

UŽKANDŽIAI / SNACKS

Baravykų pate su juodaisiais trumais ir duonele <i>Boletus pate with black truffles and bread</i>	9
Brusketos su elniena ir stirniena <i>Bruskets with venison and roe deer</i>	8
Kepta sėklų duonelė su sūrio padažu <i>Fried seeds bread with cheese sauce</i>	9
„Medžiotojų užėigos“ užkandžių rinkinys <i>Žvėrienos paštetas, marinuotos alyvuogės, elnienos basturma, sūriai iš mažųjų Lietuvos ūkių</i> “Medžiotojų užėiga“ snacks assortment <i>Game pate, marinated olives, dried venison, cheeses from small local farms</i>	24
Degustacinis žvėrienos paštetų rinkinys (elnienos, stirnienos, briedienos), patiekiamas su duonelėmis ir čatniu* <i>Tasting set of game pate (venison, roe deer meat, wild boar meat), served with bread and chatni*</i>	18

ŠALTIEJI PATIEKALAI / STARTERS

Šerno žandas su krienų lašais <i>Boar cheek with horseradish drops</i>	8
Matjes silkė su obuolių kariu ir bulvėmis <i>Herring with apple curry and potatoes</i>	9
Lašišos ir kaliaropės užkandis <i>Salmon and kohlrabi appetizer</i>	11
Kapotos žvėrienos tartaras su putpelės kiaušiniu ir duonos skrebučiu <i>Chopped game tartare with quail egg and bread toast</i>	14
Salotos su Atlantine menke ir artiškais <i>Salad with Atlantic cod and artichokes</i>	12
Cezario salotos su *tigrinėmis krevetėmis / *grilinta elniena <i>*pasirinktinai</i> <i>Caesar salad with *tiger prawns / *grilled venison</i> <i>*optionally</i>	11
Salotos su burata sūriu <i>Salad with burata cheese</i>	10

SRIUBOS / SOUPS

Šaltibarščiai <i>Cold beetroot soup</i>	5
Žvėrienos sriuba su alyvuogėmis <i>Game soup with olives</i>	5
Kreminė baravykų sriuba <i>Creamy boletus soup</i>	6

ŽVĖRIENOS PATIEKALAI / MAIN COURSES

Specialus Šefo ruoštas žvėrienos patiekalas* <i>Special game dish prepared by the Chef*</i>	18 - 30
Elnienos kepsneliai su šalotiniais svogūnais, bulvių gratin ir dzūkiškų grybų kapotiniu <i>Venison roasts with shallots, potato gratin and lithuanian mushrooms tartare</i>	18
Stirniena su salierų piure ir barbarisų padažu <i>Roe deer with celery puree and barbaric sauce</i>	28
Elnienos nugarinės steikas su saldžiųjų bulvių piure ir juodųjų serbentų padažu <i>Venison tenderloin steak with sweet potato puree and black currant sauce</i>	28
Šernienos kepsneliai su šalavijų padažu <i>Wild boar roasts with sage sauce</i>	18
Briedienos troškiny su šakninėmis daržovėmis <i>Moose meat stew with root vegetables</i>	16

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Menkė su juodaisiais lęšiais, šparagais ir pankolių padažu <i>Cod with black lentils, asparagus and fennel sauce</i>	18
Anties krūtinėlė su aviečių šerbetu <i>Duck breast with raspberry sherbet</i>	18
Kiaulienos šašlykas su marinuotais svogūnais ir laukiniais ryžiais <i>Pork shashlik served with pickled onions and wild rice</i>	12
Rizotas su kreivabūdėmis ir juodaisiais trumais <i>Risotto with curves and black truffles</i>	16
Baklažano suktinukas su trintų pomidorų padažu <i>Eggplant roll with homemade tomato sauce</i>	14
Patagonijos kalmarai ir tigrinės krevetės padaže su skrudinta duonele <i>Patagonian squid and tiger prawns in sauce with roasted bread</i>	16

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Kijevo tortas <i>Kiev cake</i>	6
Kokosinio kremo desertas su pasiflorias <i>Coconut cream dessert with passion fruit</i>	5
Šiltas šokoladinis pyragėlis <i>Warm chocolate cake</i>	7

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