



Wine lounge  
& cocktails

## APERITYVAS & APERITIVO & APERITIVE

<i>Bellini (persikų sultys/peach juice, putojantis vynas/sparkling wine)</i> .....	11,00
<i>Gin tonic (džinas/gin, schweppes tonikas/tonic water)</i> .....	11,00
<i>Campari orange (Campari, apelsinų sultys/orange juice)</i> .....	11,00
<i>Campari Bianco (Campari, baltas vynas/white wine)</i> .....	12,00
<i>Negroni (Campari, Martini rosso, džinas/gin)</i> .....	12,00
<i>Negroni sbagliato (Campari, Martini rosso, putojantis vynas/sparkling wine)</i> .....	12,00
<i>Martini vodka (Martini bianco, degtinė/vodka)</i> .....	13,00
<i>Martini cocktail (Martini extra dry, džinas/gin)</i> .....	13,00

## KOKTEILIAI & COCKTAIL & COCKTAILS

<i>Bloody Mary</i> .....	14,00
<i>Caipiroska</i> .....	16,00
<i>Margarita</i> .....	18,00
<i>Caipirissima</i> .....	19,00
<i>Cuba libre</i> .....	19,00
<i>Piña colada</i> .....	21,00
<i>Long Island iced tea</i> .....	29,00

**UŽKANDŽIAI PRIE VYNO / APERITYVAS  
ANTIPASTI PER VINO E APERITIVO  
WINE AND APERITIVE STARTERS**

✦ *Marinuotų alyvuogių asorti* ✦

6,00 Lt

✦ *Olive miste marinate* ✦

✦ *Marinated olive mix* ✦



✦ *Daržovių asorti aliejuje* ✦

6,00 Lt

✦ *Antipasto misto di verdure sott'olio* ✦

✦ *Assorted vegetables in oil* ✦



✦ *Džiovinti pomidorai aliejuje* ✦

6,00 Lt

✦ *Pomodori secchi sott'olio* ✦

✦ *Sundried tomatoes in oil* ✦



✦ *Ant grotelių keptos daržovės aliejuje* ✦  
*cukinijos, baklažanai, paprikos ir grybai*

7,00 Lt

✦ *Verdure grigliate sott'olio* ✦  
*zucchine, melanzane, peperoni e funghi*

✦ *Grilled vegetables in oil* ✦  
*courgettes, aubergines, sweet peppers and mushrooms*



✦ *Marinuoti artišokai aliejuje* ✦

7,00 Lt

✦ *Carciofi alla romana sott'olio* ✦

✦ *Marinated artichokes in oil* ✦

## UŽKANDŽIAI ☞ ANTIPASTI ☞ STARTERS

☞ **“Brusketa” su šviežiais pomidorais ir baziliku** ☞ 7,90 Lt  
*skrudintos itališkos duonos riekutės, paskanintos pomidorais, česnakų, baziliku ir alyvuogių aliejumi*

☞ **Bruschetta** ☞  
*con pomodoro fresco e basilico*

☞ **Bruschetta** ☞  
*with fresh tomatoes, basil and olive oil*



☞ **“Brusketa” su artišokais, parmezano sūriu ir gražgarstės tyre** ☞ 8,40 Lt  
*skrudintos itališkos duonos riekutės su artišokais, parmezano sūriu ir gražgarstės tyre*

☞ **Bruschetta** ☞  
*con carciofi, parmigiano e paté di rucola*

☞ **Bruschetta** ☞  
*with artichokes, parmesan cheese and roquette paste*



☞ **“Brusketa” su cukinija, mocarela ir alyvuogių tyre** ☞ 8,90 Lt  
*itališka duona užkepta su cukinija, mocarelos sūriu ir alyvuogių tyre*

☞ **Bruschetta** ☞  
*con zucchine, mozzarella e paté d'olive*

☞ **Bruschetta** ☞  
*with courgettes, mozzarella cheese and olive paste*



☞ **Šiltas pupelių ir tuno užkandis** ☞ 9,90 Lt  
☞ **Antipasto caldo al tonno e fagioli** ☞  
☞ **Hot tuna and bean appetizer** ☞



☞ **“Polentos” užkepėlė su grybais, troškintomis daržovėmis is sūriu** ☞ 14,50 Lt

☞ **Pasticcio di verdure gratinate al forno con funghi e polenta** ☞

☞ **Baked vegetables and mushrooms au gratin with polenta and bechamel** ☞



☞ **“Polenta” su 4-ių rūšių padažais** ☞ 11,90Lt  
*skrudinti kukurūzų paplotėliai su bolonijos, grybų, paprikų ir vištienos kepenėlių padažais*

☞ **Polentine grigliate miste** ☞  
*con salse ai peperoni, ai funghi, ai fegatini, al ragù toscano*

☞ **Grilled polenta mix** ☞  
*grilled ground boiled cornmeal with sweet pepper, mushroom, chicken liver, bolognese sauces*



☞ **“Krostini” asorti** ☞ 13,90 Lt  
*skrudintos itališkos duonos riekutės su padažais (paprikų, grybų, vištienos kepenėlių, bolonijos)*

☞ **Crostini misti** ☞  
*con salse ai peperoni, ai funghi, ai fegatini, al ragù toscano*

☞ **Crostini bread with sauces** ☞  
*with sweet pepper, mushroom, chicken liver, Tuscan-style meat sauces*

❖ **“Carpaccio di Bresaola”** ❖  
*vytintos jautienos karpačio su salieru, alyvuogių aliejumi ir citrinų sultimis*

27,00 Lt

❖ **Carpaccio di Bresaola ai cuori di sedano** ❖  
*con pepe, olio extra vergine di oliva e limone*

❖ **Carpaccio of “Bresaola”** (air dried, salt cured beef) and celery hearts ❖  
*with black pepper, extra vergin olive oil and lemon juice*



**PADĖKLAI** ❖ **AL TAGLIERE** ❖ **ON THE BREADBOARD**  
*(dviems asmenims / per due persone / for two people)*

❖ **Mėsos rinkinys** ❖

21,50 Lt

❖ **Tagliere di affettati misti** ❖

❖ **Assorted cold cuts** ❖



❖ **Sūrio asorti su padažais** ❖  
*Įvairių sūrių rinkinys su padažais (paprikų, raudono vyno, vištienos kepenėlių ir medaus)*

25,00 Lt

❖ **Tagliere di formaggi misti** ❖  
*con salse ai peperoni, al vino rosso, ai fegatini, miele*

❖ **Assorted cheese with sauces** ❖  
*with sweet pepper, chicken liver, red wine sauces and honey*



❖ **Padėklas “Krostini”** ❖

24,00 Lt

❖ **Tagliere di crostini** ❖

❖ **Assorted crostini** ❖



**SRIUBOS** ❖ **ZUPPE** ❖ **SOUPS**

❖ **Sriuba “Minestrone”** ❖  
*itališka daržovių sriuba su skrudinta duona*

8,00 Lt

❖ **Minestrone di verdure** ❖  
*con pane grigliato*

❖ **Minestrone** ❖  
*Italian vegetable soup with grilled bread*



❖ **Sriuba “Acquacotta”** ❖  
*saldžiųjų paprikų sriuba su skrudinta duona*

8,00 Lt

❖ **Acquacotta alla maremmana** ❖  
*ai peperoni, con pane grigliato*

❖ **Acquacotta** ❖  
*sweet pepper soup with grilled bread*



❖ **Pomidorinè Toskanos sriuba** ❖  
❖ **Pappa al pomodoro** ❖  
❖ **Tuscan tomato soup** ❖

8,00 Lt

## SALOTOS & INSALATE & SALADS

✦ **Šviežių daržovių salotos su džiovintais pomidorais** ✦ 15,50 Lt  
salotų lapai, agurkai, saulėje džiovinti pomidorai, duonos skrebučiai, kedro riešutai, kaparėliai, parmezano sūris, alyvuogių aliejaus ir balzamiko acto padažas

✦ **Insalata mista** ✦  
con pomodori secchi sott'olio, pinoli, pane tostato, parmigiano, capperi, olio e aceto balsamico

✦ **Mixed fresh salad** ✦  
with sundried tomatoes in oil, cedar nuts, toasted bread, parmesan, capers, olive oil and balsamic vinegar



✦ **“Kaprese” salotos** ✦ 16,50 Lt  
švieži pomidorai su mocarelos sūriu ir kaparėlių padažu

✦ **Insalata caprese** ✦  
con pomodori freschi, mozzarella e salsa di capperi

✦ **Caprese salad** ✦  
with fresh tomatoes, mozzarella cheese and caper sauce



✦ **Makaronų salotos** ✦ 18,50 Lt  
Su fetos sūriu, pomidorais, juodomis alyvuogėmis, pistacijų “pesto” ir rūkytu kumpiu

✦ **Insalata di pasta fredda** ✦  
con feta, pomodori, olive nere, pesto di pistacchi e speck

✦ **Pasta salad** ✦  
with feta cheese, tomatoes, black olives, pistchio “pesto” sauce, smoked ham



✦ **Troškintos daržovių salotos su kepta vištiena** ✦ 19,50 Lt  
orkaitėje troškintos daržovės su keptos vištienos gabaliukais ir kaparėliais

✦ **Insalata di pollo** ✦  
con capperi verdure al forno

✦ **Chicken fillet salad** ✦  
with capers and baked vegetables



✦ **Krevečių - artišokų salotos su garstyčių padažu** ✦ 21,00 Lt  
salotų lapai, agurkai, pomidorai, paprika, kiaušiniai, konservuoti artišokai, krevetės

✦ **Insalata ai gamberetti e carciofini con salsa alla mostarda** ✦  
con cetrioli, pomodori, peperoni, uova, carciofini, gamberetti

✦ **Shrimps and artichokes salad with mustard sauce** ✦  
with cucumbers, tomatoes, sweet peppers, artichokes, eggs, shrimps

**MAKARONAI ☞ PASTA ☞ PASTA**

***Prie makaronų siūlome pasirinkti padažą  
(nepatikiame makaronų be padažo)***

***Si prega di scegliere il condimento dalla lista sottostante  
(non si serve pasta senza condimento)***

***Please choose your pasta sauce from the list below  
(pasta will not be served without sauce)***

☞ <b><i>“Taljelė”</i></b> ☞ <b><i>Tagliatelle</i></b> ☞ <b><i>Tagliatelle</i></b> ☞	<b><i>10,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>Špinatų “taljelė”</i></b> ☞ <b><i>Tagliatelle agli spinaci</i></b> ☞ <b><i>Spinach tagliatelle</i></b> ☞	<b><i>10,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>Vamzdeliai</i></b> ☞ <b><i>Penne</i></b> ☞ <b><i>Penne</i></b> ☞	<b><i>10,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>“Spageti”</i></b> ☞ <b><i>Spaghetti</i></b> ☞ <b><i>Spaghetti</i></b> ☞	<b><i>10,00 Lt</i></b>



**MAKARONŲ PADAŽAI ☞ CONDIMENTI PASTA ☞ PASTA SAUCES**

☞ <b><i>Česnako, aliejaus ir čili pipirų</i></b> ☞ <b><i>aglio, olio e peperoncino</i></b> ☞	<b><i>6,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>garlic, oil and chili pepper</i></b> ☞	
☞ <b><i>Šparagų-grietinėls</i></b> ☞ <b><i>alla panna e asparagi</i></b> ☞ <b><i>cream and asparagus</i></b> ☞	<b><i>7,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>Bolonijos padažas</i></b> ☞ <b><i>al ragù toscano</i></b> ☞ <b><i>Tuscan-style meat sauce</i></b> ☞	<b><i>7,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>Dešrelės ir grietinėlės</i></b> ☞ <b><i>alla salsiccia e panna</i></b> ☞	<b><i>7,50 Lt</i></b>
☞ <b><i>sausage and cream</i></b> ☞	
☞ <b><i>Grybų, petražolių ir grietinėlės</i></b> ☞ <b><i>ai funghi, panna e prezzemolo</i></b> ☞	<b><i>8,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>mushroom, parsley and cream</i></b> ☞	
☞ <b><i>Speck kumpio, rūkyto macarelos sūrio ir pomidorų</i></b> ☞	<b><i>8,50 Lt</i></b>
☞ <b><i>scamorza, speck e pomodoro</i></b> ☞ <b><i>speck ham, scamorza cheese and tomato</i></b> ☞	
☞ <b><i>Rūkytos lašišos su porais</i></b> ☞ <b><i>al salmone affumicato e porri</i></b> ☞	<b><i>9,00 Lt</i></b>
☞ <b><i>smoked salmon and leek</i></b> ☞	
☞ <b><i>Krevečių, cukinijų, grietinėlės ir šafrano</i></b> ☞ <b><i>gamberetti, zucchini, panna e zafferano</i></b> ☞	<b><i>9,50 Lt</i></b>
☞ <b><i>shrimp, courgette, cream and saffron</i></b> ☞	

KARŠTI PATIEKALAI ❧ PRIMI PIATTI ❧ FIRST COURSES

❧ *Lietiniai su “ricotta” sūriu ir špinatų įdaru* ❧  
*Užkepti lietiniai su varškės-špinatų įdaru ir bešamelio padažu*

16,00 Lt

❧ *Crespelle alla fiorentina* ❧  
*con ricotta e spinaci*

❧ *Pancakes à la fiorentina* ❧  
*with cottage cheese and spinach filling*



❧ *Baklažanų užkepėlė “Parmigiana”* ❧  
*su mocarelos sūriu, troškintų pomidorų padažu ir parmezano sūriu*

17,00 Lt

❧ *Parmigiana di melanzane al forno* ❧  
*melanzanė, pomodori, mozzarella, parmigiano*

❧ *Parmigiana* ❧  
*oven baked obergines with tomatoes, mozzarella and parmesan cheese*



❧ *Toskanos lazanija* ❧  
*su bolonijos ir bešamelio padažu*

18,00 Lt

❧ *Lasagne alla toscana* ❧

❧ *Lasagne “à la Toscana”* ❧  
*with bechamel and meat sauce*



❧ *“Fagottini” makaronų maišeliai su rūkytu kumpiu ir sūriu “Fontina”* ❧  
*patiekiamas su sviestu ir šalavijais* 20,00 Lt

❧ *Fagottini di pasta allo speck e fontina* ❧  
*al burro e salvia*

❧ *“Fagottini” pasta bags with smoked ham and “Fontina” cheese filling* ❧  
*with butter and sage*



❧ *“Fagottini” makaronų maišeliai su rūkytu kumpiu ir sūriu “Fontina”* ❧  
*patiekiamas su šparagų-grietinėlių padažu* 21,00 Lt

❧ *Fagottini di pasta allo speck e Fontina* ❧  
*con salsa alla panna e asparagi*

❧ *“Fagottini” pasta bags with smoked ham and “Fontina” cheese filling* ❧  
*with cream and asparagus sauce*



❧ *“Ravioli” su “ricotta” sūriu ir špinatų įdaru* ❧  
*patiekiamas su sviestu ir šalavijais* 22,00 Lt

❧ *Ravioli di ricotta ed erbetto* ❧  
*al burro e salvia*

❧ *Ravioli with cottage cheese and spinach filling* ❧  
*with butter and sage*



❧ *“Ravioli” su “ricotta” sūriu ir špinatų įdaru* ❧  
*patiekiamas su bolonijos padažu* 23,00 Lt

❧ *Ravioli di ricotta ed erbetto* ❧  
*al ragù toscano*

❧ *Ravioli with cottage cheese and spinach filling* ❧  
*with Tuscan-style meat sauce*

MĖSOS PATIEKALAI ☽ SECONDI PIATTI ☽ FROM OUR GRILL

☽ *Jautienos steikas* ☽

*su raudono vyno padažu arba kaparėlių-petražolių padažu*

41,00 Lt

☽ *Filetto di manzo* ☽

*su salsa al vino rosso oppure su salsa ai capperi e prezzemolo*

☽ *Beefsteak* ☽

*with red wine sauce or with capers and parsley sauce*



☽ *Ant grotelių kepta jautienos filė (su krauju) "taljata" su grybais* ☽

44,00 Lt

☽ *Tagliata di manzo ai funghi* ☽

☽ *Rare cooked beef fillet "tagliata" with mushrooms* ☽



☽ *Ant grotelių kepti kiaulienos nugarinės kepsniukai* ☽  
*su grybų - grietinėlės arba pomidorų, alyvuogių ir kaparėlių padažu*

26,00 Lt

☽ *Lonza di maiale* ☽

*con salsa ai funghi e panna oppure con salsa alla pizzaiola*

☽ *Grilled pork loin* ☽

*with mushroom and cream sauce or with tomato, olives capers sauce*



☽ *Ant grotelių kepta vištienos filė* ☽

*su alyvuogių - grietinėlės arba šparagų-artišokų padažu*

24,00 Lt

☽ *Petto di pollo grigliato* ☽

*con salsa alle olive e panna oppure con salsa agli asparagi e carciofi*

☽ *Grilled chicken fillet* ☽

*with olive and cream sauce or with asparagus and artichoke sauce*



☽ *Ant grotelių keptas mėsos rinkinys su šviežių salotų lapais* ☽

33,00 Lt

☽ *Grigliata mista di carne su insalatina di campo* ☽

☽ *Mixed grilled meat on fresh salad* ☽

GARNYRAI ☽ CONTORNI ☽ SIDE DISHES

☽ *Troškintos daržovės* ☽ *Verdure al forno* ☽ *Mixed baked vegetables* ☽

5,00 Lt

☽ *Ant grotelių keptos daržovės* ☽ *Verdure grigliate* ☽ *Grilled vegetables* ☽

5,00 Lt

☽ *Keptos bulvės* ☽ *Patate al forno* ☽ *Oven baked potatoes* ☽

5,00 Lt

☽ *Keptos morkos ir alyvuogės* ☽ *Carote e olive saltate in padella* ☽  
☽ *Pan fried carrots and olives* ☽

5,00 Lt

## ŽUVIS ☞ PESCE ☞ FISH

☞ *Kepta plekšnės filė su citrinų-apelsinų padažu* ☞ 26,00 Lt

☞ *Filetto di sogliola dorato con salsa agli agrumi* ☞

☞ *Pan fried sole fillet with citrus fruits sauce* ☞



☞ *Plekšnė su špinatais ir bešamelio padažu* ☞ 26,00 Lt

☞ *Filetto di sogliola al forno agli spinaci e besciamella* ☞

☞ *Baked sole fillet with spinaches and bechamel* ☞



☞ *Keptas lašišos kepsnys su grietinėlės ir rausvųjų pipirų padažu* ☞ 35,00 Lt

☞ *Trancio di salmone alla panna e pepe rosa* ☞

☞ *Pan fried salmon steak with cream and pink peppercorn sauce* ☞



☞ *Keptas lašišos kepsnys su trumų ir cukinijų padažu* ☞ 37,00 Lt

☞ *Trancio di salmone alla salsa tartufata e zucchine* ☞

☞ *Pan fried salmon steak with truffle and courgette sauce* ☞

## GARNYRAI ☞ CONTORNI ☞ SIDE DISHES

☞ *Troškintos daržovės* ☞ *Verdure al forno* ☞ *Mixed baked vegetables* ☞ 5,00 Lt

☞ *Ant grotelių keptos daržovės* ☞ *Verdure grigliate* ☞ *Grilled vegetables* ☞ 5,00 Lt

☞ *Keptos bulvės* ☞ *Patate al forno* ☞ *Oven baked potatoes* ☞ 5,00 Lt

☞ *Keptos morkos ir alyvuogės* ☞ *Carote e olive saltate in padella* ☞ 5,00 Lt

☞ *Pan fried carrots and olives* ☞

DESERTAI ☽ DOLCI ☽ DESSERTS

☽ **“Tiramisu”** ☽  
*Maskarponės sūrio ir kavos desertas*

9,00 Lt

☽ **Tiramisù** ☽

☽ **Tiramisu** ☽  
*Mascarpone cheese and coffee dessert*



☽ **Šokolado sufle su trintomis braškėmis** ☽

9,00 Lt

☽ **Suffle' al cioccolato conn salsa alle fragole** ☽

☽ **Chocolate soufflé with strawberry sauce** ☽



☽ **Karamelinis kremas** ☽

9,00 Lt

☽ **Crème caramel** ☽

☽ **Crème caramel** ☽



☽ **Ledy asorti** ☽  
*su šokolado griežlėmis ir vyšnių sirupu*

8,00 Lt

☽ **Gelato misto** ☽  
*con scaglie di cioccolato e sciroppo alla ciliegia*

☽ **Assorted ice-cream** ☽  
*with chocolate drops and cherry syrup*



☽ **“Cantucci su Passito vynu”** ☽  
*Sausainiai su šokoladu, migdolais ir desertiniu vynu (40 ml)*

11,00 Lt

☽ **“Cantucci con vino liquoroso”** ☽  
*Dolcetti al cioccolato e alle mandorle con Passito (40 ml)*

☽ **“Cantucci with fortified wine”** ☽  
*Chocolate and almond biscuits with Passito dessert wine (40 ml)*



☽ **“Cantucci al cioccolato”, g 75** ☽

4,50 Lt

*Sausainiai su šokolado gabaliukais*  
*Dolcetti al cioccolato*  
*Chocolate biscuits*



☽ **“Cantucci alle mandorle”, g 75** ☽

4,50 Lt

*Sausainiai su migdolais*  
*Dolcetti alle mandorle*  
*Almond biscuits*



☽ **Panforte bianco, g 75** ☽

7,00 Lt

*Tradicinis itališkas citrusinis vaisių skonio desertas*  
*su kedro ir migdolo riešutais*  
*Panforte all'arancia, limone, cedro e mandorle*  
*Cake with lemon, cedar, orange and almond flavour*



☽ **Panforte dello speciale, g 75** ☽

7,00 Lt

*Tradicinis itališkas meliono skonio desertas su cinamonu ir migdolais*  
*Panforte al cioccolato, melone, mandorle e cannella*  
*Chocolate cake with melon, cinnamon and almond flavour*