

VALGIARAŠTIS

MENU

STARTERIAI, UŽKANDŽIAI PRIE VYNO IR ALAUS STARTERS AND SNACKS

<i>Mūsų marinuotos juodosios bei žaliosios alyvuogės</i> <i>Our marinated black and green olives</i>	12,00 Lt
<i>Kalamata alyvuogės</i> <i>Kalamata olives</i>	12,00 Lt
<i>Basturma su mūsų marinuotomis juodosiomis bei žaliosiomis alyvuogėmis</i> <i>Basturma with our marinated black and green olives</i>	30,00 Lt
<i>Kapariai, mūsų marinuotos juodosios bei žaliosios alyvuogės, saulėje džiovinti pomidorai</i> <i>Capers, our marinated black and green olives, sun – dried tomatoes</i>	20,00 Lt
<i>Fitaki sūrio ir vyšninių pomidoriukų užkandėlė</i> <i>Fitaki cheese and cherry tomatoes' snack</i>	15,00 Lt
<i>Užkandis prie vyno (trijų rūšių sūriai, graikiški riešutai, alyvuogės, vynuogės)</i> <i>Wine snack (three types cheese, Greek walnuts, olives, grapes)</i>	20,00 Lt
<i>Rinkinys prie alaus (kepinta duona, parūkytos kiaulių ausytės, skrudintos sūrio bei vištienos lazdelės, česnakinis padažas)</i> <i>Beer snack (fried bread, smoked pig ears, roast cheese and chicken sticks, garlic sauce)</i>	15,00 Lt

SALOTOS SALADS

Gaiviosios salotų lapų ir šviežių daržovių salotos su žalumynų padažu 15,00 Lt

Fresh lettuce and vegetable salad with greenery sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Jurtschitsch GruVe Kamptal

Graikiškos salotos, pagardintos Fitaki sūriu ir medaus garstyčių padažu 18,00 Lt

Greek salad with Fitaki cheese and honey mustard sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Chateau Val Joanis Rose Cotes du Luberon A. O. C.

Laibach Sauvignon Blanc Stellenbosch

Ant grotelių keptos jautienos išpjovos salotos su įvairiais salotų lapais, avokadais, pievagrybiais, saulėje džiovintais pomidorais ir Pesto padažu 23,00 Lt

Grilled beef steak salad with various lettuce, avocado, champignon, sun - dried tomato and 'Pesto' sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

De Angelis Oro Rosso Piceno Superiore D.O.C.

Keptų karališkųjų krevečių salotos su įvairiais salotų lapais, vynuogėmis, kepta cukinija ir citrininiu medaus padažu 25,00 Lt

Roast king prawn salad with various lettuce, grape, roast zucchini and lemon honey sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Planeta Alastro Bianco Sicilia I.G.T.

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

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

Rekomenduojama su /recommended with:

Sienna Estate Momentum Semillon

Nicos salotos su putpelės kiaušinėiais ir Cezario padažu 25,00 Lt

'Nice' salad with quail eggs and 'Caesar' sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Paul Sapin Mount Franklin Sauvignon Blanc Marlborough

Jurtschitsch GruVe Kamptal

Karštos vištienos krūtinėlės salotos su įvairiais salotų lapais, karamelizuotais ananasais, kedro riešutais ir raudonojo vyno padažu 22,00 Lt

Roast chicken breast salad with various lettuce, caramelised pineapple, cedar nuts and red wine sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Chateau Val Joanis Rose Cotes du Luberon A. O. C.

Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Les Elements Alsace A.O.C.

UŽKANDŽIAI APPETIZERS

Jūros gėrybių daugiaryžis (risotto) 20,00 Lt

Seafood risotto

Rekomenduojama su /recommended with:

Louis Mondeville Chardonnay Vin de Pays d'OC

Plenio Verdicchio Dei Castelli Di Jesi D.O.C.

Duval Leroy Blanc De Chardonnay Vintage 1999

Daržovių daugiaryžis (risotto) 18,00 Lt

Vegetable risotto

Rekomenduojama su /recommended with:

Henri Bougeois Petit Bourgeois Vin de Pays du Jardin de France

Valbuins Sauvignon Cru D.O.C.

Miško grybų daugiaryžis (risotto) 24,00 Lt

Forest mushroom risotto

Rekomenduojama su /recommended with:

Planeta Alastro Bianco Sicilia I.G.T.

Sct. Valentin Pinot Bianco D.O.C.

Naminiai "Dvaro" makaronai su Pesto padažu ir Parmesan sūrio traškučiu 18,00 Lt

Homemade 'Dvaras' noodle with Pesto sauce and

Parmesan cheese crisp

Rekomenduojama su /recommended with:

Joffre e Hijas Grand Chardonnay Valle de Uco Mendoza

Lašių griežinėliai (carpaccio), įdaryti šparagais, su salotų puokšte, kaparėliais, baltojo vyno padažu ir laimo vaisiaus skiltele 21,00 Lt

Salmon Carpaccio filled with asparagus, salad bouquet, caper,

white wine sauce and lime clove

Rekomenduojama su /recommended with:

Sienna Estate Momentum Semillon

Jautienos griežinėliai (carpaccio) su salotų puokšte, pagardinti saulėje džiovintais pomidorais, kaparėliais, Parmesan sūriu ir raudonojo vyno – Dijon garstyčių padažu 28,00 Lt
Beef steak Carpaccio, salad bouquet, tasted with sun – dried tomato, caper, Parmesan cheese and red wine – Dijon mustard sauce

Rekomenduojama su / recommended with:

De Angelis Oro Rosso Piceno Superiore D.O.C.

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Lašiša totoriškai (tartar) su putpelės kiaušiniu, mėlynaisiais svogūnais, kaparėliais, skrebučiu ir laimo vaisiaus skiltele 26,00 Lt
Salmon tartar with quail egg, blue onion, caper, sippet and lime clove

Rekomenduojama su / recommended with:

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Jautiena totoriškai (tartar) marinuota brendyje, su putpelės kiaušiniu, alyvuogiu, mėlynujų svogūnų ir raugintų agurkų užkanda 49,00 Lt

Beef steak tartar marinated with brandy, quail egg and olive, blue onion, marinated cucumber cocktail

Rekomenduojama su / recommended with:

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Keptos jūros šukutės baltojo vyno padaže, padėtos ant bulvinio traškučio bei pagardintos raudonaisiais ikrais 32,00 Lt

Roast sea scallop in white wine sauce put on potatoes' crisp and tasted with red caviar

Rekomenduojama su / recommended with:

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Duval Leroy Blanc De Chardonnay Vintage 1999

Silkės suktinukai, įdaryti baravykais ir grietine, su keptų bulvių gėlytėmis ir vyšniniais pomidoriukais 19,00 Lt

Herring rolls stuffed with boletus and sour cream, baked potatoes and cherry tomatoes

Rekomenduojama su / recommended with:

Chateau Val Joanis Rose Cotes du Luberon A. O. C.

Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Les Elements Alsace A.O.C.

SRIUBOS SOUPS

<i>Pertrinta pomidorų sriuba, pagardinta apelsiniais, Parmesan sūrio traškučiu ir baziliku</i>	<i>12,00 Lt</i>
<i>Strained tomatoes' soup tasted with orange, Parmesan cheese crisp and basil</i>	
<i>Tiršta baravykų sriuba su skrebučiais</i>	<i>15,00 Lt</i>
<i>Stiff boletus soup with sippet</i>	
<i>Pertrinta žaliųjų daržovių sriuba</i>	<i>10,00 Lt</i>
<i>Strained green vegetable soup</i>	
<i>„Dvaro“ svogūnų sriuba su skrebučiu</i>	<i>11,00 Lt</i>
<i>'Dvaras' onion soup with sippet</i>	
<i>Daržovių (minestrone) sriuba</i>	<i>14,00 Lt</i>
<i>Minestrone soup</i>	
<i>Žuvienė su lašiša, jūros gėrybėmis, kaparėliais ir šafranu</i>	<i>24,00 Lt</i>
<i>Fish soup with salmon, seafood, caper and saffron</i>	
<i>Aštri jautienos sriuba su daržovėmis</i>	<i>18,00 Lt</i>
<i>Hot beef soup with vegetables</i>	

KARŠTIEJI MĖSOS PATIEKALAI **HOT MEAT DISHES**

Jautienos išpjovos kepsnys su baklažanų ir pomidorų Pesto bokšteliu, bulve su lupena ir Porto vyno padažu 49,00 Lt

Beef steak with grilled aubergine and tomatoes' Pesto tower, potato with jacket and Port wine sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Charles Melton Father in Law Shiraz

Planeta Santa Cecilia Sicilia Rosso I.G.T.

Darien Reserva Rioja D.O.C.

Anties krūtinėlės kepsnys su karamelizuotu obuoliu bei kriaušė ir apelsinų padažu 46,00 Lt

Roast duck breast, caramelised apple and pear, orange sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Les Elements Alsace A.O.C.

Chateau de Saint Cosme Gigondas A.O.C.

Capsico Rosso I.G.T.

Veršienos išpjovos kepsnys su bulvių suflė, šviežių salotų puokšte ir Rokforo sūrio padažu 42,00 Lt

Veal steak with potatoes' soufflé, fresh vegetable bouquet and Roquefort cheese sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Chateau Fongaban Cotes de Castillon A.O.C.

Planeta Alastro Bianco Sicilia I.G.T.

Sct. Valentin Pinot Nero D.O.C.

Kiaulienos išpjovos kepsnys su alyvuogėmis ir česnakais įdarytu pomidoru, bulve su lupena ir barbekiu padažu 32,00 Lt

Roast pork steak , tomato stuffed with olives and garlic, potato with jacket, barbeque sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Cairanne Les Salyens Cotes du Rhone Villages A.O.C.

Sultinga vištienos krūtinėlė, įdaryta Brie sūriu bei saulėje džiovintais pomidorais, patiekama su daržovių krepšeliu ir kario svogūnų padažu 29,00Lt

Juicy chicken breast filled with Brie cheese and sun - dried tomatoes, served with vegetable punnet and curry onion sauce

Rekomenduojama su /recommended with:

Kesselstatt RK Riesling Trocken

Planeta Alastro Bianco Sicilia I.G.T.

Kalakutienos krūtinėlė su karamelizuotų vaisių skiltelėmis 32,00 Lt
medaus padaže

Turkey fillet with caramelised fruit cloves in honey sauce

Rekomenduojama su / recommended with:

Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Les Elements Alsace A.O.C

KARŠTIEJI ŽUVŲ PATIEKALAI HOT FISH DISHES

Garinto juodojo paltuso bokšteliai, pagardinti krabų kremu, su 42,00 Lt
ryžiais, įdarytais daržovių risotto, ir jūros kopūstais

*Steamed halibut fillet tasted with crab cream, rice tower stuffed
with vegetable risotto, sea cabbage*

Rekomenduojama su / recommended with:

Henri Bougeois Petit Bourgeois Vin de Pays du Jardin de France

Juodojo paltuso suktinukai, įdaryti lašiša, su daržovių 41,00 Lt
šiaudeliais, česnakinio avokadų kremu, skrebučiu ir laimo
vaisiaus skiltele

*Halibut rolls stuffed with salmon, vegetable straws, garlic
avocado cream, sippet and lime clove*

Rekomenduojama su / recommended with:

Joffre e Hijas Grand Chardonnay Valle de Uco Mendoza

Karališkoji dorada meksikietiška troškinyje 39,00 Lt
Sea bream in Mexican stew

Rekomenduojama su / recommended with:

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Duval Leroy Blanc De Chardonnay Vintage 1999

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

*Pikeperch fillet with risotto leaves, vegetable tower and white
wine sauce*

Rekomenduojama su / recommended with:

Chateau Buisson Redon Sauvignon Blanc Bordeaux A.O.C.

Lašišos didkepsnis su cukinijos laiveliu, Parmesan sūrio bei 32,00 Lt
saliero traškučiais ir ciberžole pagardintais ryžiais

*Grilled salmon, zucchini ship, Parmesan cheese and celery
crisps, rice tasted with curcuma*

Rekomenduojama su / recommended with:

Joffre e Hijas Grand Chardonnay Valle de Uco Mendoza

Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.

Upėtakis savo sultyse su troškintų daržovių šiaudeliais ir bulviniais rutuliukais 28,00 Lt
Trout in its juice with stewed vegetable straws and potato balls
Rekomenduojama su / recommended with:
Planeta Alastro Bianco Sicilia I.G.T.
Duval Leroy Blanc De Chardonnay Vintage 1999

Keptos karališkosios krevetės su apelsininiais ryžiais bei česnakiniu padažu 35,00 Lt
Grilled king prawns, rice tasted with orange, garlic sauce
Rekomenduojama su / recommended with:
Kesselstatt RK Riesling Trocken
Jurtschitsch GruVe Kamptal

Kalmarai, troškinti "Sugo" padaže, pagardinti midijomis ir kaparėliais 23,00 Lt
Squid stewed in 'Sugo' sauce and tasted with mussels and caper
Rekomenduojama su / recommended with:
Domaine Jean Defaix Cote de Lechet Premier Cru Chablis A.O.C.
Duval Leroy Fleur De Champagne Brut

GARNYRAI

SIDE DISHES

Šviežios daržovės 7,00 Lt
Fresh vegetables

Keptos ant griliaus daržovės 7,00 Lt
Grilled vegetables

Kinietiškos daržovės 9,00 Lt
Chinese vegetable

Garintos daržovės 6,00 Lt
Stewed vegetables

Bulvė su lupena 6,00 Lt
Potato with jacket

Bulvių košė 5,00 Lt
Mashed potatoes

Gruzdintos bulvytės 5,00 Lt
Potato chips

Ryžiai 5,00 Lt
Rice

SALDIEJI PATIEKALAI

DESSERTS

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

Baked Brie cheese dessert with apples stewed and caramelised in red wine

Rekomenduojama su / recommended with:

Chateau Fayau Cadillac A.O.C

Traškūs kepti obuoliukai tešloje, patiekiami su vaniliniais ledais ir karšto juodojo šokolado bei karamelės padažais (lėkštė dviems) 18,00 Lt

Crispy apples, served with vanilla ice cream and hot chocolate caramel sauce (plate for two persons)

Rekomenduojama su / recommended with:

Barbeito Madeira Wine Island Rich*

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

Light soufflé cake with lime juice and dark chocolate sauce

Rekomenduojama su / recommended with:

Kracher Auslese Cuvee

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

Chocolate biscuit cake with caramel crisps, white chocolate sauce

Rekomenduojama su / recommended with:

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

Suflė su vaisiais 10,00 Lt

Soufflé with fruit

Rekomenduojama su / recommended with:

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

Kracher Auslese Cuvee

Karštas juodasis šokoladas, pagardintas graikišku riešutu 10,00 Lt

Hot chocolate tasted with Greek nut

Rekomenduojama su / recommended with:

Niepoort Tawny Port

Naminis karališkas „Dvaro“ obuolių pyragas, paskanintas vyšnių padažu 10,00 Lt

Homemade “Dvaras” apple pie tasted with cherry sauce

Rekomenduojama su / recommended with:

Barbeito Madeira Wine Island Rich*

Vaniliniai ledai, patiekiami su karšto juodojo šokolado qotėliu 13,00 Lt

Vanilla ice-cream served with hot chocolate pot

Rekomenduojama su /recommended with:

Barbeito Madeira Wine Island Rich*

Ledų asorti

10,00 Lt

Various ice - cream

Rekomenduojama su /recommended with:

Chateau Fayau Cadillac A.O.C.

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