

ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI / COLD STARTERS

Naminiu būdu (Gravlax) konjake marinuota lašiša „Trijų lelijų marmeladas“ Perkūno namai Gravlax style brandy marinated salmon <i>Three Lilly marmelade</i>	6.00 €
Paukščių kepenėlių paštetas su aviečių džemu mūsų kepta <i>Brioche</i> duonelė Bird liver pate with raspberry jam <i>home baked Brioche</i>	5.00 €
Ančių krūtinėlės Carpaccio su gervuogių užpilu sezamų aliejus, kietasis sūris, gražgarstės Duck breast Carpaccio with blackberry dressing <i>sesame oil, hard cheese, rucola</i>	7.00 €
Jautienos Tar tar su raudonaisiais svogūnais ir ančiuviais putpelių kiaušinis (žalias), Wasabi majonezas Beef loin Tar tar with red onions and anchovy <i>quail egg (raw), Wasabi mayonnaise</i>	9.50 €

KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI / HOT STARTERS

Midijos Stout alaus ir Čederio sūrio padaže gruzdintos bulvytės, <i>Ciabatta</i> Mussels in Stout beer and Cheddar cheese sauce <i>French fries, Ciabatta</i>	7.00 €
Gruzdinti Gyoza koldūnai su kapota antiena obuolių – sviesto – čiobrelių – sidro padažas Fried Gyoza dumplings with chopped duck meat <i>apple – butter – thyme – cider sauce</i>	7.00 €
Veršio kepenėlės su traškiu tarkuotų bulvių blynėliu burokėlių Pesto, svieste kepti salotų lapeliai Veal liver with crispy grated potato pancake <i>beetroot Pesto, buttered lettuce</i>	7.00 €

UŽKANDŽIAI PRIE GĖRIMŲ / SNACKS WITH DRINKS

Kepta duona su sūrio padažu Fried bread with cheese dip	4.00 €
Avinžirnių Humuss su daržovių lazdelėmis <i>Crudite</i> Chickpeas Humuss <i>with vegetable Crudite</i>	6.00 €
Vytintų mėsų rinkinys / Charcuterie plate	7.50 €
Kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys / Hard and soft cheese plate	7.50 €
Mūsų marinuotos alyvuogės / Home pickled olives	6.00 €

SALOTOS / SALAD

Klasikinės Cezario su putpelių kiaušiniiais 5.00 €
Classic Caesar with quail egg

Priedai prie Cezario salotų: / Sides with Caesar salad:

- marinuota lašiša / *marinated salmon* 3.00 €
- tigrinės krevetės / *tiger shrimps* 4.50 €
- kepta vištų krūtinėlė / *grilled chicken breast* 2.50 €
- kepta jaučių išpjova / *beef fillet* 4.50 €

Kepto Tofu sūrio salotos su smidrais **Vegan** 7.50 €
mangai, alyvų aliejaus užpilas su medumi
Grilled Tofu salad with asparagus
mango, olive oil honey dressing

Šviežia Buratta su žaliųjų žirnelių Gaspacho 7.50 €
greipfrutai, balzamiko ikrai
Fresh Buratta with green pea Gaspacho
grapefruit, balsamic caviar

SRIUBOS / SOUP

Pomidorų Chowder su jūrų gėrybėmis ir žuvimi 8.00 €
skrudinta Ciabatta su Rouille padažu
Tomato Chowder with seafood and fish
Ciabatta toast with Rouille

Aštri vištienos sriuba su kokosų pienu 5.00 €
Spicy chicken soup with coconut milk

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSE

Brandintos jaučių išpjovos pipirinis steikas 22.00 €
kreminis brendžio padažas su pipirais, „baby“ bulvės, šviežių daržovių salotos
Aged beef tenderloin pepper steak
brandy peppercorn creamy sauce, baby potatoes, fresh vegetable salad

Jautienos steiko sumuštinis 10.00 €
skrudinta Ciabatta, garstyčių majonezas, aštrus pomidorų pagardas
Fillet steak sandwich
toasted Ciabatta, mustard mayonnaise, spicy tomato relish

Ančių krūtinėlė su karamelizuotų rabarbarų padažu 15.00 €
juodieji ryžiai, svieste kepti margaspalviai burokėliai
Duck breast with caramelised rhubarb sauce
black rice, buttered colorful beetroot

Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė **Supreme** 12.50 €
pasiflorų padažas, perlėnis kuskusas, smidrai
Corn chicken breast Supreme
passion fruit sauce, pearl cous cous, asparagus

Menkių filė su lęšiais ir raudonojo vyno padažu 12.00 €
vytinti vyšniniai pomidorai, *Portobello* grybai
Cod fillet with lentils and red wine sauce
dried cherry tomatoes, Portobello mushrooms

Šamų filė, troškinta saldžiarūgščiame padaže su imbieru ir citrinžole 14.00 €
ryžių *Tagliatelle*, rytietiškos daržovės, riešutų trupiniai
Catfish fillet braised in sweet - savoury ginger lemongrass sauce
rice Tagliatelle, oriental vegetables, nut crumbs

Kepti griekiai su citrusiniais vaisiais ir pankoliais Vegan 10.00 €
kinkanai, mandarinai, apelsinai, keptos mini *Romaine* salotos
Pan fried buckwheat with citrus and fennel
kumquat, tangerine, orange, pan seared mini Romaine lettuce

Bulviniai blynai su:
- varškės ir krapų kremu 7.50 €
- marinuota lašiša 10.00 €
Grated potato pancakes with:
- *curd and dill cream*
- *marinated salmon*

DESERTAI / DESSERT

Naminiai ledai 4.00 €
Home made ice-cream

Klasikinis prancūziškas desertas *Crème brulée* 5.00 €
Classic French *Crème brulée*

„Cassata“ – itališkas ledų desertas 5.00 €
naminiai *Bailey's* ledai, uogos, pistacijos ir žemės riešutai
Cassata – Italian ice cream dessert
home made Baileys ice cream, berries, pistachios and peanuts

Kreminio sūrio pyragas *Gin Tonic* 5.00 €
Gin & Tonic cheesecake

ĮSPĖJIMAS DĖL ALERGENŲ / FOOD ALLERGY NOTICE

PATIEKALUOSE GALI BŪTI ALERGENŲ: PIENO, KIAUŠINIŲ, GLITIMO, SOJŲ PUPELIŲ, RIEŠUTŲ,
ŽUVIES, VĖŽIAGYVIŲ, MOLIUSKŲ. KLAUSKITE PADAVĖJO

PLEASE BE ADVISED THAT FOOD PREPARED HERE MAY CONTAIN THESE INGREDIENTS:
MILK, EGGS, WHEAT, SOYBEAN, NUTS, FISH AND SHELLFISH. ASK THE WAITER