

UŽKANDŽIAI / SNACKS

- Silkė su mangų tartaru, patiekama su ciabatta.....7.5 €**
Herring with mango tartare, served with ciabatta
- Lašišos ir kalmarų užkandis.....9.5 €**
Salmon and kohlrabi appetizer
- Elnienos nugarinės Carpaccio su garstyčių padažu.....11 €**
Venison tenderloin Carpaccio with mustard sauce
- Kapotos žvėrienos tartaras patiekiamas su putpelės kiaušiniu ir duonos skrebučiu.....12 €**
Chopped game tartare served with quail egg and bread toast
- Kepta sėklų duonelė su naminiu kastiniu.....8.5 €**
Fried seeds bread with traditional lithuanian dish Kastinys (sour cream butter)
- „Medžiotojų užėigos“ užkandžių rinkinys.....24 €**
Žvėrienos paštetas, marinuotos alyvuogės, elnienos basturma, sūriai iš mažųjų Lietuvos ūkių
„Medžiotojų užėiga“ snacks assortment
Game pate, marinated olives, dried venison, cheeses from small local farms
- Degustacinis žvėrienos paštetų rinkinys (elnienos, stirnienos, šernienos), patiekiamas su duonelėmis ir čatniu*.....18 €**
*Tasting set of game pate (venison, roe deer meat, wild boar meat), served with bread and chatni**

SALOTOS / SALADS

- Lapinės salotos su burata ir pomidoriukais.....9 €**
Lettuce salad with burrata and tomatoes
- Cezario salotos su *tigrinėmis krevetėmis / *grilinta elniena *pasirinktinai.....11 €**
*Caesar salad with *tiger prawns / *grilled venison *optionally*
- Vasariškos antienos salotos su mangais ir sodo uogomis.....11 €**
Summer style salad with duck, mango and garden berries

SRIUBOS / SOUPS

- Šaltibarščiai patiekiami su bulvėmis, apkeptomis ančių taukuose.....5.5 €**
Cold beetroot soup served with potatoes, fried in duck fat
- Žvėrienos sriuba su alyvuogėmis.....5.5 €**
Game soup with olives
- Kreminė baravykų sriuba su skrudintos šoninės traškučiais.....5.5 €**
Creamy boletus soup with fried bacon crisps

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Specialus Šefo ruoštas žvėrienos patiekalas*

*Special game dish prepared by the Chef**

Elnienos pjausnys „souse vide“ patiekiamas su česnakų confit ir bulvėmis, apkeptomis ančių taukuose..... 16 €
Venison roast "souse vide" served with garlic confit and potatoes, fried in duck fat

Elnienos kepsneliai patiekiami su šalotiniais svogūnais, bulvių gratin ir dzūkiškų grybų kapotiniu..... 18 €
Venison roasts served with shallots, potato gratin and lithuanian mushrooms tartare

Stirnienos nugarinė su laukinių vyšnių padažu ir žaliųjų žirnelių piure..... 29 €
Roe deer meat tenderloin with wild cherry sauce and green peas puree

Elnienos didkepsnis su grilintomis daržovėmis ir bulvėmis..... 26 €
Venison steak with grilled vegetables and potatoes

Šernienos troškiny su šviežiomis voveraitėmis ir šakninėmis daržovėmis..... 16 €
Wild boar stew with fresh chanterelles mushrooms and root vegetables

Tigrinės krevetės vyno padaže, patiekiamos su ciabatta..... 16 €
Tiger prawns in wine sauce, served with ciabatta

Šviežia menkė patiekama su polenta ir žaliųjų žirnelių piure..... 18 €
Fresh cod served with polenta and green pea puree

Midijos troškintos vyno padaže patiekiamos su ciabatta..... 16.5 €
Mussels stewed in wine sauce served with ciabatta

Anties krūtinėlė patiekama su saldžiųjų bulvių piure ir šviežiomis figomis..... 18 €
Duck breast served with sweet potato puree and fresh figs

Kiaulienos šašlykas patiekiamas su marinuotais svogūnais ir laukiniais ryžiais..... 12.5 €
Pork shashlik served with, pickled onions, wild rice

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Kapučino kavos panakota..... 4.5 €
Cappuccino panacota

Šiltas šokoladinis pyragėlis su sezoninėmis uogomis..... 6.5 €
Warm chocolate cake with seasonal berries

Kanapių ledai..... 5.5 €
Hemp ice cream

Maskarponės sūrio pyragas su naminiu uogų šerbetu..... 6.5 €
Mascarpone cheesecake with homemade berry sherbet

Jei esate alergiškas, informuokite mus!
Please let us know if you have food allergies!