

UŽKANDŽIAI / SNACKS

Elnienos kepenėlių parfė, lazdyno riešutai, balzamiko ikrai <i>Venison liver parfe, hazelnuts, balsamic caviar</i>	8
Brusketos su vytinta žvėriena, naminiu pesto, miško grybais <i>Bruskets with cured game, homemade pesto, mushrooms</i>	8
Marinuotos alyvuogės <i>Marinated olives</i>	8
Kepta sėklų duonelė su sūrio padažu <i>Fried bread with cheese aioli</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, venison basturma, local farm cheese</i>	24
Degustacinis žvėrienos paštetų rinkinys (elnienos, stirnienos, briedienos), patiekiamas su duonelėmis ir čatniu* <i>Selection of game pate (venison, roe deer meat, wild boar meat), served with bread and chatni*</i>	18

ŠALTIEJI PATIEKALAI / STARTERS

Šerno žandas, pomidorų salsa, krienuų majonezas <i>Boar cheek, tomato salsa, horseradish mayonnaise</i>	8
Matjes silkės tartaras su obuolių kariu ir bulvėmis <i>Herring with apple curry and baby boil potatoes</i>	9
Elnienos karpacio, vytinti pomidorai, trumų majonezas <i>Venison carpaccio, oven baked tomatoes, truffle mayonnaise</i>	14
Lašišos užkandis su kaliope <i>Salmon with kolhrabi</i>	12
Cezario salotos su * grilinta elniena <i>Caesar salad with * grilled venison</i>	11
* tigrinėmis krevetėmis / tiger prawns *grilinta triušiena / grilled rabbit	14
Burata, pomidorų - aviečių padažas <i>Burrata, tomato raspberry sauce</i>	12
Karališkos krevetės(U3), avokado salsa, mangų padažas <i>King prawns(U3),mango -avocado salsa, mango consume</i>	15

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

Stirniena ruošta žemoje temperatūroje, žvėrienos sultinio padažas <i>Sous-vide Roe deer, game jus, grilled vegetables</i>	16
Šernienos nugarinė, špinatų virtinukai, balto vyno padažas <i>Wild boar tenderloin, spinach gnocchi, white wine sauce</i>	19
Elnienos kepsneliai su mėlynųjų svogūnų džemu, bulvių gratin ir dzūkiškų grybų kapotiniu <i>Venison steak with potatoe gratin, red onion and wild mushrooms</i>	22
Elnienos nugarinė, bulvių piurė, kadagio uogų padažas <i>Venison tenderloin, potatoes puree, juniper berry jus</i>	28
Briedžio nugarinė, cukinija, ropė, sezoninių uogų padažas <i>Moose tenderloin, turnip, courgette and seasonal berry jus</i>	29
Žvėrienos (elnienos, stirnienos, šernienos) rinkinys (2-3 asm.) * <i>Game meat (venison, wild boar, roe deer) cocktail (for 2/3 person)</i>	23
Specialus Šefo ruoštas žvėrienos didkepsnis *(500 gr.) <i>Chefs special game roast</i>	30

KARŠTIEJI PATIEKALAI / MAIN COURSES

Skrei menkė, balti smidrai , traiškytos bulvytės, šampano padažas <i>Skrei cod, asparagus, baby boil potatoes, champagne sauce</i>	19
Anties krūtinėlė , miško grybai, bulvių krocketai, burokėlių padažas <i>Duck breast, mushrooms, potatoes, beetroot jus</i>	18
Kiaulienos šašlykas ,marinuoti svogūnai , laukiniai ryžiai <i>Pork shashlik served with pickled onions and wild rice</i>	12
Rizotas su miško grybais , balzamiko ikrai <i>Rissoto with mushrooms , balsamic caviar</i>	16
Triušio nugarinė, saldžių bulvių piurė, keptos sezoninės daržovės <i>Rabbit loin, sweet potatoes puree ,seasonal vegetables</i>	21

SALDIEJI PATIEKALAI / DESSERTS

Naminis tortas su pistacijų kremu, avietėmis <i>Homemade cake with pistachio cream, raspberries</i>	6
Restorane ruošti ledai <i>Homemade ice-cream</i>	5
Šiltas šokoladinis pyragėlis <i>Chocolate lava</i>	7
Krembriulė <i>Creme Brulee</i>	7

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