

Sveiki atvykę į Mare Balticum

Sudarinėdami restorano meniu siekėme, kad produktai naudojami patiekalams būtų vietiniai ir gerai pažįstami, tačiau atsiskleistų netikėtais deriniais, kuriuos verta išbandyti. Tikimės, kad šie išskirtiniai skoniai ir spalvos bei už lango ošiančios Baltijos jūros bangos praturtins jūsų kelionės įspūdžius.

Welcome to Mare Balticum

When compiling this menu we chose locally available and well-known ingredients, but sought pleasantly surprising combinations. We hope these familiar flavours reveal their uniqueness through striking textures and colours. And we hope the waves of the Baltic Sea rustling outside the window enhance these culinary sensations.

MareBalticum

FINE DINING

Šefas vaišina

Lengvai rūkyto lietuviško šamo užtepėlė

Visiems puikiai pažįstamą Lietuvoje užaugintą ir rūkytą žuvį patiekiame su burokėlių duonele ir šviežiu padažu.

Pirmi patiekalai / Sriubos



Krevetės čili ir česnako sviesto padaže

12€

Skoniu turtingas lengvai aštrus patiekalas jūros gėrybių mėgėjams.

Matjes tartaras

11€

Matjes silkė, pagauta dar prieš nerštą - išskirtinai riebi, švelnaus skonio ir tekstūros, puikiai deranti su moliūgų aliejumi ir svogūnais.

Upėtakio ceviche

11€

Užkandis, kuriame puikiai dera lietuviška žuvis ir Pietų Amerikos tradicijos. Tai lengvai aštraus ir rūgštaus skonio šviežia žuvis, marinuojama citrusinių vaisių sultyse su aitriosiomis paprikomis.

Elnienos tartaras

13€

Išskirtinai sodriu skoniu dvelkiantis patiekalas, pagardintas kaukazietiška adžika ir chimichurri.

Burokėlių salotos su keptu baklažanu

10€

Burokėliai - tai tradicinė vietinės virtuvės dalis, kuri puikiai dera su šiek tiek netradiciniu ingredientu – baklažanu. Puikiai tiks, jei esate vegetaras.

Salotos su tunu ir saulėje džiovintais pomidorais

9€

Lengvos tekstūros ir švelnaus skonio tuno musas, papildytas saulėje džiovintų pomidorų skonio natomis.

Kreminė grybų sriuba su bulvytėmis

7€

Aromatinga sriuba pagardinta baltu vynu, česnakais ir čiobreliais.

Jūros gėrybių sriuba

9€

Skoniu turtinga ir šiek tiek Azija dvelkianti jūros gėrybių sriuba.

MareBalticum

FINE DINING

Compliments of the Chef

Lightly smoked Lithuanian catfish spread

Lithuanian-grown and smoked fish, served with beet bread and herbal dressing – an appetizer, compliments of the chef, for a great start to your meal.

First Course / Soups



Shrimp in chili & garlic butter sauce

€12

Rich in flavour and slightly spicy snack for seafood lovers.

Matjes tartar

€11

Matjes herring that is caught before spawning is exceptionally rich, but mild in taste and texture, and it goes well with pumpkin oil and onions.

Trout ceviche

€11

A snack that perfectly combines Lithuanian fish and South American traditions. It is a lightly spicy and sour-tasting fresh fish that is marinated in citrus juice with hot peppers.

Venison tartar

€13

A sophisticated dish with rich flavour, accented by adjika and chimichurri.

Beetroot salad with fried eggplant

€10

Beets are a traditional part of local cuisine. They pair well with a slightly unconventional ingredient - eggplant. A lovely vegetarian snack!

Tuna salad with sun-dried tomatoes

€9

Light texture and mild-tasting tuna mousse, complemented by notes of sun-dried tomato flavour.

Creamy mushroom soup with potatoes

€7

A flavourful soup with a hint of white wine, garlic and thyme.

Seafood soup

€9

An Asian-inspired seafood soup, bursting with bold flavour.

MareBalticum

FINE DINING

Pagrindiniai patiekalai

Antienos kulšėlės confit 19€

Šis patiekalas pasižymi labai raiškiu skoniu. Jam paruošti reikia daug laiko. Per naktį apdorojant mėsą, joje išsaugoma viskas, kas geriausia, o skonius tobulai sujungia aromatingas raudonojo vyno padažas.

Jautienos kepsnys (tenderloin) 29€

Restoranų klasika – jautienos kepsnys. Patiekiamas su šviežių žolelių padažu ir saldžiomis bulvėmis.



Iberico kiaulienos žandai su bulvių piure 19€

Sodrus kiaulienos patiekalas su aromatinga česnaku pagardinta bulvių piure bei gardžiu svogūnų padažu.

Kepta starkio file su žolelių padažu 18€

Išskirtinai sodriu skoniu dvelkiantis patiekalas.



Keptas salieras su žirnelių piure 13€

Idealus pasirinkimas vegetarams – gardus keptas saliero gumbas su šviežia žirnelių piure pagardinta žemės riešutais ir chimichurri padažu.

Ravioli su rikota ir špinatais 13€

Lengvas ir purus rikotos sūris bei špinatai.

Main Dishes

Duck thigh confit €19

This dish benefits from the patience of long, slow preparation. The meat accumulates all of the diverse flavours by cooking in an aromatic red wine sauce.

Beef steak (tenderloin) €29

A beef steak is an absolute classic! Served with fresh herb sauce and sweet potatoes.



Iberico pork cheeks with mashed potatoes €16

Rick pork meal with aroma filled garlic potato pure topped with delicious onion sauce.

Fried pike-perch fillet €18

A perfect choice for vegetarians – scrumptious fried celeriac with fresh pea pure, topped with peanuts and cimichurri sauce.



Fried celeriac with mashed peas €13

A perfect choice for vegetarians – scrumptious fried celeriac with fresh pea pure, topped with peanuts and cimichurri sauce.

Ravioli with ricotta and spinach €13

The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination.

Mare Balticum

FINE DINING

Patiekalai mažiems

- Ravioli su kreminiu sviesto padažu** 11€
Lengvas ir purus rikotos sūris su sviesto padažu patiks net patiems mažiausiems.
- Skrudintos bulvytės ir batatai** 6€
Kone mėgstamiausias vaikų patiekalas, papildytas kreminėmis ir šiek tiek saldžiomis batatų natomis, tam kad jūsų vaiko kelionės išpūdžiai būtų ryškesni!
- Maltos mėsos kšnelių vėrinukas** 8€
Subalansuotas, vietiniais produktais papildytas puikaus skonio patiekalas. Puikiai tiks vakarienei su šeima.

Desertai

- Šokoladinis pyragas** 6€
Kvapnus šokoladinis desertas – tai puikus vakarienės ar pietų finalas, juk kiekvieną kelionę turi karūnuoti kas nors saldaus!
- Morkų pyragas** 6€
Natūraliai saldus morkų pyragas. Pamirškite salotas ir troškinius, morkos karaliauja desertų pasaulyje!
- Ledai** 5€
Šios dienos skonių klauskite restorano padavėjo.

MareBalticum

FINE DINING

Menu for the little ones

Ravioli with creamy butter sauce €11

The light and fluffy ricotta cheese and butter sauce combination will appeal even to the smallest ones.

French fries and sweet potatoes €6

A nearly universal children's favourite, with a portion of sweet potatoes to make your child's journey more vivid.

Meatball skewer €8

A balanced dish with great taste, complemented by local products. Perfect for dinner with the family.

Desserts

Chocolate cake €6

A fragrant chocolate dessert to crown your dinner in a decadent way!

Carrot cake €6

Naturally sweet carrot cake. Forget salads and stews, carrots reign in the world of desserts!

Ice cream €5

A different flavour every day. Ask our waiter for today's offer.

MareBalticum

FINE DINING

