

Šaltieji patiekalai

Silkė su burokėlių ir svogūnų karpačo, pankoliais, pomidorais, marinuotais agurkais, grietine, keptomis bulvėmis 8,40

Salotos su *grill* vištiena, avokadais, mangais, apelsiniais, šviežiais vyšniniais pomidoriukais, įvairių salotų lapeliais, kietuoju sūriu ir garstyčių-medaus padažu 9,50

Poke bowl

- vegetariškas 10,00
- su marinuota lašiša 12,70
- su marinuotu rausvuoju tunu 13,50

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

Rausvojo tuno užkandis

Bolivinės balandos kruopos, avokadai, agurkai, ridikėliai, kaparėliai, marinuoti imbierai, *wasabi* kremas, morkų gelis, balzamiko perliukai, burokėlių traškutis 12,70

Žalumynų užkandis su šviežiu itališku sūriu *Burrata*, burokėlių karpačas, lengvai vytintais ir šviežiais pomidoriukais, keptomis vynuogėmis, grūstomis pistacijomis, uogomis, pesto padažu, pudra, balzaminio acto kremu su figomis 12,70

Lengvai apkeptas brandintos *Angus* jautienos karpačas su laukinių Madagaskaro pipirų plutele, gražgarstės, marinuota citrina, kietuoju sūriu, česnakų traškučiais, alyvuogių tapenada, marinuotais imbierais, trumų aliejumi, sviestu ir česnakinėmis duonelėmis 12,70

Karštieji užkandžiai ir sriubos

Keptas kamamberas, sezoninės uogos, pasifloros, žalumynai, avokadai, mangai, vynuogės, marinuoti apelsinai, žalumynų lapeliai su trumų aliejumi, figų džemas, spanguolių uogienė 11,30

Tuzinas sraigių, apkeptų česnakinio sviestu ir prieskoninėmis žolelėmis, patiekiamų su česnagine duonele, 12 vnt. – 18,20 / 6 vnt. – 10,90

Žaliakiautės ir mėlynosios midijos *Tom Jum* padaže, paskanintos *Chardonnay* vynu, kokosų pienu ir *Burrata* sūriu, patiekama su skrudintomis bulvytėmis arba česnagine duonele (pasirinktinai), 12+3 vnt. – 13,90 / 20+5 vnt. – 18,90

Čili sriuba su jautiena, patiekama su čederio sūriu, grietine, marinuota citrina, rūkytų *Morita* čili pipirų aliejus, petražolių gremolata, česnakinė duonelė 5,90

Dienos sriuba 2,50 /darbo dienomis/

Savaitgalio sriuba 5,50 /teirautis padavėjo/

Šaltibarščiai su keptomis bulvėmis 4,50

Prie gėrimų

Marinuotų juodųjų, kalamata ir Sicilijos alyvuogių rinkinys su lengvai vytintais vyšniniais pomidoriukais 6,50

Šilti keptos duonos pagaliukai su sūrio padažu 5,50

Kepti pikantiški picos (fokačijos) trikampėliai 7,90

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

Gruzdinti mažieji Patagonijos kalmarai, keptų svogūnų - čili pipirų salsa, saldusis čili padažas 9,90

Rinkinys gėrimų mėgėjams 16,90

Traškios lazdelės su žalumynais, aštrūs minkštojo sūrio ir *Chalapos* (Jalapa) aitriųjų paprikų rutuliukai, itališkas saliamis, vytinta kiauliena, saulėje džiovinti pomidorai aliejuje, grilintas *Halloumi* sūris, kepti kalmarų žiedai, keptos alyvuogės panko džiovėsėliuose, itališko vytinto kumpio traškučiai, saldusis čili padažas

11 skonių rinkinys 16,90

Kietasis sūris apelsinų-garstyčių džeme, mėlynasis pelėsinis sūris, marinuotas *Brie* sūris; šviežia *Mocarella*, pesto pudra, trapūs sėklučiai, grilinti artišokai, alyvuogių tapenada, kepti špinatai, krevetės tempuroje, lengvai vytinti pomidorai, itališko vytinto kumpio traškučiai, naminis mangų-aitriųjų paprikų padažas, uogos

Sūrių rinkinys XL 16,90

Marinuoti sūriai: *Brie su peletrūnais*, feta su čimičuri žalumynais, kietasis - su garstyčių ir putojančio vyno *Cava* džemu; mėlynasis palėsinis sūris; grilintas *Halloumi*; *Grissini* su vytintu itališku kumpiu; spanguolių uogienė, figų džemas, trapūs sėklučiai, skrudinti lazdynų riešutai, kedrinės pinijos, auksinės razinos

Karštieji patiekalai Iš laukų

Natūralios vištienos krūtinėlės Kijevo kotletas,

patiekiamas su žaliuoju sviestu, salierų muslinu, bulvytėmis fri, žalumynų lapeliais, marinuotais apelsiniais, vyšniniais pomidoriukais, edamame pupelėmis 11,90

Kepta natūralios vištienos krūtinėlės kišenėlė, įdaryta špinatų lapeliais ir feta sūriu,

pateikiama su voveraičių padažu, bulvių - sūrio gratinu, apelsinų krapačo, žalumynų lapeliais, vyšniniais pomidoriukais, granatais, vynuogėmis, morkų geliu 12,90

Ant grotelių keptas kiaulienos sprandinės kepsnys su dzūkiškais baravykais,

patiekiamas su pipiriniu padažu, petražolių gremolata, keptomis bulvėmis, sezoninių daržovių salotomis su grietine, česnakų traškučiais 12,90

Kepti kiaulienos šonkauliukai, marinuoti kepsniniame (BBQ) padaže,

patiekiami su koleslav kopūstų salotomis, paraugintais agurkėliais, keptomis bulvėmis, sezamų sėklomis, gruzdintais porais, petražolių kapotiniu 14,50

Ant grotelių keptas brandintos argentinietiškos jautienos išpjovos didkepsnis (200 g), paskanintas žalumynų sviestu, petražolių gremolata, patiekiamas su keptais česnakais, šparaginėmis pupelėmis, kininiais bastučiais, svogūnais, paprikomis, cukinijomis, gruzdintais bulvių laiveliais 32,90

Lėtai kepti jautienos žandai bordo vyno- sultinio padaže, bulvių košė su brokoliais, keptomis šparaginėmis pupelėmis, gelteklėmis, burokėliais, jaunomis morkytėmis, česnakais, baravykais, svogūnų laiškų pudra 17,90

Stambiai tarkuoti bulviniai blynai:

su sūdyta lašiša ir grietine 8,50
su grietinėlės-voveraičių padažu 8,50
su karštai rūkyta šonine ir grietine 8,50

Sicilietiškas baklažanų troškiny *Caponata* su juodosiomis alyvuogėmis, kaparėliais, svogūnais, patiekiamas su bolivinės balandos kruopomis, alyvuogių tapenada, morkų ir šaltalankių kremu, burokėlių traškučiu 12,90

Iš vandens

Lašišos kepsnys,

patiekiamas su salierų muslinu, bolivinės balandos kruopomis, juodaisiais lęšiais, žalumynų lapeliais, marinuotais apelsiniais, pomidoriukais, morkų ir šaltalankių kremu, kario aliejumi, svogūnų laiškų pudra 15,90

Menkės išpjova,

paskaninta petražolių – kaparėlių padažu, lengvai vytintais vyšniniais pomidoriukais, patiekama su salierų muslinu, šparaginėmis pupelėmis, morkytėmis, kininiais bastučiais, juodaisiais lęšiais 16,50

Ypatingoji žuvienė *La Bouillabaisse* su šafranu (karališkosios krevetės, lašišos, menkės, midijos), patiekama su skrudinta česnakine duonele 16,50

Tigrinės krevetės, patiekiamos su kepintais špinatų lapeliais, vyšniniais pomidoriukais, pankoliais, marinuotomis edamame pupelėmis, citrina; paskaninta aitriųjų paprikų ir apelsinų sirupu, patiekama su česnakine duonele 16,50 / 7 vnt./ papildomai 1 vnt. 2,50

Mažiesiems

Kepti varškėčiai su braškių padažu, grietine, uogomis, morengais 6,90

Vištienos kukulaičiai, fri bulvytės, švieži agurkai, vyšniniai pomidoriukai, pomidorų padažas 6,90

Pica *Boružėlė* 6,90

Pomidorų padažas, dešrelės, sūris, vyšniniai pomidoriukai, špinatų lapeliai, česnakinis aliejus

Gruzdintos fri bulvytės, pomidorų padažas 4,90

Picos

Pica *Fantastika* /pusiau aštri / 30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, pievagrybiai, paprikos, rūkyta kiaulienos šoninė, aitriosios paprikos, mėlynieji svogūnai, marinuotos aitriosios paprikos, česnakinis aliejus, bazilikas

Pica su saliamiu ir malta jautiena / A la Salami /30 cm/ 8,90

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

Pica *Serano* + Nduja dešra /pusiau aštri / 30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, pomidorų padažas, serano kumpis, Nduja dešra, lengvai vytinti pomidoriukai, česnakinis aliejus, bazilikas

Pica Sicilija /*Sicilia* /30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, malta jautiena, svogūnai, marinuotos aitriosios paprikos, grietinė, česnakinis aliejus, bazilikas

Pica *Tornado* BBQ /30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, jautienos išpjova, *bbq* padažas, virtas kiaulienos kumpelis, pievagrybiai, svogūnai, česnakinis aliejus, bazilikas

5 sūrių pica /30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, feta, grilintas *Halloumi*, mėlynojo ir baltojo pelėsio sūriai, grietinė, krapai, špinatų lapeliai, česnakinis aliejus

Pica su plėšyta vištiena /30 cm/ 8,90

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

Pica *Margarita* /30 cm/ 8,90

Pomidorų padažas, fermentinis sūris, šviežia *Mocarella*, kietasis sūris, bazilikas, česnakinis aliejus

Pica su šviežiu itališku sūriu *Burrata* / 30 cm/ 9,50

Pomidorų padažas, *Mocarella* sūris, pomidorai, *Burrata*, žalumynai, pesto, bazilikas

Saldu

Šiltas šokoladinis varškės pyragaitis, paskanintas šokolado padažu

Patiekiamas su vaniliniais ledais ir uogomis 5,50

Pavlova: morengas, maskarponės kremas, pasifloros, mangai, sezoninės uogos, gervuogių padažas, kakavos žemė 5,50

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

Pyragas *Napoleonas* 5,50

Tradicinis kapotos tešlos pyragas, patiekiamas su gervuogių padažu

Desertų vitrina 3,10-5,50 / kviečiame pasirinkti desertus iš vitrinos/

Trintų vaisių kokteilis 4,90

Apelsinai, bananai, persikai, kiviai

Pieno ir ledų kokteilis 4,50

Vanilinis, braškėnis, šokoladinis

Vaniliniai ledų rutuliukai /3 vnt./ su braškių padažu 4,30

Įvairūs ledų rutuliukai 2,50 rutuliukas

Oreo; mangų- pasiflorų; mėtų su šokolado gabaliukais

Gėrimų meniu

Gaivieji gėrimai

Pasiflorų limonadas, 350 ml 5,90
Citrinų sultys, pasiflorų tyrė, agurkų sirupas, gazuotas vanduo

Miško uogų limonadas, 350 ml 5,90
Limonado sirupas, *Jabuticaba* tyrė, gazuotas vanduo

Nealkoholinis kokteilis *Orange Spritz* 6,90
Orange sirupas, nealk. vynas *Torres*, gazuotas vanduo

Nealkoholinis kokteilis *Havajų Gaiva* 5,90
Natūralios apelsinų sultys; ananasų, citrinų sultys, *Blue Curacao* sirupas

Nealkoholinis kokteilis *Colada Royal* 5,90
Ananasų sultys, kokosų sirupas, vaniliniai ledai

Pepsi Cola, *Pepsi Max*, *7 UP*, *Mirinda*, 200 ml 2,20

Sultys, 200 ml 1,80
Apelsinų / pomidorų / ananasų / įvairių vaisių / raudonųjų vynuogių / obuolių/ persikų/ spanguolių

Duonos gira, 410 ml 3,90

Šviežiai spaustos sultys, 300 ml 4,50
Apelsinų / greipfrutų/ morkų/ obuolių

Mineralinis vanduo

Acqua Panna, negaz., 250 ml/ 750 ml 2,30/ 4,90

S.Pellegrino, gaz., 250 ml/ 750 ml 2,30/ 4,90

Akvilė, negaz./ gaz., 330 ml 1,90

Nealkoholiniai gėrimai

Nealkoholinis vynas *Torres Natureo Muscat*, baltasis sausas, (0,0%) 100 ml 3,90

Nealkoholinis putojantis vynas *Torres Natureo Sparkling*, 750 ml 28,50

Nealkoholinis kvietinis alus *Kronenbourg 1664 Blanc* (0,0%), 330 ml 3,90

Nealkoholinis šviesus alus *Švyturio Go*, (0,0%), 500 ml 3,90

Nealkoholinis obuolių sidras, 410 ml 4,90

Nealkoholinis Vilkmergės Premium alus, 410 ml 3,90

Karštieji gėrimai / Kava

Kava Espresso 1,90 / Išskirtinis, tradicinis itališkas skonis

Kava, juoda 1,90 / Elegantiška juoda kava

Kava Grand Cappuccino 3,80 / Daug daugiau nepakartojamo Cappuccino

Kava Latte Machiato 3,80 / Kavos ir daug šilto pieno

Plakta Ice Cappuccino + sirupas, 4,60 / leškantiems gaivinančio, šalto ir nepaprastai gardaus Cappuccino

Ice Latte + sirupas, 4,60 / Ledinė kava, ledinis skonis, patobulintas sirupu

Sirupas pasirinktinai: karamelinis; šokoladinis; lazdyno riešutų.

Vaikiška šokoladinė **Mocha**, 2,70 / Kaip pasakoj: pienas + šokoladas + Nesquik + morengai

Arbata

Arbata patiekama arbatinukuose (450 ml)

Juodoji arbata „Ceylon“ 2,90

Juodoji arbata iš Ceilono, Pietų Indijos ir Kinijos

Vaisinė arbata „Exquisite“ 2,90

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

Žalioji arbata „China Sencha“ 2,90

Organinė žalioji arbata „China Sencha“

Įvairi sezoninė arbata / čiobrelių / mėtų / 3,50

Raudonoji medaus krūmo arbata „Honeybush“ 3,50

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“ 3,50

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“ 3,50

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.