

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

✦ *Marinuotų alyvuogių asorti* ✦

4,90 €



✦ *Olive miste marinate* ✦

✦ *Marinated olive mix* ✦



✦ *Saulėje džiovinti pomidorai aliejuje* ✦

4,90 €



✦ *Pomodori secchi in olio* ✦

✦ *Sundried tomatoes in oil* ✦



✦ *Marinuoti artiškakai aliejuje "alla Romana"* ✦

5,60 €



✦ *Carciofi alla Romana sott'olio* ✦

✦ *Marinated artichokes in oil "Roman Style"* ✦



✦ *Aštri paprika įdaryta "Ricotta" sūriu* ✦

5,90 €

✦ *Peperoncini piccanti ripieni al formaggio* ✦

✦ *Small red hot peppers with "Ricotta" cheese filling* ✦

UŽKANDŽIAI ☞ ANTIPASTI ☞ STARTERS

☞ „Brusketa“ su vyšniniais pomidoriukais ☞ 7,90 €
skrudintos itališkos duonos riekutės su vyšniniais pomidorais, česnakų, baziliku bei tyru alyvuogių aliejumi

☞ **Bruschetta** ☞
ai pomodorini e basilico



☞ **Bruschetta** ☞
grilled Italian „Ciabatta“ bread slices with fresh cherry tomatoes, garlic, basil and extra vergin olive oil

☞ „Brusketa“ su artišokais ☞ 8,30 €
skrudintos itališkos duonos riekutės su gražgarstės tyre, artišokais, saulėje džiovintais pomidorais, parmezano sūriu

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

☞ **Bruschetta** ☞
grilled Italian „Ciabatta“ bread slices with artichokes, sundried tomatoes, parmesan cheese and rocket salad paste

☞ „Brusketa“ su cukinija ☞ 8,70 €
orkaitėje užkeptos itališkos duonos riekutės su alyvuogių tyre, kepta cukinija, kapareliais, mocarella sūriu, gražgarstė

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

☞ **Bruschetta** ☞
oven baked Italian „Ciabatta“ bread slices with zucchini, mozzarella cheese, olive paste, capers and rocket salad leaves

☞ **Mini „Focaccia“ duonelė su vytintu kumpiu, sūrio bei žolelių padažu (4 vnt.)** ☞ 11,40 €

☞ **Focaccine calde con prosciutto e crema di formaggio alle erbe (4 pezzi)** ☞

☞ **Mini focaccia bread with cured ham and light cheese sauce with herbs (4 pcs)** ☞

☞ **Baklažanų sūtinukai „Parmigiana“** ☞ 12,90 €
„Mozzarella“ ir „Pecorino“ sūriai, keptos cukinijos, troškintų pomidorų ir „Scamorza“ sūrio padažas

☞ **Involtni di melanzane alla Parmigiana** ☞
con zucchine, sugo al pomodoro, mozzarella, pecorino, scamorza

☞ **Eggplant rolls „Parmigiana“ style** ☞
pan fried zucchini, „Mozzarella“, and „Pecorino“ cheese, tomato and „Scamorza“ cheese sauce

☞ **Tigrinės krevetės apkeptos su Marsala vynu** ☞ 14,90 €
patiekiamos su Parmezano traškučiais bei avokado padažu

☞ **Gamberetti tigre saltati in padella al Marsala** ☞
serviti su chips di Parmigiano con salsa di avocado

☞ **Tigrer shrimps cooked with Marsala wine** ☞
served on Parmesan chips with avocado sauce

PADĒKLAI € AL TAGLIERE € ON THE BREADBOARD
(dviems asmenims / per due persone / for two people)

✦ „Krostini“ skrudinta itališka duona su 3 - ių rūšių padažais ✦ 16,40 €
(grybų ir spek kumpio, paprikų-“Scamorza” sūrio bei bolonijos padažu)

✦ **Tagliere di crostini** ✦
(con salse ai peperoni e Scamorza, funghi e speck, bolognese)

✦ „Crostini“ grilled Italian bread with 3 sauces ✦
(mushroom and speck ham, sweet pepper with Scamorza cheese, bolognese sauce)

✦ **Mėsos rinkinys su alyvuogėmis** ✦ 17,40 €

✦ **Tagliere di affettati misti con olive** ✦

✦ **Assorted Italian cold cuts with olives** ✦

✦ **Sūrio asorti** ✦ 17,40 €
su figų, medaus - garstyčių padažais

✦ **Tagliere di formaggi misti** ✦
alle due salse: fichi con senape e miele

✦ **Assorted Italian cheese** ✦
with fig and mustard sauce, honey

✦ **Sūrio ir mėsos asorti su alyvuogėmis ir „Focaccia“ duonelėmis** ✦ 19,40 €
Grana Padano sūris, ožkos sūris Pecorino, vytintas kumpis, itališkas saliamis

✦ **Tagliere di formaggi e salumi con focaccine** ✦
Grana Padano, Pecorino, prosciutto, salame

✦ **Italian cheese and meat assortment with olives and „Focaccia“ bread** ✦
„Grana Padano“ cheese, „Pecorino“ goat cheese, cured ham and salami

SRIUBOS € ZUPPE € SOUPS

✦ **Sriuba „Minestrone“** ✦ 7,90 €
itališka daržovių sriuba su „Focaccia“ duona

✦ **Minestrone di verdure** ✦
con focaccine

✦ **Minestrone** ✦
Italian vegetable soup with „Focaccia“ bread

✦ **Pomidorinė jūros gėrybių, sriuba** ✦ 11,90 €
su žolelėmis ir skrebučiais

✦ **Zuppa di cozze, vongole e gamberi** ✦
al pomodoro, origano e prezzemolo con pane grigliato

✦ **Mussels, clams and shrimp tomato soup** ✦
with parsley and oregano, extra vergin olive oil. Served with grilled bread



SALOTOS ☞ INSALATE ☞ SALADS

☞ „Kaprese“ salotos su mocarela „Di Bufala“ ☞ 15,40 €
vyšniniai pomidorai, alyvuogės, bazilikas, raudonėliai, tyras alyvuogių aliejus

☞ *Insalata caprese di Bufala* ☞
con pomodorini, olive, mozzarella di bufala, basilico, origano, olio extravergine

☞ *Caprese salad with Buffalo mozzarella cheese* ☞
cherry tomatoes, olives, basil, oregano, extra vergin olive oil

☞ *Šviežios salotos su kepta vištiena* ☞ 16,90 €
salotos (sultenė, gražgarstė, „Lollo Biondo“), balzamiko acte karamelizuota vištiena, kepti kaparėliai, vyšniniai pomidorai, fetos sūris, anakardžių riešutai, medaus - gartyčių padažas

☞ *Insalata di pollo* ☞
insalata (valeriana, rucola, Lollo biondo), pollo sfumato all'aceto balsamico, formaggio feta, capperi, pomodorini, anacardi con salsa alla senape e miele

☞ *Chicken salad* ☞
salad (lamb's lettuce, rocket, „Lollo Biondo“), pan fried chicken with balsamic vinegar, capers, cherry tomatoes, feta cheese, honey mustard sauce, cashew nuts

☞ *Anties krūtinėlės salotos su keptais pankoliais* ☞ 17,90 €
vidutiniškai kepta anties krūtinėlė, svieste kepti pankoliai, gražgarstė, kriaušė, su artišokų - alyvuogių aliejaus padažu

☞ *Insalata di petto d'anatra e finocchi saltati in padella* ☞
con rucola, pere e salsa ai carciofi

☞ *Pan fried duck breast salad with fennels* ☞
rocket salad, pear, olive oil and artichoke sauce

☞ *Viduržemio jūros daržovių salotos su kepta laiša** ☞ 18,90 €
salotų lapai, džiovinti pomidorai, juodos alyvuogės, „Focaccia“ duonos skrebučiai, kedro riešutai, kaparėliai, parmezano sūris, avokadų padažas

☞ *Insalata Mediterranea al salmone saltato in padella** ☞
con pomodori sott'olio, olive, pinoli, focaccia, parmigiano, capperi, salsa all'avocado

☞ *Mediterranean salad with pan-fried salmon** ☞
with sundried tomatoes, olives, cedar nuts, toasted „Focaccia“ bread, „parmesan“ cheese, capers, avocado sauce

*Galimas veganiška variantas (su artišokais) / Disponibile opzione per vegani (con carciofi)
Vegan option available (with artichokes)



MAKARONAI € PASTA € PASTA

- ✦ „Bucatini“ su skrudinto česnako, aliejaus ir čili pipirų padažu ✦ 14,90 €
✦ Bucatini all’aglio, olio e peperoncino ✦
✦ „Bucatini“ with pan fried garlic, extra vergin olive oil and chili pepper ✦
- ✦ „Penne“ su bolonijos padažu ✦ 15,90 €
✦ Penne al ragù ✦
✦ „Penne“ with bolognese sauce ✦
- ✦ „Penne“ su troškintų pomidorų padažu, „Speck“ kumpiu, alyvuogėmis, šviežiu baziliku ir rūkytu „Scamorza“ sūriu ✦ 15,90 €
✦ Penne al pomodoro, Scamorza, spek, olive e basilico ✦
✦ „Penne“ with „Speck“ ham, smoked scamorza cheese, olives, basil, tomato sauce ✦
- ✦ Dviejų spalvų „Tagliatelle“ su rūkyta šonine, šparagų tyrės ir grietinėlės padažu ✦ 16,40 €
✦ Tagliatelle paglia e fieno con pancetta, panna e purè di asparagi ✦
✦ Two colors „Tagliatelle“ with smoked bacon, onions, cream and asparagus coulis sauce ✦
- ✦ Špinatų „Tagliatelle“ su baravykų, voveraičių, pievagrybių, petražolių ir grietinėlės padažu ✦ 16,90 €
✦ Tagliatelle verdi ai porcini e funghi di bosco, panna e prezzemolo ✦
✦ Spinach „Tagliatelle“ with boletus and forest mushrooms, parsley and cream sauce ✦
- ✦ „Tagliatelle zigrinate“ su krevetėmis, cukiniju, kedro riešutais, grietinėlės ir ciberžolės padažu ✦ 17,90 €
✦ Tagliatelle zigrinate ai gamberi e zucchine con pinoli, panna e curcuma ✦
✦ „Tagliatelle zigrinate“ with shrimps, zucchini, cedar nuts, cream and turmeric sauce ✦
- ✦ Juodieji „Spaghetti“ su jūros gėrybėmis ✦ 19,40 €
✦ midijos, krevetės, kalmarų žiedai, moliuskai, petražolės, čili pipirai, su troškintų pomidorų ir balto vyno padažu ✦
✦ Spaghetti al nero di seppia ai frutti di mare ✦
✦ al vino bianco con pomodoro, peperoncino e prezzemolo ✦
✦ Black „Spaghetti“ with seafood ✦
shrimps, squid rings, mussels, clams in tomato and white wine sauce with parsley and chili pepper



Makaronų formą galite pakeisti
„Tagliatelle“ / Špinatų „Tagliatelle“ / Vamzdeliai / „Bucatini“

E’ possibile scegliere il tipo di pasta tra
Tagliatelle / Tagliatelle verdi / Penne / Bucatini

It’s possible to choose a kind of pasta between
„Tagliatelle“ / Spinach „Tagliatelle“ / Penne / „Bucatini“

KARŠTI PATIEKALAI ❖ PRIMI PIATTI ❖ FIRST COURSES

❖ **Lazanija** ❖ 17,40 €
su bolonijos ir bešamelio padažais

❖ **Lasagne** ❖
al ragù di carne e besciamella

❖ **Lasagne** ❖
with bolognese and bechamel sauce

ĮDARYTI MAKARONAI ❖ PASTA RIPIENA ❖ PASTA WITH FILLING

❖ **„Tortelli“ su moliūgu, garstyčių bei „Amaretti“ sausainių įdaru** ❖ 16,40 €
su sviesto, šviežių rozmarinų padažu bei „Grana Padano“ sūriui

❖ **Tortelli al ripieno di zucca, senape e amaretti** ❖
serviti al burro fuso, rosmarino e Grana Padano

❖ **„Tortelli“ with pumpkin, light mustard and „Amaretti“ biscuits filling** ❖
served with butter, fresh rosemary and „Grana Padano“ cheese

❖ **„Tortelli tondi“ su baklažanų ir sūrio „Parmigiano Reggiano“ įdaru** ❖ 16,90 €
su raudonuoju pesto padažu

❖ **Tortelli tondi al ripieno di melanzane e Parmigiano Reggiano** ❖
al pesto rosso

❖ **„Tortelli tondi“ with aubergine and Parmigiano Reggiano filling** ❖
served with red pesto sauce

❖ **„Ravioli“ su „Ricotta“ sūriu ir špinatų įdaru** ❖ 16,90 €
su sviesto ir šalavijų padažu

❖ **Ravioli di ricotta ed erbe** ❖
al burro e salvia

❖ **„Ravioli“ with „Ricotta“ cheese and spinach filling** ❖
with butter and sage

❖ **„Ravioli“ su „Ricotta“ sūriu ir špinatų įdaru** ❖ 17,90 €
su trumų, grybų, ir „Scamorza“ sūrio kreminiu padažu

❖ **Ravioli di ricotta ed erbe** ❖
ai tartufi e funghi e scamorza

❖ **„Ravioli“ with „Ricotta“ cheese and spinach filling** ❖
with truffle, mushroom, „Scamorza“ cheese creamy sauce

❖ **„Girasoli“ su „Ossobuco“ veršienos įdaru** ❖ 18,90 €
su šafrano, Cointreau likerio bei Provanso žolelių padažu

❖ **Girasoli al ripieno di ossobuco** ❖
serviti con salsa allo zafferano, Cointreau ed erbe di Provenza

❖ **„Girasoli“ with „Ossobuco“ veal stew filling** ❖
served with saffron, Cointreau and Provence herbs sauce

❖ **„Juodi Ravioli“ su „Ricotta“ sūriu ir rūkyta lašiša** ❖ 19,90 €
su krevetėmis, šparagų - bazilikų pesto ir Marsala vyno padažu

❖ **Ravioli neri con ricotta e salmone affumicato** ❖
con gamberetti, pesto agli asparagi e basilico, Marsala

❖ **„Black Ravioli“ with „Ricotta“ cheese and smoked salmon filling** ❖
with shrimps, basil and asparagus pesto, Marsala wine

MĖSOS PATIEKALAI ↻ SECONDI DI CARNE ↻ MEAT DISHES

✦ *Ant grotelių kepta jautienos filė (su krauju) „Tajata“* ✦ 26,90 €
su gražgarste, parmezano sūriu ir vyšniniais pomidorais

✦ *Tagliata di manzo con pomodorini, rucola e parmigiano* ✦

✦ *Beef fillet „Tagliata“ (Rare cooked)* ✦
with rocket salad, Parmesan cheese and cherry tomatoes

✦ *Jautienos didkepsnis pagardintas pistacijų riešutais* ✦ 24,90 €
su Porto raudono vyno, kadagio uogų ir kaštainių padažu arba kaparėlių - petražolių padažu

✦ *Filetto di manzo in crosta di pistacchi* ✦
con salsa al vino rosso Porto, ginepro e castagne oppure salsa ai capperi e prezzemolo

✦ *Beefsteak (pistachio crusted)* ✦
with Porto red wine, juniper berries and chestnut sauce or with caper and parsley sauce

✦ *Kepta anties krūtinėlė su karamelizuotų apelsinų ir „Cointreau“ likerio padažu* ✦ 19,90 €

✦ *Petto d'anatra con salsa all'arancia e Cointreau* ✦

✦ *Pan fried duck breast with caramelised orange and Cointreau liqueur sauce*

✦ *Ant grotelių kepta vištienos filė įdaryta mocarela „di Bufala“* ✦ 17,90 €
su alyvuogiu, grietinėlės ir brendžio arba šparagų ir artišokų tyrės padažu


✦ *Petto di pollo grigliato ripieno alla mozzarella di Bufala* ✦
con salsa al brandy e olive oppure salsa agli asparagi e carciofi

✦ *Grilled chicken fillet with buffalo mozzarella filling* ✦
olives, cream and brandy or asparagus and artichoke coulis sauce

GARNYRAI ↻ CONTORNI ↻ SIDE DISHES

✦ *Žalios salotos su šviežiais pomidorais* ✦ *Insalata con pomodori* ✦  4,40 €
Green salad with fresh tomatoes ✦

✦ *Orkaitėje keptos bulvės su rozmarinu* ✦ *Patate al forno* ✦  5,40 €
Oven baked potatoes with rosemary ✦

✦ *Ant grotelių keptos daržovės pagardintas čiobreliu ir alyvuogių aliejumi* ✦  6,40 €
Verdure grigliate, al timo e olio extravergine ✦

✦ *Grilled vegetables, with thyme and extravergin olive oil* ✦

✦ *Sodrus baklažanų ir daržovių troškinys „Caponata“* ✦  7,40 €
Caponata ✦

✦ *Bittersweet aubergine and vegetable stew „Caponata“* ✦

ŽUVIS ☞ PESCE ☞ FISH

- ☞ *Apkepta oto filė su svieste troškintais pankoliais ir petražolėmis* ☞ 19,90 €
- ☞ *Filetto di halibut rosolato in padella su letto di finocchi saltati al burro e prezzemolo* ☞
- ☞ *Pan fried halibut fillet with butter, cooked with fennels and parsley* ☞

- ☞ *Apkepta oto filė su citrinų - apelsinų ir migdolų pesto* ☞ 19,90 €
- ☞ *Filetto di halibut rosolato in padella con pesto agli agrumi e mandorle* ☞
- ☞ *Pan fried halibut fillet with citrus fruits and almond pesto sauce* ☞





- ☞ *Lašišos kepsnys su rausvųjų pipirų grūdėliais bei krapais, su balto vynu, ciberžolės padažu* ☞ 20,90 €
- ☞ *Trancio di salmone al vino bianco al profumo di erbette e pepe rosa* ☞
- ☞ *Oven baked salmon steak with pink peppercorn and dill, white wine and turmeric sauce* ☞

- ☞ *Lašišos kepsnys su trumų, Marsala vynu ir cukinijų padažu* ☞ 21,90 €
- ☞ *Trancio di salmone alla salsa tartufata, Marsala e zucchini* ☞
- ☞ *Oven baked salmon steak with truffle, Marsala wine and zucchini sauce* ☞

- ☞ *Tuno didkepsnis „Pizzaiola“ su ančiuviais ir artisokais su troškintų pomidorų, svogunų, alyvuogių ir Itališkų žolielių padažu* ☞ 23,90 €
- ☞ *Bistecca di tonno grigliata alla Pizzaiola con acciughe e carciofi con salsa al pomodoro, cipolle, olive e erbette* ☞
- ☞ *Grilled tuna steak “Pizzaiola” style with anchovies and artichokes with onion, tomato sauce, Italian herbs* ☞

- ☞ *Tuno didkepsnis su daržovių troškiniu „Caponata“* ☞ 26,90 €
- ☞ *Bistecca di tonno alla griglia con caponata* ☞
- ☞ *Grilled tuna steak with „Caponata“ vegetable stew* ☞

GARNYRAI ☞ CONTORNI ☞ SIDE DISHES

- ☞ *Žalios salotos su šviežiais pomidorais* ☞ *Insalata con pomodori* ☞  4,40 €
- ☞ *Green salad with fresh tomatoes* ☞
- ☞ *Orkaitėje keptos bulvės su rozmarinu* ☞ *Patate al forno* ☞  5,40 €
- ☞ *Oven baked potatoes with rosemary* ☞
- ☞ *Ant grotelių keptos daržovės pagardintas čiobreliu ir alyvuogių aliejumi* ☞ *Verdure grigliate, al timo e olio extravergine* ☞  6,40 €
- ☞ *Grilled vegetables, with thyme and extravergin olive oil* ☞
- ☞ *Sodrūs baklažanų ir daržovių troškiny „Caponata“* ☞  7,40 €
- ☞ *Caponata* ☞
- ☞ *Bittersweet aubergine and vegetable stew “Caponata”* ☞

DESERTAI ↻ DOLCI ↻ DESSERTS

✦ **Citrininis šerbetas (su alkoholiu)** ✦ 5,40 €

✦ **Sorbetto al limone (alcolico)** ✦

✦ **Lemon sherbet (with alcohol)** ✦

✦ **„Affogato“** ✦ 5,90 €
vaniliniai ledai su espresso kava

✦ **Affogato alla vaniglia** ✦

✦ **„Affogato“** ✦
vanilla ice cream with espresso coffee

✦ **Ledy asorti** ✦ 6,40 €
su vyšnių padažu

✦ **Gelato misto** ✦
con topping all'amarena

✦ **Assorted ice cream** ✦
with cherry topping

✦ **„Tiramisu“** ✦ 6,90 €
Maskarponės sūrio ir kavos desertas

✦ **Tiramisù** ✦

✦ **Tiramisu** ✦
Mascarpone cheese and coffee dessert

✦ **„Panna Cotta“ su šafranu ir mėlynių padažu** ✦ 6,90 €

✦ **Panna cotta allo zafferano con salsa ai mirtilli** ✦

✦ **Saffron Panna Cotta with blueberry sauce** ✦

✦ **Šiltas migdolų ir baltojo šokolado „Tortino“** ✦ 6,90 €
patiekiamas su ledais ir amaretto sausainių trupiniais

✦ **Tortino alle mandorle al cuore caldo di cioccolato bianco** ✦
servito con gelato e amaretti sbriciolati

✦ **„Tortino“ mini pie with almond and warm white chocolate heart** ✦
served with ice cream and crumbled amaretti biscuits