

TARTAR'AI (totoriškas „kepsnys“)

Brandintos jaučių (maitintų žolė) išpjovos 14.00
(su saulėje džiovintais pomidorais, šalotiniais svogūnais)

Lašių filė 12.00
(su kaparėliais, šalotiniais svogūnais)

Rausvųjų tunų filė 12.00
(su kaparėliais, šalotiniais svogūnais)

Silkų filė 8.00
(su obuoliais, šalotiniais svogūnais)

Visi Tartar'ai tiekiami su Grill Ciabatta duonele, klasikiniu Tartar majonezo – kornišonų – kaparėlių padažu, rūkytu alyvuogių aliejumi, tarkuotu kietuoju sūriu

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ

Ant žarijų keptos didžiosios tigrinės krevetės (6 vnt.) 14.00
(Grill Ciabatta duonelė, aštrus Curry majonezas, Kimchi daržovės)

Aštrūs vištų peteliai (sojų – medaus glazūra, marinuoti svogūnai, Wasabi majonezas) 12.00

Aštuonkojų kamuoliukai (sojų-medaus padažas, Wakame ir lotosų šaknų salotos) 12.00

Mūsų gamybos aštrios Čederio sūrio spurgytės (rūkytų paprikų ir kornišonų padažas) 8.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmarinais 8.00

Mūsų marinuotos alyvuogės su kepintais migdolų riešutais 6.00

UŽKANDŽIAI DALINTIS

Užkandžių rinkinys „Draugams“ (skirtas dalintis 6 asm.) 48.00
(aštrios sūrio spurgytės, Grill didžiosios tigrinės krevetės, vištų peteliai, aštuonkojų kamuoliukai, alyvuogės, karamelizuoto Brie sūrio gabalėliai su graikiniais riešutais, aštrūs raudonieji svogūnai, marinuotos daržovės, Grill Ciabatta duonelė)

Tartar'ų rinkinys (skirtas dalintis 2 – 4 asm.) 22.00
(brandintos jaučių išpjovos, lašių filė, rausvųjų tunų filė, silkų filė. Tiekama su Grill Ciabatta duonele)

Rūkytų ir vytintų mėsų bei kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys (skirtas dalintis 2 asm.) 18.00
(su mėlynių ir abrikosų džemu, naminėmis Grissini lazdelėmis)

Brusketų (Bruschetta) rinkinys (8 vnt., skirtas dalintis 2 – 4 asm.) 20.00

- su antienos Prosciutto, trumų aliejumi ir karamelizuotais svogūnais
- su sūdyta lašiša, česnakiniu varškės padažu ir cigorių ikrais
- su saulėje džiovintais pomidorais, naminiu Pesto užtepu ir mozzarella
- su jautienos Tartar'u, Tartar padažu ir kietuoju sūriu

SALOTOS

Cezario:

- **klasikinės** (Romaine salotos, skrebučiai, kietasis sūris, naminis Cezario padažas) 8.00
- **su lašių filė Gravlax** (sūdyta su ruduoju cukrumi ir krapais) 12.00
- **su ant žarijų kepta vištų krūtinėle** 12.00
- **su ant žarijų keptomis didžiosiomis tigrinėmis krevetėmis (6 vnt.)** 16.00

Niçoise (Nicos) su lengvai apkepta rausvųjų tunų filė 12.00
(salotų lapeliai, keptos mini bulvytės, alyvuogės, vytinti pomidorai, garstyčių majonezas)

Ant žarijų keptos ančių krūtinėlės 14.00
(salotų lapeliai, Kimchi salotos, morkos, agurkai, sojų pupelės, graikiniai riešutai, marinuota lotosų šaknis, rūkyto alyvuogių aliejaus ir fermentuotų čili pipirų užpilas)

SRIUBOS

Tiršta amerikietiška žuviene <i>Chowder</i>	10.00
(lašiša, bulvės, rūkyta šoninė, grietinėlė, vyšniniai pomidorai; tiekama su sūrio skrebučiu)	
Saldžiarūgštė baltųjų grybų ir vištienos (aštri)	8.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI - KEPTAANT ŽARIJŲ

Mėsainis su „Black Angus“ brandintos jautienos paplotėliu	12.00
„Mėsainis“ su vegetarišku žirnių „Moving mountains“ paplotėliu	12.00
(<i>Brioche</i> bandelė, salotų lapeliai, <i>Kimchi</i> salotos, pomidorai, svogūnai, fermentuotų čili pipirų majonezas)	
Brandinta jaučių (<i>maitintų žole</i>) išpjova 200g, naminis <i>Chimichuri</i> padažas	24.00
(kilmės šalis – Brazilija. Išpjova - mažiausiai dirbantis jaučio nugaros raumuo. Mėsa minkšta, neturinti riebalinio sluoksnio)	
Brandintas jaučių (<i>maitintų žole</i>) antrekotas <i>Rib Eye</i> 200 g, naminis <i>Chimichuri</i> padažas	16.00
(kilmės šalis – Brazilija. Antrekotas turi daug jungiamojo audinio, vadinamo marmuriškumu, kuris kepant suteikia ypatingą sultingumą)	
Veršienos nugarinės kepsnys 180 g, tiekiamas su naminiu <i>Adžika</i> padažu	15.00
(kilmės šalis – Nyderlandai)	
Ėrienos kumpio kepsnys <i>Rump steak</i> 180 g, žaliųjų pipirų – baltojo vyno padažas	15.00
(kilmės šalis – Naujoji Zelandija)	
Kiaulienos šonkauliai 500g, fermentuotų čili pipirų glazūroje, su <i>Adžika</i> padažu	14.00
Ančių krūtinėlė 180g, tiekama su naminiu <i>Pesto</i> padažu	14.00
Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė <i>Supreme</i> 220 g, žaliųjų pipirų – baltojo vyno padažas	12.00
Juodųjų paltusų kepsnys 200g, tiekiamas su naminiu <i>Pesto</i> padažu	14.00

GARNYRAI

Česnakinė bulvių košė	3.00
Gruzdintos bulvytės	3.00
Gruzdintos bulvytės su trumų aliejumi ir kietuoju sūriu	4.00
Grūstos mini bulvytės su rūkytu alyvuogių aliejumi ir rozmariniais	4.00
Mūsų marinuotos daržovės	3.00
Šviežių daržovių salotos su žolelių užpilu	3.00
Fermentuotos <i>Kimchi</i> daržovės korėjietiška	6.00
Ant žarijų keptų daržovių iešmelis	4.00

DESERTAI

Datulių desertas (<i>Sticky Toffee</i>) su sūdytos karamelės padažu	7.00
(iš datulių pagamintas drėgnas biskvitas, tiekiamas šiltas su naminiais bananų ledais)	
Rikotos sūrio pyragas	7.00
(su braškių geliu)	
Obuolių pyragas	7.00
(tiekiamas karštas su vaniliniai ledais, kepintais migdolais)	
Kokosinis prancūziškas <i>Crème brûlée</i>	7.00

TARTARE – TOTORIAN STEAK

Aged beef (<i>grass fed</i>) tenderloin (with sun dried tomatoes, shallots)	14.00
Salmon fillet (with capers, shallots)	12.00
Red tuna fillet (with capers, shallots)	12.00
Herring fillet (with apples, shallots)	8.00

All Tartars come with grilled Ciabatta, grated hard cheese , smoked olive oil, traditional Tartar mayonnaise – gherkins – capers sauce

SNACKS WITH BEVERAGES

Charcoal grilled Jumbo prawns (6 pcs.)	14.00
(grilled Ciabatta, spicy Curry mayonnaise, Kimchi vegetables)	
Spicy chicken shoulders	12.00
(soy - honey glaze, marinated onions, Wasabi mayonnaise)	
Octopus balls	12.00
(served with Wakame and lotus root salad, soy - honey dip)	
Home made spicy Cheddar cheese donuts	8.00
(served with smoked paprika & gherkins sauce)	
Fried bread with curd cheese dip and rosemary	8.00
Home marinated olives with roasted almonds	6.00

SNACKS WITH BEVERAGES TO SHARE

Friendly snack set (for 6 people to share)	48.00
(spicy Cheddar cheese donuts, charcoal grilled jumbo prawns, spicy chicken shoulders, octopus balls, olives, caramelised Brie cheese with walnuts, marinated red onions and vegetables, grilled Ciabatta)	
Tartar assorted set (for 2 – 4 people to share)	22.00
(aged beef tenderloin, salmon fillet, red tuna fillet, herring fillet. Served with grilled Ciabatta)	
Smoked and jerked meat, hard and soft cheese set (for 2 people to share)	18.00
(with blueberry and apricot jam, homemade Grissini sticks)	
Bruschetta set (8 pcs., for 2 – 4 people to share)	20.00
- with duck Prosciutto, truffle oil and caramelised onions	
- with salted salmon and garlic curd sauce	
- with sun-dried tomatoes, homemade Pesto spread and mozzarella	
- with beef Tartar, Tartar sauce and hard cheese	

SALAD

Caesar:

- classic (Romaine lettuce, croutons, hard cheese, homemade Caesar dressing)	8.00
- with salmon fillet Gravlax (salted with brown sugar and dill)	12.00
- with charcoal grilled chicken breast	10.00
- with charcoal grilled Jumbo prawns (6 pieces)	16.00

Niçoise with seared red tuna fillet	12.00
(lettuce, roasted baby potatoes, home marinated olives, dried tomato, mustard mayonnaise)	

Charcoal grilled duck breast	14.00
(lettuce, Kimchi salad, carrots, cucumbers, soy beans, walnuts, marinated lotus root, smoked olive oil and fermented chilli peppers dressing)	



SOUP

Salmon Chowder (with bacon, potatoes, cream; served with cheese toast)	10.00
Sweet and sour white mushrooms and chicken soup (spicy)	8.00

MAIN COURSE – FROM CHARCOAL GRILL

Burger with Black Angus aged beef patty	12.00
"Burger" with vegetarian "Moving mountains" pea fritter (Brioche bun, lettuce, Kimchi salad, tomatoes, onions, fermented chilli peppers mayonnaise)	12.00
Aged beef (grass-fed) tenderloin 200g, homemade Chimichuri sauce (country of origin– Brazil. The tenderloin is the smallest working muscle in the back of the ox. The meat is tender, with no fat layer)	24.00
Aged beef (grass-fed) Rib Eye 200g, homemade Chimichuri sauce (country of origin – Brazil. This part is rich in connective tissue called marbling, which gives it a special juiciness when grilled)	16.00
Veal sirloin steak 180g, served with homemade Adzhika sauce (country of origin– Netherlands)	15.00
Rump steak 180g, served with green peppers and white wine sauce (country of origin – New Zealand)	15.00
Pork ribs 500g, fermented chilli peppers glaze, served with homemade Adzhika sauce	14.00
Duck breast 180g, served with homemade Pesto sauce	14.00
Corn Chicken Breast Supreme 220 g, served with green peppers and white wine sauce	12.00
Halibut steak 200g, served with homemade Pesto sauce	14.00

SIDES

Garlic mashed potatoes	3.00
French fries	3.00
French fries with truffle oil and hard cheese	4.00
Crushed mini potatoes with smoked olive oil and rosemary	4.00
Home pickled vegetables	3.00
Fresh vegetable salad with olive oil herb dressing	3.00
Fermented Kimchi vegetables Korean style	6.00
Charcoal grilled vegetable skewer	4.00

DESSERTS

Datesdessert (Sticky Toffy) with salted caramel (moist sponge cake, made with finely chopped dates, served warm with homemade banana icecream)	7.00
Ricotta cheese cake (strawberry gel and strawberries)	7.00
Apple cake (served hot with vanilla ice cream, toasted almonds)	7.00
Coconut FrenchCrème brûlée	7.00

