

## UŽKANDŽIAI

Gruzdintos Neapolietiškos tešlos lazdelės su Parmigiano Reggiano sūrio padažu	5.5 €
Šviežiai rūkytos skumbinės paštetas su karamelizuotų svogūnų džemu	8.5 €
Namų alyvuogės	5.5 €
Krevetės tempūroje su pikantišku padažu	8.5 €
Baltas pelėsinis sūris tempūroje su pikantišku padažu	6.5 €
Vytinto kumpio užkandėlė su feta sūriu ir balzamiko karamele	7.5 €
Marinuotų žalių burokėlių karpačio su feta sūriu, pistacijomis ir balzamiko karamele	7.5 €
Jautienos karpačio su kaparėliais, rukola ir balzamiko karamele	13.0 €
Lašišos tartaras su džiovintų pomidorų pesto ir Wakame jūros dumbliais	12.0 €

## SRIUBOS

### Kreminė pomidorų sriuba

Su česnakine Neapolietiška duonele	4.9 €
Su Fior di latte mozzarella	5.9 €
Su keptomis tigrinėmis krevetėmis	6.9 €

### Krosnyje keptos vištienos sultinys

Su traškėmis daržovėmis	3.9 €
Su traškėmis daržovėmis ir vištienos krūtinėle	4.9 €
Su traškėmis daržovėmis ir tigrinėmis krevetėmis	5.9 €

## SALOTOS

### Cezario salotos su putpelių kiaušiniiais, slyviniais pomidoriukais, duonos skrebučiais, Parmigiano Reggiano sūriu:

Papildytos kepta vištienos krūtinėle	9.0 €
Papildytos keptomis tigrinėmis krevetėmis	13.0 €
Papildytos kepta lašišų filė Teriyaki padaže	12.0 €
Papildytos kepta vištienos krūtinėle su karamelizuotais svogūnais Teriyaki padaže	10.0 €
Papildytos keptu kiaušiniu ir baltuoju konservuotu tunu	10.50 €

### Pasirenkamas salotų padažas:

Balzamiko - majonezo
Ančiuvų - majonezo
Aviečių - balzaminio acto padažas

### Žaliosios sojos pupelių salotos su špinatais, obuoliais, avokadais, salierais, laimo citrina ir šviežiais bazilikais, pagardintos medaus - citrinų padažu

Vegetariškos	6.9 €
Su karamelizuota kepta kiaulienos išpjova	9.0 €

### Žalių burokėlių karpačio salotos su feta sūriu, artiškais, avokadais, pomidorais, pagardintas medaus-citrinų padažu ir pistacijomis

9.0 €



## ITALIŠKI MAKARONAI SU:

Itališkų makaronų rūšys:

Tagliatelle 

Sedanini 

**Kiaulienos išpjova ir neriebios grietinėlės padažu**, papildyti – baravykais ir voveraitėmis, rukola, svogūnų-aliejaus pagardu ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu **13.0 €**

**Itališku virtu kumpiu ir neriebios grietinėlės padažu**, papildyti - baravykais ir voveraitėmis, rukola, svogūnų-aliejaus pagardu ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu **12.0 €**

**Vištienos krūtinėlė ir neriebios grietinėlės padažu**, papildyti - baravykais ir voveraitėmis, rukola, svogūnų-aliejaus pagardu ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu **13.0 €**

**Vištienos krūtinėlė ir saldžiarūgščių pomidorų padažu**, papildyti - brokoliais, kukurūzų burbulėmis, paprika, mėlynaisiais svogūnais, slyviniais pomidorais, rukola ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu **11.0 €**

**Tigrinėmis krevetėmis ir saldžiarūgščių pomidorų padažu**, papildyti - „Buffalo Mozzarella“, brokoliais, kukurūzų burbulėmis, paprika, mėlynaisiais svogūnais, slyviniais pomidorais, rukola ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu **12.0 €**

**Jūros gėrybėmis ir wakame - kario padažu**, papildyti - slyviniais pomidorais, cukinijomis **15.0 €**

**Daržovėmis ir žaliosiomis citrinomis**, papildyti - brokoliais, cukinijomis, „Parmigiano Reggiano“ sūriu, slyviniais pomidorais, bazilikais, mėlynaisiais svogūnais **9.0 €**

**Vaikiški makaronai su sūriu** **5.5 €**

## AZIJETIŠKI MAKARONAI

**Svečiams sudaroma galimybė patiems susikurti/pasirinkti savo patiekalą. Patiekalas pasirenkamas dviem žingsniais: pasirenkamas pagrindinis ingredientas ir pasirenkamas padažas.**

**Pagrindinis ingredientas:**

Vištienos krūtinėlė **10.0 €**

Tigrinės krevetės **12.0 €**

Kiauliena **11.0 €**

Lašiša **12.9 €**

Daržovės **7.0 €**

**Padažas:**

„Teriyaki“ padažas - su brokoliais, pievagrybiais ir kukurūzų burbulėmis

Saldžiarūgštis pomidorų padažas - su kukurūzų burbulėmis, paprikomis ir šparaginėmis pupelėmis



## NEAPOLIETIŠKO STILIAUS PICOS

**Visose picose naudojame Fior di latte mozzarella sūrį, šviežius bazilikus, alyvuogių aliejų ir Parmigiano Reggiano sūrį**

Šviežiu sūriu ir bazilikais kvepanti Margarita	<b>9.0 €</b>
Kumpio ir pievagrybių – papildyta itališku virtu kumpiu ir rudaisiais pievagrybiais	<b>11.5 €</b>
Gurmanų – papildyta Brie sūriu, vytintu kumpiu, abrikosų džemu ir gražgarstėmis	<b>14.5 €</b>
BBQ plėšytos kiaulienos – papildyta raudonaisiais svogūnais ir saulėje pusiau džiovintais pomidorais	<b>14.5 €</b>
Špinatų – papildyta svieste kepintais špinatais, raudonaisiais svogūnais, vyšniniais pomidorais, Ricota sūriu ir kedrinių pinių riešutais	<b>13.5 €</b>
Pikantiškoji Saliami – papildyta juodosiomis alyvuogėmis ir žaliaisiais Jalapeno pipirais	<b>12.5 €</b>
Vištienos ir pievagrybių – papildyta sultinga vištienos krūtinėle, pievagrybiais, raudonaisiais svogūnais	<b>11.5 €</b>
Havajų – papildyta šviežiai marinuotais ananasais ir itališku virtu kumpiu	<b>10.5 €</b>
Populiarioji – papildyta Saliami, virtu kumpiu, pievagrybiais, svogūnais ir paprikomis	<b>12.5 €</b>
Artišokų - papildyta vytintu kumpiu ir gruzdintais kapariais	<b>14.0 €</b>
Sūrių- papildyta mėlynuoju pelėsiniu sūriu, Tallegijo sūriu, karamelizuota kriaušė ir kvepiančia levanda	<b>13.5 €</b>

### VIRTI/GRUZDINTI ITALIŠKI BULVIŲ VIRTINUKAI GNOCCHI

Su vištiena ir baravykų padažu	<b>11.0 €</b>
Su Itališku kumpiu ir grietinėlės padažu	<b>10.0 €</b>
Su kiaulienos šonine ir grietinėlės padažu	<b>10.5 €</b>

### KITI PATIEKALAI

Blyneliai su varške užkepti krosnyje vaniliniu padažu	<b>6.5 €</b>
Blyneliai su kumpiu ir špinatais užkepti krosnyje čederio sūrio padažu	<b>7.0 €</b>
Midijos grietinėlės ir balto vyno Pinot Grigio padaže	<b>15.0 €</b>

### RAVIOLIAI

Ravioliai su antiena, pagardinti skrudintu sviestu ir šalavijais	<b>13.5 €</b>
Ravioliai su baravykų gabalėliais, pagardinti skrudintu sviestu ir šalavijais	<b>14.5 €</b>

### DESERTAS

Kepti persikai su mascarponės sūriu ir avietėmis	<b>6.0 €</b>
Gruzdintos Neapolietiškos lazdelės su šokolado padažu	<b>5.0 €</b>
Supa varškės spurgytės	<b>5.5 €</b>
Tiramisu	<b>5.9 €</b>
Šokoladinis suflė	<b>6.5 €</b>
Ledai	<b>4.5 €</b>



# GĖRIMAI

## Gaivieji gėrimai








	l	€
○ Šalta kava		3.5
○ Šalta Nutella kava		3.5
○ Namų limonadas citrinų / pasiflorų / šaltalankių / mangų	0,3	4.0
○ Pieno ir ledų kokteilis vanilinis / braškinis / šokoladinis		4.5
○ Gira	0,33	3.0
○ Sultys Pago	0,2	2.5
○ Stalo vanduo	1	1.5
○ Mineralinis vanduo Akvilė gazuotas/negazuotas	0,33	2.0
○ Mineralinis vanduo Akvilė gazuotas/negazuotas	0,75	3.0
○ Coca Cola   Fanta   Sprite	0,25	3.0
○ Kombuča Acala White wine style	0,33	6.0
○ Kombuča Acala Spritz Style	0,33	6.0
○ Kombuča Acala Mimoza Style	0,33	6.0
○ Kombuča Acala Red wine style	0,75	14.0
○ Šviežiai spaustos sultys	0,2	5.5

## Karštieji gėrimai











		€
○ Espresas		2.2
○ Juoda kava		2.2
○ Latė		3.5
○ Kapučinas		3.0
○ Kava su pienu		2.8
○ Flat white kava		4.4
○ Kakava		2.5
○ Arbata natūrali mango		3.0
○ Arbata natūrali imbierinė / šaltalankių		2.0




## Alus/Sidras

	l	€
 <b>Genys Tattoo Lager 4%</b>	<b>0,4</b>	<b>5.2</b>
 <b>Genys Baltas Melas 4,2%</b> Belgiško stiliaus kvietinis elis su karčiojo apelsino žievelėmis	<b>0,4</b>	<b>5.2</b>
 <b>Genys Kalifornikacija nealkoholinis alus</b>	<b>0,44</b>	<b>5.5</b>
 <b>Paulaner Weisbier kvietinis 5,5%</b>	<b>0,5</b>	<b>5.0</b>
 <b>Paulaner Weisbier kvietinis, nealkoholinis alus</b>	<b>0,5</b>	<b>5.0</b>
 <b>Varniukų tamsusis alus 5,6 %</b>	<b>0,5</b>	<b>5.0</b>
 <b>Sidras H.Westons British 7,3 %</b>	<b>0,5</b>	<b>7.0</b>
<b>Sidras Stowford Press 0,0 %</b>	<b>0,5</b>	<b>5.0</b>

## Stiprieji gėrimai

	ml	€
 <b>Romas Kraken black spiced</b>	<b>40</b>	<b>4.5</b>
 <b>Airiškas viskis Bushmills original</b>	<b>40</b>	<b>5.5</b>
 <b>Škotiškas viskis J.Walker Black label</b>	<b>40</b>	<b>5.0</b>
 <b>Japoniškas viskis Kamiki</b>	<b>40</b>	<b>6.0</b>
 <b>Brendis Fernando de castilla</b>	<b>40</b>	<b>3.5</b>
 <b>Hennessy VS</b>	<b>40</b>	<b>5.5</b>
 <b>Džinas Tanqueray London dry</b>	<b>40</b>	<b>4.5</b>
 <b>Tekila Don Julio reposado</b>	<b>40</b>	<b>6.5</b>
 <b>Pakruojo dvaro Alaus spiritas Apynio krištolinis 43%</b>	<b>40</b>	<b>4.5</b>
 <b>Pakruojo dvaro likeris Čiobrelių su medumi ir šafranu 42%</b>	<b>40</b>	<b>4.0</b>


## Kokteiliai

	€
 <b>Gin Tonic</b>	<b>7.5</b>
 <b>Mimoza</b>	<b>7.0</b>
 <b>Spritz</b>	<b>9.5</b>
 <b>Pasiflorų Spritz</b>	<b>10.5</b>
 <b>Čiobrelių ir Medaus Spritz</b>	<b>8.5</b>
 <b>PornStar Martini</b>	<b>11.0</b>



## ŠAMPANAS

### Prancūzija

○ Drappier Carte D`Or 12%, Briut,	 0,2	€ 15.0
○ Drappier Carte D`Or 12%, Briut	0,75	55.0
○ Veuve Emille 12.5%, Briut.,	0,75	45.0

## PUTOJANTYS VYNAI

### Italija

○ LE CONTESSE Bianco Frizzante, 10,5%, Sausas	 0,15	4.5	
○ Luna Argenta Prosecco 11%, Briut	0,75	20.0	
○ Mionetto Prosecco Docg Valdobbiadene Briut	0,75	25.0	

### Prancūzija


○ Gratien & Meyer Cremant De Loire 12%, Briut.	0,75	22.0	
--	------	------	---

## BALTIEJI VYNAI

### Dienos vynos

○ Barone Montalto Pasivento, 12,5%, Italija, Sausas	0,15   0,5	 4.5	 13.0
---	------------	---	--

### Italija

○ Barone Montalto Cdf Zibibbo , 13% 0,75 l, Sausas		 20.0
○ Corte Fresca Pinot Grigio 12% 0,75 l, Sausas		19.0

### Prancūzija

○ Petit Chablis Domaine Du Colombier, 12% 0,75 l, Sausas		 34.0
--	--	--

### Vokietija

○ 50 Riesling Trocken, 12% 0,75 l, Sausas		 4.5	 20.0
---	--	---	--




## RAUDONIEJI VYNAI

### Dienos vinas

- |   |            |  |
|---|------------|--|
| ○ Barone Montalto Pasivento, 13,5%, Italija, Sausas | 0,15   0,5 |  4.5    13.0 |
| ○ Karštas vinas (raudonas/baltas)                   | 0,15       | 4.5  |

### Italija

- |   |  |  |
|---|--|--|
| ○ Barone Montalto Cdf Merlot, 13%, 0,75 l, Sausas           |  |  20.0 |
| ○ Luna Argenta Primitive Appassimento, 14,5% 0,75 l, Sausas |  | 20.0   |
| ○ Angelo Nero D'Avola 13,5% 0,75 l, Sausas                  |  | 18.0   |



Šeimos restoranas