

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

€20.00

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

€19.00

Itališkas buratos sūris, aštuonkojo čiuptuvų iešmelis,
keptas ant griliaus, „Datterini“ pomidoriukai su avokadų padažu,
„Za‘atar“ prieskoniai

**BURRATA, SPIEDINO DI TENTACOLI DI POLPO ALLA GRIGLIA,
POMODORINI DATTERINI, SALSA DI AVOCADO, SPEZIES ZA‘ATAR**

Italian Burrata cheese, skewer of grilled octopus tentacles,
Datterini tomatoes with avocado sauce, Za‘atar spices

€24.00

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

€20.00

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

€23.00

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

€20.00

Juodieji eršketo ikrai (30 g), įvairių 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

Įvairių rūšių pomidorai, Cezario padažas, ančiuvių ikrai

POMODORI CESARE

MISTO DI POMODORI, SALSA CESARE, CAVIALE DI ACCIUGHE

Various tomatoes, Caesar dressing, anchovy caviar

€22.00

(S) Signature dish

Da Antonio

SRIUBOS / ZUPPE / SOUPS

(S) Šviežia žuviene
ZUPPA DI PESCE
Fresh fish soup
€25.00

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

Šalta pomidorų sriuba, Itališkas buratos sūris,
rūkytas ungurys
**ZUPPA FREDDA DI POMODORI, BURRATA,
ANGUILLA BABY AFFUMICATA**
Cold tomato soup, Italian Burrata cheese,
smoked baby eel
€18.00

(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
€22.00

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
€21.00

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
€21.00

*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
€21.00

„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
€29.00

(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

€38.00

(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

€48.00

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

€41.00

(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

€41.00

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

CONTROFILETTO DI MANZO IN SALSА ROSSA

CON PEPE VERDE, TORTINO DI PATATE, CAVOLO CINESE FERMENTATO

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

€39.00

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

**SALSА 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

€39.00

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 SALSА DI VINO ROSSO, SERVITA CON INSALATA MISTA

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

€33.00

(S) Signature dish

Da Antonio

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

Laukinis jūros ešerys
BRANZINO D'ALTURA
Wild sea bass
€31.00

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 Cezario stiliumi
POMODORI SAN MARZANO ALLA CESARE
San Marzano tomatoes Caesar style
€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

€12.00

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>
LANSON Le Rosé Brut 12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		110.00€
Louis Roederer Collection 243 12 % alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir	24.00€	120.00€
Valentine Leflaire Extra Brut Blanc de Blancs, 12,5 % alc., Chardonnay		140.00€
LANSON Le Black Réserve Brut 12,5 % alc., Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		140.00€
Louis Roederer Rose Vintage, 12% alc., Pinot Noir, Chardonnay		160.00€
Legras & Haas Blanc de Blancs Millesime, 12,5% alc., Chardonnay		180.00€
Dom Perignon, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Noir		360.00€
Louis Roederer Cristal Brut, 12% alc., Chardonnay, Pinot Noir		420.00€
		<u>375 ml</u>
Taittinger Brut, 12,5% alc., Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir		55.00€
Taittinger Rose Brut, 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>
Angelica Rosato Frizzante Naturale IGP, 11,5% alc., Aglianico del Vulture		45.00€
Prosecco Extra Dry Friuli Grave D.O.C., Villa Chiopris, 11,5% alc., Prosecco	12.00€	50.00€
Prosecco Canevel Rose Brut D.O.C., 11,5% alc., Garganega, Sangiovese	12.00€	50.00€
Franciacorta Brut Riserva D.O.C.G. 2015, Blanc de Blancs, 12,5% alc., Chardonnay		75.00€

Pilstomi vynai / Wine by the glass

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

<u>Raudoni / Red</u>	150 ml
Ruris Umbria Rosso I.G.T., Col Santo, 13,5% alc., Sangiovese, Merlot, Sagrantino	13.00€
90 Ceppi Appassimento Puglia IGP, 14,5% alc., Primitivo	14.00€
Bolgheri Ricasoli D.O.C., 14% alc., Cabernet sauvignon, Merlot, Petit Verdot	16.00€
Villa Petriolo Golpaja Toscana I.G.T., 13% alc., Sangiovese	16.00€
Il Valentiano Brunello di Montalcino DOCG, 14.5% alc., Sangiovese	22.00€

<u>Rožinis / Rose</u>	150 ml
Leone de Castris Five Roses Salento IGT, 12,5% alc., Negroamaro	12.00€

Desertiniai vynai / Dessert wines

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

Pjemonto regionas / Piemonte region

Balti / White

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

Raudoni / Red

Pio Cesare Barolo, 14% alc., Nebbiolo	119.00€
Barbaresco DOCG, 15 alc., Nebbiolo	130.00€
Domenico Clerico Pajana Barolo DOCG 2014, 14,5% alc., Nebbiolo	230.00€

Lombardijos regionas / Lombardy region

Baltas / White

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

Trentinto – Alto Adidžės regionas Trentino – Alto Adige region

Raudoni / Red

Nals Margreid Pinot Noir Riserva D.O.C., 14% alc., Pinot Noir	65.00€
Nals Margreid Anticus Merlot Cabernet Riserva D.O.C., 14% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	85.00€

Veneto regionas / Veneto region

Balti / White

Masi Lugana D.O.C., 12,5% alc., Trebbiano di Lugana (Turbiana)	55.00€
Vign'asmara Masi I.G.T., 13% alc., Chardonnay, Traminer	69.00€
Prà Monte Grande Soave Classico D.O.C., 13% alc., Garganega, Trebbiano Soave	85.00€

Raudoni / Red

Brunelli Valpolicella Ripaso Pa'Riondo D.O.C., 14% alc., Corvina, Rondinella, Corvinone	59.00€
Tinazzi N. 3 Opera Vinum Italicum, 15% alc., Primitivo, Nero d'Avola, Corvina Veronese	69.00€
Masi Costasera Amarone Classico D.O.C. 2013, 16% alc., Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara	190.00€
Serego Alighieri Vaio Armaron Amarone della Valpolicella Classico D.O.C. 1988, 15,5% alc., Corvina, Rondinella, Molinara	390.00€

Friuli – Venecijos Džulijos regionas Friuli -Venezia Giulia region

Balti / White

Pinot Grigio Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Pinot Grigio	45.00€
Sauvignon Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Sauvignon	45.00€
Chardonnay Friuli Grave D.O.C., Borgo Viscone, 12,5% alc., Chardonnay	45.00€
Manditocai, Friulano D.O.C. Collio, Livon, 13,5% alc., Tocai Friulano	55.00€
Pinot Grigio D.O.C. Collio, Livon, 12,5% alc., Pinot Grigio	55.00€
Braide Alte Venezia Giulia I.G.T., Livon, 14% alc., Chardonnay, Sauvignon, Picolit, Moscato Giallo	60.00€

Toskanos regionas / Tuscany region

Baltas / White

Batar, 149.00€
13,5% alc., Chardonnay, Pinot Bianco

Raudoni / Red

Monte Antico Toskana IGT, 60.00€
13% alc., Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

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 2015, 150.00€
14.5% alc., Sangiovese

Gaja Ca'marcanda Bolgheri D.O.P. 2016, 290.00€
13,5% alc., Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Biondi Santi Tenuta Greppo Brunello di Montalcino D.O.C.G. 2011, 420.00€
13,5% alc., Sangiovese

Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia 2019, 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

<i>Leone de Castris 50° Vendemmia Salice Salento Riserva DOC,</i> 14,5% alc., Negroamaro	60.00€
<i>90 Ceppi Appassimento Puglia I.G.P.,</i> 14,5% alc., Primitivo	65.00€
<i>Cotis Primitivo di Manduria D.O.C.,</i> 14% alc., Primitivo	69.00€

Rožinis / Rose

<i>Leone de Castris Five Roses Salento IGT,</i> 12,5% alc., Negroamaro	50.00€
---	--------

Sicilijos regionas / Sicilia region

Baltas / White

<i>Planeta Chardonnay Sicilia D.O.C.,</i> 13.5% alc., Chardonnay	95.00€
<i>Planeta Didacus Chardonnay Sicilia Menfi D.O.C.,</i> 13.5% alc., Chardonnay	290.00€

Raudonas / Red

<i>Don Antonio Morgante D.O.C.,</i> 15% alc., Nero d'Avola	60.00€
<i>Contrada Monte Serra Etna Rosso Benanti D.O.C. 2019,</i> 13% alc., Nerello Mascalese	85.00€

Išskirtiniai skoniai iš Exceptional flavours from

Australijos vyninės Australian winery

Baltas / White

<i>Penfolds Chardonnay,</i> 13% alc., Chardonnay	55.00€
<i>Penfolds BIN 389,</i> 14,5% alc., Cabernet Shiraz	149.00€

Argentinos vyninės Argentinian winery

Raudonas / Red

<i>Susana Balbo Brioso,</i> 14,5% alc., Cabernet Sauvignon, Malbec, Cabernet Frank, Petit Verdot	95.00€
--	--------

Nealkoholiniai vynai / Non-alcoholic wines

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

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

<u>Viskis / Whisky</u>	<u>40 ml</u>
Bulleit Bourbon	10.00€
Bunnahabhain 12 Y.O.	12.00€
Bruichladdich, Single Malt	12.00€
Glenfiddich Ancient Reserve 18 Y.O., Single Malt	18.00€
Glenfiddich Gran Reserve 21 Y.O., Single Malt	29.00€
Glenfarclas 25 Y.O.	25.00€
Macallan 12 Y.O.	20.00€

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

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

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

<u>Tekila / Tequila</u>	<u>40 ml</u>
Cenote Reposado	10.00€
Patron Silver	13.00€
Patron Reposado	13.00€

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

<u>Grapa / Grappa</u>	40 ml
<i>Grappa Bianca Nardini</i>	11.00€
<i>Grappa Riserva Nardini</i>	12.00€
<i>Grappa di Amarone</i>	11.00€
<i>Grappa Madeira Moscato</i>	12.00€
<i>Grappa Poli Morbida Moscato</i>	12.00€
<i>Grappa Brolio</i>	15.00€
<i>Poli Grappa di Sassicaia</i>	15.00€

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

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

<u>Degtinė / Vodka</u>	40 ml
<i>Lithuanian "Auksinė"</i>	6.00€
<i>Grey Goose</i>	10.00€

Kiti gėrimai / Other drinks

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

<u>Arbata / Tea</u>	
<i>Plikoma arbata (teirautis padavėju)</i>	5.00€
<i>Brewed tea (ask for waiters)</i>	

Gaivieji gėrimai / Soft drinks***250 ml***

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

Sultys / Juice***200 ml***

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