

# VALGIARAŠTIS

## MENU

### SALOTOS SALADS

*Gaivosios salotų lapų ir daržovių salotos su žalumynų padažu* 13,00 Lt  
*Fresh lettuce and vegetable salad with greenery sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:* Jurtschitsch Gruve

*Graikiškos salotos, pagardintos Fitaki sūriu ir baziliko padažu* 18,00 Lt  
*Greek salad with Fitaki cheese and basil sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

Chateau Val Joanis Cotes du Luberon Rose, Laibach Sauvignon Blanc

*Ant grotelių keptos jautienos išpjovos salotos su avokadais, 23,00 Lt*  
*pievagrybiais bei saulėje džiovintais pomidorais ir balzamiko*  
*padažu*

*Grilled beef steak salad with avocado, champignons, sun- dried*  
*tomatoes and balsamic sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

Cairanne Le Chene Noir Cote du Rhone Villages, Planeta La Segreta Rosso

*Keptų karališkųjų krevečių salotos su citrininiu medaus 25,00 Lt*  
*padažu*

*Roast king prawns salad with lemon and honey sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

Planeta Alastro, Pra Soave Calssico

*Avokado ir krevečių salotos su Pesto padažu, puoštos kepta 18,00 Lt*  
*karališkąja krevete*

*Avocado and shrimps salad with 'Pesto' sauce, decorated with*  
*roast king prawn*

*Rekomenduojama su / recommended with:* Sienna Estate Momentum Chardonnay

*Tuno salotos su putpelės kiaušinėiais, vyšniniais 19,00 Lt*  
*pomidoriukais bei Cezario padažu*

*Tuna salad with quail eggs, cherry tomatoes and 'Ceasar'*  
*sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

Louis Mondeville Chardonnay, Georg Breuer Sauvage Riesling

*Keptos lašišos salotos su medaus citrininiu padažu* 20,00 Lt

*Roast salmon salad with lemon and honey sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:* Planeta Alastro

## **UŽKANDŽIAI APPETIZERS**

- Jūros gėrybių daugiaryžis ( risotto) 18,00 Lt*  
*Seafood risotto*  
*Rekomenduojama su /recommended with:*  
*Masciarelli Trebbiano d' Abruzzo Bianco, Duval Leroy Blanc de Blanc 1998*
- Miško grybų daugiaryžis ( risotto) 24,00 Lt*  
*Forest mushroom risotto*  
*Rekomenduojama su /recommended with:*  
*Planeta Alastro, Michel Prunier Les Beaumonts Chorey Les Beaune*
- Naminiai "Dvaro" makaronai su Pesto padažu ir Parmezan sūriu 16,00 Lt*  
*Home made ,Dvaras' noodle with Pesto sauce and*  
*Parmesan cheese*  
*Rekomenduojama su /recommended with: Sienna Estate Momentum Chardonnay*
- Naminiai "Dvaro" makaronai su jūros gėrybėmis 18,00 Lt*  
*Home made ,Dvaras' noodle with seafood*  
*Rekomenduojama su /recommended with:*  
*Masciarelli Trebbiano d' Abruzzo Bianco, Louis Mondeville Chardonnay*
- Krosnyje užkepti pievagrybiai su trijų sūrių įdaru 12,00 Lt*  
*Champignons stoved with three cheese filling*  
*Rekomenduojama su /recommended with:*  
*Georg Breuer Sauvage Riesling, Bott Geyl Pinot Gris Les Elements*
- Lašišų griežinėliai ( carpaccio), įdaryti šparagais, su salotų 19,00 Lt*  
*puokšte ir alyvuogių aliejaus padažu*  
*Salmon carpaccio filled with asparagus, with salad*  
*bouquet and olive oil sauce*  
*Rekomenduojama su /recommended with: Sienna Estate Momentum Chardonnay*
- Jautienos griežinėliai ( carpaccio), pagardinti alyvuogių 26,00 Lt*  
*aliejumi, garstyčiomis, kaparėliais bei Parmezan sūriu*  
*Beef carpaccio, tasted with olive oil, mustard, caper and*  
*Parmesan cheese*  
*Rekomenduojama su /recommended with:*  
*Domaine Jean Defaix Chablis Premier Cru Cote De Lechet, Planeta La Segreta Rosso*
- Pomidorų griežinėliai ( carpaccio) su Mocarelos sūriu bei Pesto 15,00 Lt*  
*padažu*  
*Tomatoe carpaccio with Mozzarella cheese and Pesto sauce*  
*Rekomenduojama su /recommended with: Pra Soave Calssico*
- Keptos jūros šukutės baltojo vyno padaže, pagardintos jūros 32,00 Lt*

*zuikių ikrais*

*Roast sea scallop in white wine sauce tasted with sea rabbit spawn*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

*Sienna Estate Momentum Chardonnay, Duval Leroy Blanc de Blanc 1998*

*Midijos su geldelėmis, troškintos baltojo vyno padaže, 16,00 Lt*  
*patiekiamos su gruzdintomis bulvytėmis*

*Mussels with seashell, stewed in white wine sauce, served with fried potatoes*

*Rekomenduojama su /recommended with: Louis Mondeville Chardonnay*

*Silkė su kepintomis bulvytėmis bei vyšniniais pomidoriukais 14,00 Lt*

*Herring with fried potatoes and cherry tomatoes*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

*Château Val Joanis Cotes du Luberon Rose, Bott Geyl Pinot Gris Les Elements*

## **SRIUBOS SOUPS**

*Natūralus vištienos ir omleto sultinys 9,00 Lt*  
*Natural chicken and omelette broth*

*Šalta graikiška sriuba, pagardinta Fitaki sūriu 10,00 Lt*  
*Cold Greek soup tasted with Fitaki cheese*

*Pertrinta žaliųjų daržovių sriuba 10,00 Lt*  
*Strained green vegetable soup*

*Pertrinta prancūziškų moliūgų sriuba su skrudintomis moliūgų 15,00 Lt*  
*sėklomis*  
*Strained French pumpkin soup with roast pumpkin seeds*

*„Dvaro“ svogūnų sriuba su skrebučiu 11,00 Lt*  
*“Dvaras” onion soup with sippet*

*Tiršta itališka žuvienė su lašiša, jūros gėrybėmis, kaparėliais 24,00 Lt*  
*ir šafranu*  
*Stiff italian fish soup with salmon, seafood, caper and saffron*

*Daržovių (minestrone) sriuba 14,00 Lt*  
*Minestrone soup*

## **KARŠTIEJI MĖSOS PATIEKALAI**

### **MEAT MAIN COURSES**

*Jautienos išpjovos kepsnys su keptomis daržovėmis, bulviniais lapeliais ir Porto vyno padažu* 49,00 Lt

*Beef steak with fried vegetables , potatoe leaves and Port wine sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

Charles Melton Father in Law Shiraz, Planeta Santa Cecilia Sicilia, Bodegas Darien Reserva Rioja

*Anties krūtinėlės kepsnys su keptu obuoliu, naminiai "Dvaro" makaronais ir kadagių padažu* 46,00 Lt

*Duck breast with stoved apple , home made 'Dvaras' noodle and juniper sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

Bott Geyl Pinot Gris Les Elements, Michel Prunier Les Beaumonts Chorey Les Beaune

*Veršienos išpjovos kepsnys su bulviniu bokšteliu, šviežių salotų puokšte ir Rokforo sūrio padažu* 42,00 Lt

*Veal steak with potatoe tower, fresh vegetable bouquet and Roquefort cheese sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with: Planeta Alastro*

*Kiaulienos išpjovos kepsnys su žirnių ankštimis, bulvytėmis, rozmariniais ir bruknių padažu* 32,00 Lt

*Roast pork fillet with pea pod, potatoes, rosemary and cowberry sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with: Cairanne Le Chene Noir Cote du Rhone Villages*

*Sultinga vištienos krūtinėlė, įdaryta Brie sūriu bei saulėje džiovintais pomidorais, patiekama su keptomis daržovėmis ir kario padažu* 29,00Lt

*Juicy chicken breast filled with Brie cheese and sun-dried tomatoes, served with fried vegetables and curry sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

Georg Breuer Sauvage Riesling, Pra Soave Calssico

*Kalakutiena su keptų vaisių skiltelėmis medaus padaže* 32,00 Lt

*Turkey fillet with fried fruit cloves in honey sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with: Bott Geyl Pinot Gris Les Elements*

*Avienos nugarinė su šonkauliuku su smulkintomis keptomis bulvytėmis, salierais, morkytėmis ir čiobrelių padažu* 52,00 Lt

*Lamb sirloin with ribs served with fried vegetables and thyme sauce*

*Rekomenduojama su /recommended with:*

Château Fongaban Cotes De Castillon, Protos Roble Ribera del Duero

## **KARŠTIEJI ŽUVŲ PATIEKALAI** **FISH MAIN COURSES**

*Oto filė traškioje plutelėje su daržovių šiaudeliais, pagardinta Olandišku padažu* 39,00 Lt

*Halibut fillet with crispy crust with vegetable straws tasted with Dutch sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with: Henri Bourgeois Petit Bourgeois*

*Karališkoji dorada su svieste kepintais žaliaisiais šparagais, vyšniniais pomidoriukais ir šampano padažu* 39,00 Lt

*Seabream with asparagus, cherry tomatoes and champagne sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

*Domaine Jean Defaix Chablis Premier Cru Cote De Lechet, Duval Leroy Blanc de Blanc 1998*

*Sterko filė su daugiaryžiu ( risotto), daržovių bokšteliu ir baltojo vyno padažu* 36,00 Lt

*Pikeperch fillet with risotto , vegetable towel and white wine sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

*Masciarelli Trebbiano d’Abruzzo Bianco, Château Buisson Redon Bordeaux Sauvignon Blanc*

*Lašišos filė su kepintais brokoliais ir krevečių padažu* 29,00 Lt

*Salmon fillet with fried broccoli and shrimp sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with: Sienna Estate Momentum Chardonnay*

*Plaukiantis upėtakis su kiniškomis daržovėmis* 30,00 Lt

*Swimming trout with Chinese vegetables*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

*Planeta Alastro, Duval Leroy Blanc de Blanc 1998*

*Keptos karališkosios krevetės su apelsininiais ryžiais bei česnakiniu padažu* 35,00 Lt

*Roast king prawns and rice tasted with oranges and garlic sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with: Georg Breuer Sauvage Riesling*

*Kalmarai, troškinti Sugo padaže, pagardinti midijomis ir kaparėliais* 23,00 Lt

*Squid, stewed in ‘Sugo’ sauce , tasted with mussels and caper*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

*Domaine Jean Defaix Chablis Premier Cru Cote De Lechet, Michel Prunier Les Beaumonts Choresy Les Beaune*

## **SALDIEJI PATIEKALAI**

### **DESSERTS**

*Kepto Brie sūrio desertas su raudoname vyne troškintais obuoliais* 15,00 Lt

*Baked Brie cheese dessert with apples stewed in red wine*

*Rekomenduojama su / recommended with: Château Fayau Cadillac*

*Putėsių pyragaitis su laimų sultimis ir juodojo šokolado padažu* 12,00 Lt

*Light souffle cake with lime juice in dark chocolate sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with: Kracher Auslese Cuvee*

*Šokoladinio biskvito ir karamelinių traškučių pyragaitis su baltojo šokolado padažu* 12,00 Lt

*Chocolate light cake with caramel chips and white chocolate sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with:*

*Ca' Dei Mandorli Le Donne Dei Boschi Brachetto d'Acqui*

*Karštas juodasis šokoladas, pagardintas graikišku riešutu* 10,00 Lt

*Hot chocolate tasted with Greek nut*

*Rekomenduojama su / recommended with: Niepoort Tawny Port*

*Naminiai vyšniniai "Dvaro" ledai* 10,00 Lt

*Homemade cherry 'Dvaras' ice – cream*

*Rekomenduojama su / recommended with: Barbeito Madeira Wine Island Rich\**

*Naminis "Dvaro" šerbetas ( asorti)* 8,00 Lt

*Homemade 'Dvaras' sherbet*

*Naminis „Dvaro“ obuolių pyragas, paskanintas vaniliniu padažu* 8,00 Lt

*Homemade "Dvaras" apple pie tasted with vanilla sauce*

*Rekomenduojama su / recommended with: Barbeito Madeira Wine Island Rich\**

*Vaniliniai ledai, patiekiami su karšto juodojo šokolado asortėliu* 13,00 Lt

*Vanilla ice-cream, served with hot chocolate pot*

*Rekomenduojama su / recommended with: Barbeito Madeira Wine Island Rich\**

*\*Šį vyną siūlome gerti ir taurėmis ( 5cl)- 10Lt*