

RESTORANO MENIU

Pusryčiai 7:00 10:00

Baras 12:00 24:00

Virtuvė 7:00 23:00

UŽKANDŽIAI

Lt

SU KEPTA ANTIES FILĖ

Patiekta su gaiviomis salotomis bei žolelių ir grietinėlės padažu

28 Lt

SU KEPTA LAŠIŠOS FILĖ, PAGARDINTA SEZAMAIS BEI TERIYAKI PADAŽU

Patiekta su salotų lapeliais, pagardintų bambukų ugliais ir sojų pupelių daigais, džiovintų pomidorų bryzeliais ir balzamiko acto užpilu

20 Lt

SU TRAŠKIOJE PLUTELĖJE KEPTAIS MOLIUSKAIS (JŪRŲ ŠUKUTĖMIS) IR LAIMO VAISIAIS

Patiekta su dviem padažais: vasabi ir majonezo bei pavasarinių svogūnų laiškų ir sojų

26 Lt

RŪKYTO TUNO "TARTAR" PAGARDINTA DŽIOVINTAIS POMIDORAIS, ALYVOMIS IR KEDRŲ RIEŠUTAIS

Patiekta ant šviežių agurkų juostelių su duonos skrebučiais

18 Lt

SŪDYTOS LAŠIŠOS "CARPACCIO"

Marinuotas alyvuogių aliejuje ir "Cherese", patiekiamas su ridikėliais, imbierais ir laimo griežinėliais

16 Lt

SILKIŲ UŽKANDA

Patiekta su gruzdintomis mažomis bulvytėmis, pomidorais, marinuotais svogūnais, grietinės padažu

9 Lt

SUMUŠTINIAI

TRADICINIS KLUBO SUMUŠTINIS

Trijų sluoksnių sumuštinis su kepta vištiena, pomidorais, skrudinta šonine, salotų lapeliais majonezo padažu

16 Lt

KLUBO SUMUŠTINIS SU MARINUOTA LAŠIŠA

Kaparėliai, raudonieji svogūnai, salotų lapeliai, majonezas su garstyčiomis

18 Lt

Klubo sumuštiniai patiekiami su gruzdintomis bulvėmis ir marinuotais agurkėliais

SALOTOS

ŠVIEŽIOS SALOTOS IR DARŽOVĖS

Sezoninių salotų lapai, ridikėliai, agurkai, svogūnų laiškai, patiekiami su Picorinno sūriu ir prancūziškuoju užpilu

16 Lt

ITALIŠKOS SALOTOS CAPRESSE

Patiekta su avokadu, agurkų ir žalumynų užpilu bei skrudinta duonele

17 Lt

CEZARIO SALOTOS SU ANT GROTELIŲ KEPTA VIŠTIENA

Romaninių ir gražgarsčių salotų lapai su klasikiniu Cezario užpilu, patiekiami su duonos skrebučiais ir Parmezanu

17 Lt

RINKINIAI

RŪKYTOS MĖSOS

15 Lt

RŪKYTOS ŽUVIES

38 Lt

KEPINTOS DUONOS SU ČESNAKINIŲ PADAŽU

6 Lt

SŪRIŲ IR VAISIŲ

25 Lt

SRIUBOS

TRINTA SEZONINIŲ DARŽOVIŲ SRIUBA

Su grybų kapučinu (cappuccino)

12 Lt

PIKANTIŠKA ŽUVIENĖ

Su jūros gėrybėmis, imbieru, laimu, čili pipirais, cukinijų ir porų šiaudeliais, rozmarino šakele

19 Lt

POMIDORŲ SRIUBA

Patiekiama su kepta jautiena, pupelėmis, šeri pomidoriuku ir ruginės duonos skrebučiu

18 Lt

ŠALTIBARŠČIAI SU BULVĖMIS

9 Lt

RESTORANO MENIU

Pusryčiai 7:00 10:00

Baras 12:00 24:00

Virtuvė 7:00 23:00

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

ANT GROTELIŲ KEPTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ Pateikiama su saldžiarūgščiu daržovių troškiniu, laukiniais ryžiais	Lt 27 Lt
KIAULIENOS IŠPJOVA, KEPTA SU VOVERAITĖMIS, ĮVYNIOTA Į ŠONINĖS GRIEŽINĖLĮ Pateikiama su bulvių ir morkų muslinu, švelniu garstyčių padažu	30 Lt
KROSNYJE KEPTA TRIUŠIO KULSELĖ SU SVIESTO IR GARSTYČIŲ GRŪDELIŲ PADAŽU Pateikiama su keptomis ant grotelių cukinijomis ir mažomis bulvytėmis, pagardinta rozmarino šakele	34 Lt
ANT GROTELIŲ KEPTA SVIESTAŽUVĖS FILĖ SU KARIO PADAŽU Pateikiama su šparagais, saldžiarūgščiais morkų šiaudeliais ir polenta	36 Lt
JŪROS VELNIO FILĖ SU KOKOSINIU ŠAFRANO PADAŽU Pateikiama su vaisių salsa ir raudonaisiais ryžiais	40 Lt
KEPTA AVIENA (NUGARINĖ) SU BALZAMINIU SVOGŪNĖLIŲ IR VYNO PADAŽU Pateikiama su virtų daržovių trupininiu / crumbly	55 Lt
ANT GROTELIŲ KEPTA JAUTIENOS IŠPJOVA SU BULVĖMIS Siūlome pasirinkti padažą ir garnyrą: Pipirinis, granatų arba raudono vyno padažas Šviežiomis arba ant grotelių keptomis daržovėmis	52 Lt
KEPTA DORADO SU ŽALUMYNAIS IR CITRININIU SVIESTELIO PADAŽU Pateikiama su šviežių daržovių salotomis, pagardintomis minkštu fitaki sūriu	52 Lt

GARNYRAI

Keptų bulvių pyragas su Parmezanu	3,5 Lt
Gruzdintos bulvių skiltelės su odele	3,5 Lt
Virti ryžiai	3,5 Lt

VEGETARIŠKI PATIEKALAI

ŠPINATŲ, SŪRIO IR GRYBŲ TRAPUS APKEPAS / CRUMBLY Paskaninta su graikiniais riešutais, pateikiama su salotų lapeliais ir pavasarinėmis žolelėmis	22 Lt
MAKARONŲ JUOSTELĖS SU KEPTAIS BAKLAŽANAIŠ / TAGLIATELLE Pateikiami su mūsų gamybos pomidorų padažu, parmezanu	14 Lt

PATIEKALAI IŠ MAKARONŲ IR KIAUŠINIŲ

MAKARONAI SU PESTO PADAŽU Paskaninta pekorino sūriu ir baziliku	17 Lt
KEPTAS KIAUŠINIS SU KUMPIU IR SKRUDINTA DUONA	14 Lt
KIAUŠINIENĖ SU DARŽOVĖMIS	12 Lt
KIAUŠINIENĖ SU RŪKYTA ŠONINE	13 Lt
LIETINIAI SU VARŠKE IR BRAŠKIŲ PADAŽU	8 Lt
ŠOKOLADINIS SKANESTAS Pateikiamas su apelsinu ir imbieru padažu ir meta	11 Lt
KARAMELINIS DESERTAS	8 Lt
RICOTTOS SURIO RAFFAELLO Pateikiama su braškiu carpaccio, paskaninta baltuoju šokoladu, miško uogomis	14 Lt
MŪSŲ GAMYBOS VANILINIAI LEDAI Pateikiami su apelsinų cukatomis, imbierų padažu, mėta	9 Lt
ŠERBETO RUTULIUKAI Pateikiami taurėje ant ledukų, paskaninta mėta.	8 Lt

DIENOS PYRAGAS
Klausti padavėjo

4 Lt

RESTAURANT MENU

Room Service:

Break fast 7:00 10:00

Bar 12:00 24:00 /

Kitchen 7:00 23:00

STARTERS

WITH ROAST DUCK FILLET Served with fresh salad and herbs-cream sauce	Lt 28 Lt
WITH ROAST SALMON FILLET SEASONED SESAME AND TERIYAKI SAUCE Served with fresh lettuce, seasoned bamboo shoot and bean sprouts, sun-dried tomatoes slices and balsamic sauce	20 Lt
CRISPY SCALLOPS WITH LIME Served with two sauce: wasabi-mayonnaise and spring-soy	26 Lt
SMOKED TUNA TARTAR SEASONED SUN-DRIED TOMATOES, OLIVES AND CEDAR NUTS Served with fresh cucumber slices and toast	18 Lt
SALMON CARPACCIO Marinated in olive oil and Cheres, served with radish, ginger and lime	16 Lt
HERRING SNACK Served with fried baby potatoes, fresh tomatoes, marinated onions, sour cream sauce	9 Lt

SANDWICHES

TRADITIONAL CLUB SANDWICH With grilled chicken breast, crispy bacon, lettuce, tomatoes, mayonnaise sauce	16 Lt
CLUB SANDWICH WITH MARINATED SALMON Capers, blue onions, lettuce, mustard mayonnaise sauce	18 Lt
Club sandwiches served French fries and pickles cucumber	

SALADS

MIXED FRESH SALAD AND VEGETABLES Seasonal salad, radish, cucumber, spring, served with Picorinno cheese and French sauce	16 Lt
ITALIAN SALAD CAPRESSE Served with avocado, cucumber and herbs sauce, toast	17 Lt
CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN Romaine and rucola lettuce with classic Caesar sause, served with croutons and Parmesan	17 Lt

SELECTION

SMOKED MEAT	15 Lt
SMOKED FISH	38 Lt
FRIED BREAD WITH GARLIC SAUCE	6 Lt
CHEESE AND FRUIT	25 Lt

SOUPS

CREAMY SEASONAL VEGETABLE SOUP With mushrooms Cappuccino	12 Lt
SPICE FISH SOUP With seafood, ginger, lime, chilli, zucchini leek, fresh rosemary	19 Lt
TOMATO SOUP Served with roast beef, beans, Cherry tomatoes and rye bread crisp	18 Lt
COLD BEET SOUP WITH POTATOES	9 Lt

RESTAURANT MENU

Room Service:

Break fast 7:00 10:00

Bar 12:00 24:00 /

Kitchen 7:00 23:00

MAIN COURSES

GRILLED CHICKEN BREAST Served with sweet-and-sour ratatouille, wild rice	Lt 27 Lt
ROAST PORK FILLET AND CHANTERELLES WRAPPED IN BACON Served with potatoes and carrot muslin, mustard sauce	30 Lt
ROAST IN OVEN RABBIT (HAUNCH) WITH BUTTER-MUSTARD SAUCE Served with grill zucchini and baby potatoes, fresh rosemary	34 Lt
GRILLED BUTTERFISH WITH CURRY SAUCE Served with asparagus, sweet-and-sour carrot slices, polenta	36 Lt
FILLET OF MONKFISH WITH COCONUT Served with fruit salsa and red rice	40 Lt
ROAST SADDLE OF MUTTON WITH BALSAMIC -WINE AND SHALLOTS SAUCE Served with steamed vegetables crumbly	55 Lt
GRILLED BEEF TENDERLOIN WITH POTATO Of your choice: Peppercorn, pomegranate or red wine sauce Fresh vegetables or grilled seasonal vegetables	52 Lt
ROAST DORADO WITH HERBS AND BUTTER-LEMON SAUCE Served with fresh vegetables salad, seasoned soft Fitaki cheese	52 Lt

EXTRAS

Parmesan Swiss Potato Pie	3,5 Lt
Fried Jacket Potatoes in slices	3,5 Lt
Steamed rice	3,5 Lt

VEGETARIAN DISHES

SPINACH, CHEESE AND MUSHROOMS CRUMBLY Season with walnut, served with fresh lettuce and herbs	22 Lt
TAGLIATELLE WITH ROAST EGGPLANT Served with homemade tomato sauce, Parmesan	14 Lt

EGG AND NOODLE DISHES

SPAGHETTI WITH PESTO SAUCE Season with Pecorino cheese and fresh basil	17 Lt
FRIED EGGS WITH HAM AND TOAST	14 Lt
SCRAMBLED EGGS WITH VEGETABLES	12 Lt
SCRAMBLED EGGS WITH BACON	13 Lt
CREPES WITH CURD AND STRAWBERRY SAUCE	8 Lt
CHOCOLATE DAINTY Served with orange-ginger sauce and fresh mint	11 Lt
CREME BRULE	8 Lt
RICOTTOS CHEESE RAFFAELLO Served with strawberry carpaccio, white chocolate, wild berry	14 Lt
HOMEMADE VANILLA ICE CREAM Served with orange candied, ginger sauce, fresh mint	9 Lt
SORBETS BOOLS Served in glass with ice, fresh mint	8 Lt

DAY'S PIE

Ask the waiter

4 Lt