



Mare
Balticum
FINE DINING

Gėrimai / Drinks

Degtinė Vodka	ml		Likeriai / Trauktinės Liqueurs / Bitters	ml	
Absolut Vodka Blue	40	5€	Jagermeister	40	5€
Grey Goose Vodka	40	6.5€	Cointreau	40	4.5€
			Baileys Irish Cream	40	4.5€
			Riga balzam original	40	4.5€
			Riga balsam Black curant	40	4.5€
Tekila Tequila			Alus / Sidras Beer / Cider		
Patron Tequila Anejo	40	6.5€	Švyturio Extra	500	5.5€
Patron Tequila Reposado	40	5.5€	Grimbergen Dubbel	500	5.9€
			Kronenbourg 1664 Blanc	500	5.9€
			"Raudonų plytų" craft beer	330	4.5€
			Sol	330	4.5€
			Guinness	440	5€
			Non alcoholic beer GO	500	4€
			Non alcoholic Somersby cider	500	4€
			Cider Somersby	500	5€
Brendis Brandy			Gaivieji gėrimai Soft Drinks		
Torres 10	40	5€	Red Bull	250	3€
			Stalo vanduo/Table water	1000	1.9€
			Juice	250	3€
			Britvic Tonic water / Ginger beer / Lemon Bitter	200	3€
			Cola / Fanta / Sprite	330	3€
Konjakas Cognac			Kava / Arbata Coffee / Tea		
Hennessy VSOP	40	9€	Dvigubas espresso Double Espresso		2.8€
Hennessy XO	40	15€	Juoda (didelė) Black coffee (large)		3.6€
			Latė (didelė) Cafe Latte (large)		3.9€
			Kapučino (didelė) Cappuccino (large)		3.9€
			Arbata Tea		2.5€
Džinas Gin					
Bombay Sapphire	40	5€			
Hendrick's	40	6.5€			
Romas Rum					
Havana Club 3y	40	5€			
Havana Club Anejo 7y	40	6€			
Sailor Jerry Spiced Rum	40	5.5€			
Viskis Whiskey					
Gentelman Jack	40	6.5€			
Jack Daniels Black	40	6€			
Jameson	40	5€			
Chivas Regal 12y	40	6€			

Vynai / Wines

Namų vynas House wine	ml		Raudonas vynas Red wine	ml	
White "Laroche", dry (FR)	150	5€	Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet Réserve (FR)	750	27€
Red "Doppio Passo", dry (IT)	150	5€	Louis Jadot, Gevrey-Chambertin (FR)	750	75€
Rose "Bottega", dry (IT)	150	5€	Tomassi Valpolicella (IT)	750	24€
			Zaccagnini Montepulciano d'Abruzzo (IT)	750	24€
Baltas vynas White wine			19 Crimes Red Blend (AU)	750	19€
Laroche, L'Chardonnay Reserve Organic (FR)	750	21€	Symington Family Estates, Altano (PT)	750	19€
Allegrini Soave (IT)	750	27€			
Loosen Dry Riesling (DE)	750	21€	Putojantis vynas Sparkling wine		
Kendal Jackson Wintners reserve (USA)	750	35€	Mionetto, Prosecco Spumante (IT)	750	22€
Matua, Winemaker's Release (NZ)	750	27€	Bottega, Gold, Prosecco (IT)	200	7€
Louis Jadot, Coteaux Bourguignons (FR)	750	35€	Bottega, Rose Gold, Brut (IT)	200	7€
Nealkoholinis vynas Alcohol free wine			Šampanas Champagne		
Torres, Natureo 0% white (ES)	150	4.5€	Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, AOC, brut (FR)	200	15€
Torres, Natureo 0% red (ES)	150	4.5€	Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive, AOC, brut (FR)	750	45€
Rožinis vynas Rose wine					
Bottega Pinot Grigio delle Venezie Rose (IT)	750	19€			

Dviejų patiekalų meniu 32€
Two courses

Trijų patiekalų meniu 35€
Three courses

Pirmi patiekalai Starters

Krevetės čili ir česnako sviesto padaže Shrimps in chili and garlic butter sauce

Keptos česnakiniame svieste ir tiekiamos su burokėlių duonele bei aštriu majonezu.
Fried in garlic butter and served with beetroot bread and spicy mayo.

Burokėlių salotos su keptu baklažanu Beetroot salad with fried eggplant

Ryškos burokėlių salotos su keptu baklažanu, siūlančios gardų saldumą ir pikantišką sodrumą.
Beetroot salad paired with golden-fried eggplant, offering a delightful balance of earthy sweetness and savory richness.

Burata su pesto, šviežiais pomidorais ir marinuotais svogūnėliais Burrata with pesto, tomatoes and pickled onions

Kremiškos burata sūris su sultingais pomidorais, pesto padažu ir balzaminiame acte marinuotais svogūnėliais.
Creamy burrata cheese with juicy tomatoes, pesto sauce and balsamic vinegar pickled onions.

Jūros gėrybių sriuba Seafood soup

Skoniu turtinga ir šiek tiek Azija dvelkianti jūros gėrybių sriuba.
An Asian-inspired seafood soup bursting with bold flavour.

Pagrindiniai patiekalai Mains

Antienos kulšėlės confit Duck thigh confit

Lėtai kepta antienos kulšėlė, patiekama su orkaitėje keptomis bulvytėmis, morkomis, obuoliais bei smidrais.
Slow-cooked and tender duck thigh served with oven-fried baby potatoes and carrots, apples and asparagus

Jautienos kepsnys (tenderloin) Beef tenderloin steak

Patiekiamas su pipiriniu padažu, saldžiomis bulvytėmis, bei paskrudintomis cukinijomis ir pomidoriniais.
Served with pepper sauce, sweet potato fries and gently fried zucchini with cherry tomatoes.

Kepta starkio file Fried pike-perch fillet

Žuvis, tiekama su daržovėmis bei laukiniais ryžiais, pagardintais kokosų pienu ir kariu.
A fish, served with vegetables and wild rice, seasoned with coconut milk and curry.

Brokolio kepsnys Broccoli steak

Keptas brokolio kepsnys pagardintas medumi, patiekiamas su šviežia morkų ir salierų piure.
Roasted broccoli steak seasoned with honey and served with carrot and celery puree.

Desserts Desserts

Šokoladinis pyragas Chocolate cake

Sodrus šokoladinis, aksominės tekstūros pyragas, kuris tiesiog tirpsta burnoje.
A rich chocolate cake with a velvety texture that melts in your mouth.

Ledai Ice cream

Kiekvieną dieną vis kitas itališkų ledų skonis. Šios dienos skonių klauskite restorano padavėjo.
A different Italian ice cream flavour every day. Ask the waiter for today's offer.



Prieš užsisakydami, prašome pasiteirauti padavėjo dėl alergenu informacijos.
Before ordering, please ask the waiter for any allergen information.

