



ST.VALENTINO

SINCE 1999

Brunch & Dinner

Kur Meile dalinamēs per maīstas

PUSRYČIAI | BRANČAS IKI 17:00 val.

KRUASANAS

• su pistacijų arba su šokoladiniu-lazdynų riešutų kremu

PUSRYČIŲ DUBENĖLIS

Graikiškas jogurtas, mangų tyrė, naminė granola, kokosų drožlės, vaisiai, uogos, „Chia“ sėklos, riešutų sviestas

VARŠKĖS KREMAS su trintomis avietėmis

VARŠKĖTUKAI SU GRIETINĖS IR SVIESTO PADAŽU

Virti arba gruzdinti

VARŠKĖS APKEPAS BE MILTŲ

su grietine ir trintomis avietėmis

EKOLOGIŠKŲ AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ

su „Chia“ sėklomis, linų sėmenimis, vaisiais, uogomis, trintomis avietėmis arba klevų sirupu

GRIKIŲ KRUOPŲ KOŠĖ

su avokadais, cukinijomis, morkomis, „Benedikto“ arba keptu kiaušiniu

Priedai: sūdyta lašiša | kepta šoninė

AVOKADŲ TOSTAI

• SOURDOUGH duona, pomidorų salsa, trinti avokada, PAŠOT arba plėšyti kiaušiniai, žaliasis olandiškas padažas, čili aliejus, lazdynų riešutai, mikrožalumynai
Priedai: sūdyta lašiša | PARMOS kumpis | kepta šoninė

• SOURDOUGH duona, trinti avokada, burokėlių pesto, ožkos sūris, ridikėliai, kepinti sezamai, mikrožalumynai, lazdynų riešutai
Priedai: PAŠOT kiaušinis

• SOURDOUGH duona, trinti avokada, plėšytas kiaušinis, svieste kepti pievagrybiai, čili aliejus, mikrožalumynai

BENEDIKTO KIAUŠINIS

su sviestiniu vafliu, česnakiniu graikišku jogurtu, žaliuoju olandišku padažu, sėklomis, mikrožalumynais, tarkuotu kietuoju sūriu

Priedai:

- sūdyta lašiša
- PARMOS kumpis
- kepta šoninė
- Pašot kiaušinis

KIAUŠINIENĖ SU ŠONINE

iš naminių kiaušinių

• su sėklomis, sūriu

ŽALIOJI ŠAKŠUKA

Kepti naminiai kiaušiniai su keptomis daržovėmis,

pesto padažu, čili aliejumi, mikrožaluma

Priedai: „Chorizo“ dešra | Virtas kumpis |

PARMOS kumpis | kepta šoninė

„VYRYŠKI“ PUSRYČIAI

Pupelės, keptos antienos dešrelės, pomidorų salsa, keptas kiaušinis, kepti pievagrybiai, čili aliejus, mikrožaluma

OMLETAS IŠ NAMINIŲ KIAUŠINIŲ

Priedai: Mocarela | Pievagrybiai | Žirneliai su majonezu |

Daržovės | Špinatai | Virtas kumpis |

PARMOS kumpis | kepta šoninė

LIETINIAI:

• su rikota (2 vnt.)

• su kumpiu ir sūriu (2 vnt.)

Kaina, €

SPAUSTOS SULTYS 200 ml

Apelsinų | Greipfrutų | Obuolių | Morkų

6

ŽALIEJI KOKTEILIAI

7

2.5

MATCHA – MANGŲ

Matcha, mangai, špinatai, braškės, bananai

4

SVEIKUOLIŲ

špinatai, apelsinų sultys, saulėgrąžų daigai, mangai, bananai

11

BALTYMINIS KOKTEILIS

augalinis pienas, bananai, graikiniai arba migdolų riešutai, mangai, datulės, baltymai

7.5

10

A LA CARTE

NUO 12:00 val.

UŽKANDŽIAI

10

NAMINĖ St. VALENTINO DUONA

SU NAMINIŲ „AIOLI“

4.5

8

PAGARDAI PRIE DUONOS

Pasirinktinai: Paprikų – Romesko | Baklažanų | „Aioli“

4

9

ALYVUOGĖS

5

4

SŪRIO SPURGYTĖS

su pikantišku padažu

7

10

TRUMŲ, GRYBŲ KROKETAI

su PECORINO ROMANO majonezu

10

10

MĖSOS IR SŪRIO LĖKŠTĖ (2-4 asm.)

su alyvuogėmis, riešutais, naminiais pagardais, „Focaccia“

19

4

„TACOS“ SU KREKETĖMIS

Trinti avokada, romaninės salotos, traškos krevetės, ridikėliai, „Sriracha“ majonezas, marinuoti svogūnai

15

10

„PIL-PIL“ KREKETĖS

su česnakais, čili pipirais, duonele

16

2

13

JAUTIENOS KARPAČAS,

kietojo sūrio kremas, gražgarstės, kedrinės pinijos

16

10

TUNO TARTARAS

su avokadais, šviežiais agurkais, salotomis, rabarbarų-PONZU padažu

18

SALOTOS

4

KROSNYJE KEPTŲ BUROKĖLIŲ

SALOTOS SU OŽKOS SŪRIU,

gražgarstėmis, šviežiais vyšniniais pomidorukais, kedrinų pinijų riešutais, alyvuogių aliejaus ir citrinų padažu

15

10

BOWL'as SU TUNO TARTARU

Traškos kvinojos sėklos, lęšiai, burokėliai, avokada, „Edamame“ pupelės, Briuselio kopūstai, tuno tartaras, marinuoti svogūnai, ridikėliai, paprikų-Romesko pagardas, čili aliejus, sėklos, lazdynų riešutai, mikrožaluma

16

3.5

CEZARIO SALOTOS SU VIŠTIENOS PJAUSNIU

Vištienos pjausnys, Romaninės salotos, garstyčių, ančiuvų padažas, kietasis sūris

16

4

15

ANTIENOS SALOTOS

Salotų lapeliai, vyšniniai pomidorukai, karamelizuoti burokėliai, griliuota, žemoje temperatūroje ruošta antienos krūtinėlė, kriaušės, balzaminės karamelės padažas

17

10

3.5

4

SRIUBOS

10

DIENOS SRIUBA (klausti padavėjo)

7

12

JŪRŲ GĖRYBIŲ SRIUBA

gaminame kiekvieną ketvirtadienį nuo 1999 metų

12

PIRMIEJI PATIEKALAI

PLIKYTI BROKOLIŲ STIEBAI,
česnakinis graikiško jogurto padažas, „Dukkah“, traškus čili aliejus

KEPTAS GŪŽINIS KOPŪSTAS,
anakardžių kremas, „Tahini“ padažas, traškus čili aliejus

ŠILTOS, TRAŠKIOS ŽALIOSIOS DARŽOVĖS SU ŽIRNELIŲ KREMU
Brokoliai, šparagai, žirnių ankštys, cukinijos, briuselio kopūstai, žirnelių kremas, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus padažas

- su griliuota lašišos file
- su griliuota antienos file

NAMINIAI LAKŠTINIAI

- su miško grybais, grybų, trumų padažu, kietuoju sūriu
- Karbonaros - su skrudinta šonine grietinėlės, sūrio padažu
- su antiena, bruknėmis, grietinėlės padažu, kietuoju sūriu
- su karališkomis krevetėmis, pistacijomis, pistacijų pesto
- su aštuonkojais, pusiau džiovintais pomidoriukais, pikantiškoms mini paprikoms, „Nduja“, pomidorų padažu (subtiliai aštrūs)

NAMINIAI RAVIOLIAI

- su rikotos, sūrio „stracciatella“, špinatų įdaru, baltojo vyno, šalavijų, kedrinių pinijų padažu, kietuoju sūriu
- su jautienos įdaru ir baravykų padažu
- su trumais, deginto sviesto, baravykų padažu

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – ŽUVIS

ANT GROTELIŲ KEPTAS AŠTUONKOJIS
su mėlynųjų bulvių kremu, keptomis jaunomis bulvytėmis, saulėje džiovintais vyšniniais pomidoriukais, „Nduja“ - medaus užpilu, rūkytos paprikos dulksna

OTAS
su langustų-krevečių padažu, jaunomis virtomis, apkeptomis bulvytėmis, kininiu bastučiu, garintais Romanesco brokoliais

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – MĖSA

VERŠIENA „MILANESE“
Kepta veršienos filė, „Cacio e pepe“ majonezas, šviežios salotos, marinuoti svogūnai, kietasis sūris

ANTIENA lėtai gaminta žemoje temperatūroje, žiedinių kopūstų – porų piurė, Romanesco brokoliai, sojų-klevų sirupo padažas lengvai pagardintas imbierais

JAUTIENOS DIDKEPSNIS
su virtomis, apkeptomis bulvėmis ir šviežiomis daržovėmis.
Padažai pasirinkimui: raudonojo vyno arba vyno ir žaliųjų pipirų

GARNYRAI

ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS

GRILIUOTOS DARŽOVĖS
cukinijos, paprikos, baklažanai, „Bataų“ bulvytės, kukurūzai, „Portabello“ grybai

KEPTI BRIUSELIO KOPŪSTAI
su česnakais

VIRTOS, APKEPTOS JAUNOS BULVYTĖS SU ROZMARINAIS

GRUZDINTI BULVIŲ GRIEŽINĖLIAI

DESERTAI

TIRAMISU klasikinis itališkas desertas

ŠOKOLADINIS „LAVA CAKE“
su šiltu, tekančiu pistacijų kremu viduje ir naminiai itališkais „Stracciatella“ ledais

OBUOLIŲ „TARTE TATIN“
naminis sviestinis biskvitas, obuoliai kepti karamelėje, trupintos pistacijos, pistacijų ledai, uogos

NAMINIAI VALENTINO LEDAI
Plombyras | „Stracciatella“ | Šokoladiniai | Braškiniai | Pistacijų
1 rutulėlis – 3.5 | 2 rutulėliai – 6 | 3 rutulėliai – 8

GAVINAMIEJI GĖRIMAI

Mineralinis vanduo GALVANINA 355 ml | 3.9
(natūralus / gazuotas)

Mineralinis vanduo 750 ml | 5.9

ACQUA PANNA / S. PELEGRINO
(natūralus / gazuotas)

ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS 200 ml | 6.5
Apelsinų, greipfrutų, morkų, obuolių

SULTYS „PFANNER“ (stikl. but) 200 ml | 4.5
Apelsinų, mangų, obuolių, pomidorų

ORGANINIAI „GALVANINA“ LIMONADAI 355 ml | 4.9
Raudonojo apelsino | Greipfrutų | Mandarinų | Mandarinų – Figų | Citrinų | Granatų | Raudonojo apelsino, juodųjų morkų, mėlynių | BIO Cola

„COCA-COLA“ | „COCA-COLA ZERO“ 250 ml | 4.5
„FANTA“, „SPRITE“
TONIKAS „SCHWEPES“

KOMBUČIA 330 ml | 5
Originali | Rožinė | Bazilikų

ACALA - ekologiškas putojantis arbatos gėrimas 330 ml | 6.9

ARBATA

PLIKOMOJI ARBATA 4.5
Juodoji | Žalioji | Žalioji su ženšeniu | Žalioji su jazminais | Vaisinė | Žolelių

MATCHA (ekologiška „Ceremoninė“) 4.5

*** MATCHA LATĖ** (šilta | šalta) 5
Braškinė | Avietinė | Karamelinė | Pistacijų +1

IMBIERINĖ - CITRININĖ ARBATA SU MEDUMI 5

ŠALTALANKIŲ ARBATA 5

KAVA

ESPRESAS 2.8

*** JUODA KAVA SU PIENU** 3.5

*** KAPUČINAS** 3.9

*** FLETVAITAS** 5

*** LATĖ** 4

*** KARAMELINĖ LATĖ** 4.5

*** PISTACIJŲ LATĖ** 5

* Augalinis pienas pasirinkimui: Žirnelių | Avižų