
MENIU



Nėra nuoširdesnės meilės,
kaip meilė maistui.

Džordžas Bernardas Šo

SALOTOS
IR
UŽKANDŽIAI

Virtuvės šefo ypatingas užkandis

Teiraukitės padavėjo

Šalta pomidorų sriuba	6
Patiekiama su ant grotelių kepta skumbre ir šviežiais bazilikais	
Keptas degintas baklažanas (V)	8
Patiekiamas su kalendrų aliejumi, česnakiniu jogurtu, granatais ir pistacijomis	
Kepta jautienos išpjova su itališku tuno ir kapparėlių padažu	9
Patiekiama su šviežiomis salotomis ir ant grotelių kepta duona	
Ant grotelių keptos mažosios „Baby Gem“ salotos su kremine bulvių koše (V)	9
Patiekiamos su apkeptais migdolais, „Pecorino“ sūriu ir agurkiniu padažu	
Rūkyta lašiša	11
Patiekiama su agurkais, vyšniniais pomidorais, alyvuogėmis ir traškiais duonos skrebučiais	
Keptos jūrų šukutės	11
Pagardintos česnakiniu aliejumi ir raudonaisiais pipirais	
Kaprio salotos (V)	12
Burata sūris, pomidorai, kalamata alyvuogės, raudonėliai, bazilikai ir alyvuogių aliejus	
Vištienos salotos	12
Patiekiamos su avokadais, šonine, raudonaisiais svogūnais, pomidorais ir medaus – garstyčių užpilu	
Lipnios, meduje apkeptos krevetės	15
Patiekiamos su ant grotelių keptais smidrais ir cukinijomis	

V – Vegetariška

VG – Veganiška

Dėmesio: kai kurių patiekalų sudėtyje yra alergenų.
Maloniai prašome teirautis išsamesnės informacijos.

PAGRINDINIAI
PATIEKALAI

MAKARONAI

Makaronai su šviežiais pomidorais, gražgarstėmis, juodaisiais pipirais, cukinijomis ir baklažanais (VG)	12
Makaronai su geldelėmis, petražolėmis, svogūnų laiškais, čili pipirais ir česnakais	13
Makaronai su pomidorais, bazilikais, česnakais ir buratos sūriu (V)	15

MĒSAINIAI

Visi mėsainiai patiekiami su gruzdintomis bulvytėmis

Ant grotelių kepto graikiško „Halloumi“ sūrio ir saldžiųjų bulvių mėsainis (V) Patiekiamas su avokadų salsa, čili pipirais, mėtomis ir raudonosiomis paprikomis	14
Vištienos mėsainis su parmezanu ir tirpsančia mocarela Patiekiamas su gražgarstėmis, bazilikais ir česnakiniu majonezu	14
Ant grotelių keptas jautienos mėsainis su raudonaisiais svogūnais, agurkėliais, rūkyta šonine, Lesteršyro sūriu Patiekiamas su šviežiais salotų lapais	15
Lašišos mėsainis su kalendromis ir krevetėmis Patiekiamas su agurkais ir šviežiais salotų lapais	15

V – Vegetariška
VG – Veganiška

Dėmesio: kai kurių patiekalų sudėtyje yra alergenų.
Maloniai prašome teirautis išsamesnės informacijos.

ANT GROTELIŲ
KEPTI
PATIEKALAI

Virtuvės šefo ypatingas grilyje keptas patiekalas

Teiraukitės padavėjo

Ant grotelių keptos krevetės ir kalmarai 19

Paskaninti čili pipirais, kalendromis, česnakais, imbierais ir žaliosiomis citrinomis

Ant grotelių keptas jūros ešerys 19

Patiekiamas su gelteklių piurė ir geldelėmis

Meduje ir balzaminiam acte kepta avienos nugarinė 35

Patiekama su rozmarinų ir česnakų padažu

Ant grotelių kepta jautienos išpjova 35

Patiekama su žaliųjų pipirų padažu ir česnakiniu sviestu

Ant grotelių keptas jautienos T-bone kepsnys 35

Patiekiamas su juodųjų pipirų padažu

Garnyrai:

Čili, medumi ir žaliosiomis citrinomis pagardintos saldžiosios bulvės 2,50

Keptos morkos česnakų ir parmezano plutelėje 2,50

Ant grotelių keptos žirnių ankštys su citrinomis 2,50

Ant grotelių keptos bulvės su česnakais ir krapais 2,50

Gruzdintos bulvytės 2,50

Šviežios salotos ir daržovės 2,50

Dėmesio: kai kurių patiekalų sudėtyje yra alergenų.
Maloniai prašome teirautis išsamesnės informacijos.

DESERTAI

Šviežių vaisių ir uogų rinkinys (VG)	7
Sluoksniuotas uogų desertas (V) Pateikiamas su šviežiomis uogomis ir šokoladiniais ledais	7
Uogų tartaletė Pateikiama su vanilės kremu ir avietiniais ledais	7
Uogų morenginis desertas (V) Pateikiamas su braškiniiais ledais	7
Sūrio pyragas su mangais (V) Pateikiamas su žaliųjų citrinų ledais	9

V – Vegetariška
VG – Veganiška

Dėmesio: kai kurių patiekalų sudėtyje yra alergenų.
Maloniai prašome teirautis išsamesnės informacijos.

RIVER  IDE