

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 krienu 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
Elnienos karpacio su marinuotais ridikėliais <i>Venison carpaccio with marinated radish</i>	14
Žalių daržovių salotos su grilinta lašiša <i>Green salad with grilled salmon</i>	12
Cezario salotos su *tigrinėmis krevetėmis / *grilinta elniena *pasirinktinai <i>Caesar salad with *tiger prawns / *grilled venison *optionally</i>	11
Krosnyje kepti burokėliai su pasiflorų padažu <i>Oven baked beets with passion fruit sauce</i>	10
Kapotos žvėrienos tartaras <i>Game tartare</i>	14

SRIUBOS / SOUPS

Firminis Medžiotojų užėigos sultinys su pyragėliu <i>Game bone broth with meat pie</i>	5
Žvėrienos sriuba su alyvuogėmis <i>Game soup with olives</i>	5
Kreminė baravykų sriuba <i>Creamy boletus soup</i>	6

ŽVĒRIENOS PATIEKALAI / MAIN COURSES

Specialus Šefo ruoštas žvėrienos patiekalas* <i>Special game dish prepared by the Chef*</i>	18 - 30
Elnienos kepsneliai su mėlynųjų svogūnų džemu, bulvių gratin ir dzūkiškų grybų kapotiniu <i>Venison roasts with red onion jam, potato gratin and lithuanian mushrooms tartare</i>	22
Stirnienos nugarinė su vyšnių padažu <i>Roe deer tenderloin and cherry sauce</i>	29
Elnienos nugarinės steikas su saldžiųjų bulvių piurė ir juodųjų serbentų padažu <i>Venison tenderloin steak with sweet potato puree and black currant sauce</i>	28
Šerniena ruošta žemoje temperatūroje su naminio alaus padažu <i>Wild boar roasted with local beer sauce</i>	18
Briedienos troškinys su šakninėmis daržovėmis <i>Moose meat stew with root vegetables</i>	16
Žvėrienos (elnienos, stirnienos, šernienos)rinkinys (2-3 asm.) * <i>Game meat (venison, wild boar, roe deer)cocktail (for 2/3 person)</i>	23

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Žuvis su kalafiorų piurė ir artišokų pikata <i>Fish with cauliflower puree and artichoke piccata</i>	18
Anties krūtinėlė su moliūgų bei apelsinų likerio piurė ir šermukšnių padažu <i>Duck breast with pumpkin and orange liqueur puree and ashberry sauce</i>	18
Kiaulienos šašlykas su marinuotais svogūnais ir laukiniais ryžiais <i>Pork shashlik served with pickled onions and wild rice</i>	12
Rizotas su krevetėmis ir juodaisiais trumais <i>Risotto with tiger prawns and black truffles</i>	16
Aštuonkojo čiuptuvas su traiškyta orkaitėje kepta bulve, žalieji žirneliai <i>Grilled Octopus with crispy smashed potato, green pea</i>	16

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Aguoninis tortas su maskarponės sūrio kremu <i>Poppy seed mascarpone cream cake</i>	6
Restorane ruošti ledai <i>Homemade icecream</i>	5
Šiltas šokoladinis pyragėlis <i>Warm chocolate cake</i>	7
Krembriulė <i>Crème Brûlée</i>	7

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

MIŠKO RINKĖJŲ MENIU / VEGETARIAN MENU

UŽKANDŽIAI / SNACKS

- Baravykų pate su juodaisiais trumais ir duonele** 9
Boletus pate with black truffles and bread
- Kepta sėklų duonelė su sūrio padažu** 9
Fried seeds bread with cheese sauce

ŠALTIEJI PATIEKALAI / STARTERS

- Krosnyje kepti burokėliai su pasifloru padažu** 10
Oven baked beets with passion fruit sauce
- Matjes silkė su obuolių pagardu ir bulvėmis** 9
Herring with apple curry and potatoes
- Lašišos ir kaliaropės užkandis** 11
Salmon and kohlrabi appetizer
- Salotos su grilinta lašiša** 12
Salad with grilled salmon
- Cezario salotos su tigrinėmis krevetėmis** 11
Caesar salad with tiger prawns

SRIUBOS / SOUPS

- Kreminė baravykų sriuba** 6
Creamy boletus soup

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

- Rizotas su juodaisiais trumais** 16
Risotto and black truffles
- Žuvis su kalafiorų piurė ir artišokų pasta** 18
Fish with cauliflower puree and artichoke piccata
- Aštuonkojo čiuptuvas su traiškyta orkaitėje kepta bulve, žalieji žirneliai** 16
Grillde Octopus with crispy smashed potato, green pea