



tartar - - tai populiarūs „raw stiliaus“ virtuvės užkandžiai. Patiekiami be karšto apdirbimo.

TARTAR'AS (totoriškas „kepsnys“) - mongolų klajoklių tradicinis patiekalas buvo pradėtas gaminti iš kapotos arklienos arba jautienos, pagardintos įvairiais priedais.

Brandintos jaučių (maitintų žole) 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) 10.00

Kepta duona su varškės sūrio padažu ir rozmarinai 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. Tiekiami su Grill Ciabatta duonele)

Rūkytų ir vytintų mėsų bei kietųjų ir minkštųjų sūrių rinkinys (skirtas dalintis 2 – 4 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 ciegorių 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> (laišša, bulvės, rūkyta šoninė, grietinė, vyšniniai pomidorai; tiekama su <i>Grill Ciabatta</i>)	10.00
Saldžiarūgštė baltųjų grybų ir vištienos (aštri)	8.00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI - KEPTA ANT ŽARIJŲ

*****rekomenduojame papildomai pasirinkti garnyrus*****

Mėsainis su „Black angus“ brandintos jautienos paplotėliu	12.00
„Mėsainis“ su vegetarišku žirnių „Moving mountains“ paplotėliu (<i>Brioche</i> bandelė, salotų lapeliai, <i>Kimchi</i> salotos, pomidorai, svogūnai, fermentuotų čili pipirų majonezas)	12.00
Brandinta jaučių (<i>maitintų žole</i>) išpjova, naminis <i>Chimichuri</i> padažas (kilmės šalis – Brazilija. Išpjova - mažiausiai dirbantis jaučio nugaros raumuo. Mėsa minkšta, neturinti riebalinio sluoksnio)	24.00
Brandintas jaučių (<i>maitintų žole</i>) šono kepsnys <i>Flank</i>, naminis <i>Chimichuri</i> padažas (kilmės šalis – Brazilija. Mėsa pasižymi grūdėtumu ir ryškiu skoniu)	16.00
Veršienos kumpio apvalusis kepsnys <i>Eye round</i> , tiekiamas su <i>Adžika</i> padažu (kilmės šalis – Nyderlandai)	15.00
Ėrienos kumpio kepsnys <i>Rump steak</i>, žaliųjų pipirų – baltojo vyno padažas (kilmės šalis – Naujoji Zelandija)	15.00
Kiaulienos šonkauliai 500g fermentuotų čili pipirų glazūroje, su <i>Adžika</i> padažu	12.00
Ančių krūtinėlė, tiekama su naminio <i>Pesto</i> padažu	14.00
Kukurūzinio viščiuko krūtinėlė <i>Supreme</i>, žaliųjų pipirų – baltojo vyno padažas	12.00
Juodųjų paltusų kepsnys, tiekiamas su naminio <i>Pesto</i> padažu	14.00
Midijos (1 kg), troškintos baltojo vyno ir grietinės padaže (tiekiamos su <i>Grill Ciabatta</i>)	18.00

GARNYRAI PASIRINKIMUI

Česnakinė bulvių košė	3.00
Gruzdintos bulvytės	3.00
Gruzdintos bulvytės su trumų aliejumi ir kietuoju sūriu	4.00
Mini bulvytės su rūkytu alyvuogių aliejumi ir rozmariniais	4.00
Daiginti kviečiai su saulėje džiovintais pomidorais	4.00
Mūsų marinuotos daržovės	3.00
Šviežių daržovių salotos su žolelių užpilu	3.00
Fermentuotos <i>Kimchi</i> daržovės korėjietišškai	5.00
Ant žarijų keptų daržovių iešmelis	4.00

DESERTAI

Datulių desertas (<i>Sticky Toffee</i>) su sūdytos karamelės padažu (iš datulių pagamintas drėgnas biskvitas, tiekiamas šiltas su naminiiais bananų ledais)	7.00
Rikotos sūrio pyragas	7.00
Obuolių pyragas (tiekiamas karštas su vanilniais ledais, kepintais migdolais)	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

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.) (grilled Ciabatta, spicy Curry mayonnaise, Kimchi vegetables)	14.00
Spicy chicken shoulders (soy - honey glaze, marinated onions, Wasabi mayonnaise)	12.00
Octopus balls (served with Wakame and lotus root salad, soy - honey dip)	12.00
Home made spicy Cheddar cheese donuts (served with smoked paprika & gherkins sauce)	10.00
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) (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)	48.00
Tartar assorted set (for 2 – 4 people to share) (aged beef tenderloin, salmon fillet, red tuna fillet, herring fillet. Served with grilled Ciabatta)	22.00
Smoked and jerked meat, hard and soft cheese set (for 2 – 4 people to share) (with blueberry and apricot jam, homemade Grissini sticks)	18.00
Bruschetta set (8 pcs., for 2 – 4 people to share) - 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	20.00

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 (lettuce, roasted baby potatoes, home marinated olives, dried tomato, mustard mayonnaise)	12.00
Charcoal grilled duck breast (lettuce, Kimchi salad, carrots, cucumbers, soy beans, walnuts, marinated lotus root, smoked olive oil and fermented chilli peppers dressing)	14.00

SOUP

Salmon Chowder

(with bacon, potatoes, cream; served with grilled Ciabatta)

10.00

Sweet and sour white mushrooms and chicken soup (spicy)

8.00

MAIN COURSE – FROM CHARCOAL GRILL

recommended with extra choice of side dishes

Burger with Black Angus aged beef patty

12.00

"Burger" with vegetarian "Moving mountains" pea fritter

12.00

(Brioche bun, lettuce, Kimchi salad, tomatoes, onions, fermented chilli peppers mayonnaise)

Aged beef (grass-fed) tenderloin, home-made Chimichuri sauce

24.00

(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)

Aged beef (grass-fed) flank steak, home-made Chimichuri sauce

16.00

(country of origin – Brazil. It is a flat cut with a significant grain, and is known for its bold flavor)

Veal Eye round steak, served with home-made Adzhika sauce

15.00

(country of origin – Netherlands)

Lamb Rump steak, served with green peppers and white wine sauce

15.00

(country of origin – New Zealand)

Pork ribs 500g in fermented chili peppers glaze, served with Adzhika sauce

12.00

Duck breast, served with home-made Pesto sauce

14.00

Corn Chicken Breast Supreme, served with green peppers and white wine sauce

12.00

Halibut steak, served with home-made Pesto sauce

14.00

Mussels (1 kg), stewed in white wine cream sauce

18.00

(served with grilled Ciabatta)

SIDE DISHES FOR CHOICE

Garlic potato mash

3.00

French fries

3.00

French fries with truffle oil and hard cheese

4.00

Mini potatoes with smoked olive oil and rosemary

4.00

Sprouted wheat with sun dried tomatoes

4.00

Home pickled vegetables

3.00

Fresh vegetable salad with olive oil herb dressing

3.00

Fermented Kimchi vegetables Korean style

5.00

Charcoal grilled vegetable skewer

4.00

DESSERTS

Dates dessert (Sticky Toffy) with salted caramel

7.00

(moist sponge cake, made with finely chopped dates, served warm with homemade banana ice cream)

Ricotta cheese cake

7.00

Apple cake

7.00

(served hot with vanilla ice cream, toasted almonds)