mėlynojo sūrio padažas (D,G) **8 Eur**

Cezario salotos, romaninės salotos, sūrio drožlės, ančiuvių padažas, skrebučiai (F,G,D) **10 Eur**
su vištiena **+3 Eur**
su krevetėmis **+4 Eur**

Nicos salotos, apkeptas tunas, rinktinės bulvytės, šparaginės pupelės, putpelių kiaušiniai (F) **16 Eur**

Tuno ir laišos sevičė su avokadais bei mangais (F) **14 Eur**

Klubo sumuštinis, vištiena, šoninė, gruzdintos bulvytės (G,D) **14 Eur**

Jautienos mėsainis, karamelizuoti svogūnai, čederio sūris, gruzdintos bulvytės (G,D) **17 Eur**

Vegetariškas sumuštinis, sojų paplotėlis, čederio sūris, gruzdintos bulvytės (G,D,N) **14 Eur**

Lakštiniai makaronai su vištiena, grietinėlės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G,D) **12 Eur**

Ravioli su smidrais, grietinėlės padažu ir sūriu „Džiugas“ (G,D) **12 Eur**

DESERTAI

Obulių pyragėlis su baltojo šokolado putėsiais (D,F,N) **8 Eur**

Lietuvos žemėlapis su minkšto varškės kremu burbulu ir vyšnių geliu (D,F,N) **7 Eur**

Tartaletė su rabarbarais ir šaltalankių ledais (D,F,N) **8 Eur**

Dėl alergenų ar produktų netoleravimo prašome informuoti mūsų personalą.

D – laktozė, G – glitimas, N – riešutai, F – žuvis, moliuskai, vėžiagyviai.

– vegetariškas patiekalas.

SPECIAL CHEFS MENU

Jevgenij Volkov

Creamy **Lithuanian boletus mushroom soup** and buckwheat popcorn

Venison loin with beets, goat cheese, cherry gel and coffee sauce

Tartlet with rhubarb and buckthorn ice cream **48 Eur**


STARTERS

Aged beef carpaccio with blackberries, marinated onion and truffle oil **16 Eur**

Salmon tartare with cream cheese, mustard, lemon and herb sauce (F,D) **14 Eur**

Cold-smoked eel with bacon crumbs, roasted apple, horseradish cream and chocolate sauce (F,D,N) **16 Eur**

Roasted King Oyster mushrooms with chopped nuts, blue cheese and Jerusalem artichoke chips (D,N) **12 Eur**

 **Cottage cheese cream** with pickled beets, blackberries and basil herb sauce (D,N) **12 Eur**


SNACKS TO SHARE

Classic appetizers plate cheese, cured ham, Chorizo, olives, bread (D,G) **22 Eur**

Hot appetizers, cheese balls, chicken drumettes, fish donuts, calamari rings (D,F,G) **20 Eur**

SOUPS

Soup of the day Please ask our personnel **5 Eur**

 Creamy **Lithuanian boletus soup** with buckwheat popcorn (D) **10 Eur**

SIDES 

French fries

Baby potatoes

Grilled vegetables **5 Eur**

Fresh vegetables bowl

Black rice

HOT DISHES

Venison loin with beets, goat cheese, cherry gel and coffee sauce (D) **34 Eur**

Beef fillet with baby potatoes seasoned with pesto, caramelized shallot and demi-glace sauce (N) **36 Eur**

Guinea fowl suprême with King Oyster mushrooms, Jerusalem artichoke cream and demi-glace sauce (D) **26 Eur**

Glazed octopus with black rice, chorizo and saffron aioli (F,D) **28 Eur**

Striped bass fillet with peanuts, roasted vegetables, shallots and caviar sauce (F,D,N) **23 Eur**

 **Homemade coriander hummus** with roasted root vegetables **15 Eur**

FAVORITE CLASSICS

Gouda cheese balls, with blue cheese sauce (D,G) **8 Eur**


Caesar salad, romain lettuce, cheese shavings, anchovy sauce, bread crisps (F,G,D) **10 Eur**
add chicken **+3 Eur**
add prawns **+4 Eur**

Niçoise salad, seared tuna, baby potatoes, green beans, quail egg (F) **16 Eur**


Salmon and tuna ceviche with avocado and mango (F) **14 Eur**

Club sandwich with chicken, bacon, mayo and french fries (G,D) **14 Eur**

Beef burger with cheddar cheese, caramelized onions, home made mayo and french fries (G,D) **17 Eur**

 **Vegetarian burger** with soya patty, cheddar cheese, French fries (G,D,N) **14 Eur**

Pasta tagliatelle with chicken, cream sauce and Dziugas cheese (G,D) **12 Eur**

 **Ravioli** with asparagus, cream sauce and Dziugas cheese (G,D) **12 Eur**

DESSERTS

Mini apple pie with white chocolate mousse (N,D,G) **8 Eur**

Lithuanian map with light cottage cream bubble and cherry gel (N,D,G) **7 Eur**

Tartlet with rhubarb and buckthorn ice cream (N,D,G) **8 Eur**