

## Šaltieji patiekalai

Salotos su *grill* vištiena, avokadais, mangais, apelsiniais, šviežiais vyšniniais pomidoriukais, garstyčių-medaus padažu 7,90

**Poke bowl**

- vegetariškas 9,-
- su marinuota lašiša 10,50
- su marinuotu rausvuuju tunu 11,90

Avokadai, bolivinė balanda, mangai, žalumynų lapeliai, brokoliai, švieži vyšniniai pomidoriukai, virti kiaušiniai, marinuoti imbierai, *wacami* jūros dumbliai, edamame sojos pupelės, sezamai, agurkai, japoniniai ridikai, mangų-aitriųjų paprikų padažas

Žalumynų užkandis su šviežiu itališku sūriu *Burrata*, burokėlių karpačio, lengvai vytintais pomidoriukais, skrudintais pistacijų branduoliais ir pesto padažu 10,90

## Karštieji užkandžiai ir sriubos

Tuzinas sraigių, apkeptų česnakinio sviestu ir prieskoninėmis žolelėmis, patiekiamų su česnakinė duonele, 12 vnt. - 15,- / 6 vnt. – 8,90

Midijos *Chardonnay* vyno ir grietinėlės padaže, patiekiami su skrudintomis bulvytėmis arba česnakinė duonele /pasirinktinai/, 15 vnt. – 10,90 / 25 vnt. – 16,90

Čili sriuba su jautiena/ česnakinė duonelė 5,50

Dienos sriuba 1,70 / Savaitgalio sriuba 3,60 /teirautis padavėjo/

Šaltibarščiai su grūstomis bulvėmis 3,50

## Prie gėrimų

Marinuotų juodųjų, žaliųjų, kalamatos alyvuogių rinkinys su lengvai vytintais vyšniniais pomidoriukais 5,50

Keptos duonos pagaliukai sūrio-majonezo padaže 4,40

Kepti pikantiški picos (fokačijos) trikampėliai 6,50

Nduja dešra, mėlynasis pelėsinis sūris, juodosios alyvuogės, kietasis sūris, kmynai

Rinkinys gėrimų mėgėjams 12,90

Traškios lazdelės su žalumynais, aštrūs minkštojo sūrio ir Chalapos (Jalapa) aitriųjų paprikų rutuliukai, itališkas saliamis, vytinta kiauliena, saulėje džiovinti pomidorai aliejuje, marinuotas sūris, kepti kalmarų žiedai, keptos alyvuogės panko džiovėsiuose, Švarcvaldo vytinto kumpio traškučiai, saldus čili padažas

11 skonių rinkinys 12,90

Kietasis sūris apelsinų-garstyčių džeme, mėlynasis pelėsinis sūris, marinuoti sūriai: mocarella, feta, brie; trapūs sėklučiai, turkiškų žirnių humusas, krevečių *torpedos*, mažai vytinti pomidorai, mangų-aitriųjų paprikų padažas, uogos

## Karštieji patiekalai

### Iš laukų

**Natūralios vištienos krūtinėlės Kijevo kotletas**, patiekiamas su žaliųjų žirnelių kremu, koleslav kopūstų-morkų salotomis, karamelizuotais obuoliais, vyšniniais pomidoriukais, fri bulvytėmis, paskanintas sviestu su žalumynais 8,90

**Kepta natūrali vištienos krūtinėlės filė kišenėlė, įdaryta špinatų lapeliais ir feta sūriu**, pateikiama su voveraičių padažu, grūstomis bulvėmis, žalumynų lapeliais su apelsiniais, kietuoju sūriu, šviežiais vyšniniais pomidoriukais, misso užpilu 9,50

**Ant grotelių keptas kiaulienos sprandinės kepsnys su dzūkiškais baravykais**, pagardintas pipiriniu padažu, pateikiamas su keptomis bulvėmis, šviežiomis sezoninėmis daržovėmis, lapeliais, šefo paraugintais agurkais 9,50

**Kepti kiaulienos šonkauliukai, marinuoti kepsniniame (BBQ) padaže**, patiekiami su koleslav kopūstų-morkų salotomis, šviežiai paraugintais šefo agurkais ir grūstomis bulvėmis 10,90

**Ant grotelių keptas brandintos argentinietiškos jautienos išpjovos didkepsnis (200 g)**, paskanintas žalumynų sviestu, patiekiamas su sezoninėmis daržovėmis, marinuotais šviežiais burokėliais ir fri bulvytėmis 24,50

**Sicilietiškas baklažanų troškiny su kaponata** su juodosiomis alyvuogėmis ir kaparėliais, patiekiamas su bolivinės balandos kruopomis ir turkiškų žirnių humusu 9,50

#### Stambiai tarkuoti bulviniai blynai:

Su sūdyta lašiša ir grietine 6,50 / Su grietinėlės-voveraičių padažu 6,50 /

Su karštai rūkyta šonine ir grietine 6,50

### Iš vandens

**Lašišos kepsnys**, patiekiamas su žaliųjų žirnelių kremu, bolivinės balandos kruopomis, žalumynų lapeliais, apelsiniais, kari aliejumi 13,50

+ Savaitės patiekalai. Kiekvieną kartą vis kiti /pasiteirauti padavėjo/

**Ypatingoji žuvienė La Bouillabaisse**, patiekiamas su skrudinta česnakine duonele 13,90  
Karališkosios krevetės, lašišos, menkės, midijos

**Keptos tigrinės krevetės**, paskanintos aitriųjų paprikų ir apelsinų sirupu, patiekiamos su kepintais šviežiais špinatų lapeliais, vyšniniais pomidoriukais, pankoliais, edamame pupelėmis ir kepta citrina, patiekiamas su česnakine duonele 13,50 / 6 vnt./ papildomai 1 vnt. 2,-

### Mažiesiems

**Vištienos kukulaičiai**, patiekiami su fri bulvytėmis, šviežiais agurkais, vyšniniais pomidoriukais ir pomidorų padažu 6,-

**Varškės spurgos keptos vaflinėje**, paskanintos juoduoju šokoladu, namine panacota, vaniliniiais ledais ir uogomis 6,-

**Pica Boružėlė** 6,90

Dešrelės, sūris, vyšniniai pomidorai, špinatų lapeliai, česnakinis aliejus

**Gruzdintos fri bulvytės su pomidorų padažu** 4,-

## Picos / Pizza



**Pica su šviežiu itališku sūriu *Burrata***, kapotais pomidorais, žalumynų lapeliais, pesto padažu 8,90

**Pica su saliamiu + malta jautiena / *A la Salami*** /30 cm/ 7,90

Pomidorų padažas, sūris, saliamis, malta jautiena, pomidorai, marinuoti Lombardijos pipirai, alyvuogės, česnakinis aliejus

**Pica Sicilija /*Sicilia*** /30 cm/ 7,90

Pomidorų padažas, sūris, malta jautiena, svogūnai, marinuotos uoginės Chalapos (*Jalapa*) aitriosios paprikos, grietinė, česnakinis aliejus

**5 sūrių pica** /30 cm/ 7,90

Mocarela, feta, fermentinis, mėlynojo ir baltojo pelėsio sūriai, pomidorų padažas, grietinė, krapai, špinatų lapeliai, česnakinis aliejus

**Pica su plėšyta vištiena** /30 cm/ 7,90

Pomidorų padažas, sūris, plėšyta vištiena, pievagrybiai, karis, marinuoti Lombardijos pipirai, raudonėliai, česnakinis aliejus

## Saldu

**Šiltas varškės pyragas su persikais**, paskanintas šokolado padažu 4,-

**Ledų tortas su sezoninėmis uogomis, morengais ir šviesiuoju biskvitu** 5,50

**Pyragas *Napoleonas*** 4,90

Tradicinis kapotos tešlos pyragas, patiekiamas su gervuogių padažu

**Desertų vitrina** 4,00-5,50 / kviečiame pasirinkti desertus iš vitrinės/

**Trintų vaisių kokteilis** 4,-

Apelsinai, bananai, kons. persikai, kiviai

**Pieno ir ledų vanilinis kokteilis** 3,90

**Vaniliniai ledų rutuliukai su braškių padažu** 3,90

**Įvairūs ledų rutuliukai** 1,90 /rutuliukas

Informacijos apie maisto produktuose (patiekaluose) esančias alergiją ir netoleravimą sukeliančias medžiagas klauskite personalo

## Gėrimų meniu

---

Gaivieji gėrimai	
<i>Pepsi Cola, Pepsi Max, 7 UP, Mirinda</i> , 200 ml	2,10
Sultys, 200 ml	1,70
Apelsinų / pomidorų / ananasų / įvairių vaisių / raudonųjų vynuogių / obuolių/ persikų/ spanguolių	
Duonos gira, 330 ml	3,70
Šviežiai spaustos sultys, 260 ml	3,60
Apelsinų / greipfrutų/ morkų/ obuolių	

### Mineralinis vanduo

<i>Acqua Panna</i> , negaz., 250 ml/ 750 ml	2,25/ 3,90
<i>S.Pellegrino</i> , gaz., 250 ml/ 750 ml	2,25/ 3,90
<i>Akvilė</i> , negaz./ gaz., 330 ml	1,70

### Nealkoholiniai gėrimai

Nealkoholinis vinas <i>Torres Natureo Muscat</i> , baltasis sausas, (0,0%) 100 ml	3,40
Nealkoholinis putojantis vinas <i>Freixenet Legero</i> , baltasis saldus, (0,0%), 200 ml/but.	5,70
Nealkoholinis kvietinis alus <i>Kronenbourg 1664 Blanc</i> (0,0%), 330 ml	3,30
Nealkoholinis šviesus alus <i>Švyturio Go</i> , (0,0%), 500 ml	3,30
Nealkoholinis obuolių sidras, 410 ml	4,10
Nealkoholinis Vilkmergės Premium alus, 410 ml	3,30

### Karštieji gėrimai / Kava

<b>Kava „Espresso“</b> 1,80 / Išskirtinis, tradicinis itališkas skonis
<b>Kava, juoda</b> 1,80 / Elegantiška juoda kava
<b>Kava „Grand Cappuccino“</b> 2,50 / Daug daugiau nepakartojamo „Cappuccino“
<b>Kava „Latte Machiato“</b> 2,50 / Kavos ir daug šilto pieno

### Arbata

#### Arbata patiekama arbatinukuose (450 ml)

#### Juodoji arbata „Ceylon“ 2,30

Juodoji arbata iš Ceilono, Pietų Indijos ir Kinijos

#### Vaisinė arbata „Exquisite“ 2,30

Kinrožių žiedai, razinos, šeivamedžio uogos, saldinti ananasų gabalėliai, juodieji serbentai, avietės.

#### Žalioji arbata „China Sencha“ 2,30

Organinė žalioji arbata „China Sencha“

#### Čiobrelių / mėtų / 2,90

#### Raudonoji medaus krūmo arbata „Honeybush“ 2,90

Pietų Afrikoje augančio medaus krūmo arbata. Sodrios raudono gintaro spalvos, švelnaus, gaivaus, kvapnaus vaisių skonio, be kofeino, nedirgina, nestimuliuoja, ramina, padeda pavargusiems.

#### Žalioji arbata „Osmanthus Oolong“ 3,-

Ypatingai gaivi, švelni, mažai fermentuota, pagal seniausias tradicijas paruošta kiniška arbata su šviežiais *Osmanthus* – arbatos alyvmedžio – žiedlapiais. Jangdzės upės slėnyje augančių *Osmanthus* krūmų balti kvapnūs žiedai suteikia išraiškingą vaisių skonį ir aromatą. Kinijoje jau tūkstančius metų jais aromatizuojama arbata – ji kelia tonusą, palaiko kūno ir sielos pusiausvyrą.

#### Baltoji arbata „Baltas angelas“ 3,-

Švelnaus skonio baltoji arbata, pagardinta uogų ir vaisių gabalėliais, gėlių žiedlapiais. Kruopščiai nuskinta ir švelniai fermentuota, stengiantis sukelti kuo mažiau streso arbatos lapeliams. Itin švelnus, malonaus aromato gėrimas, dvelkiantis romantika. Mėgaukitės juo ilgą žiemos vakarą, darganotą dieną ar net karštą vasaros popietę.