

UŽKANDŽIAI APPETIZERS



Brandintos Mahi Mahi filė Tartare su obuolių- bulvių ratatoile / 7.00 Eur

Aged Mahi Mahi fillet served with apple
and potato ratatouille

Karštas baklažanų užkandis su mazarella sūriu, skrudintomis moliūgų sėklomis, vytintomis spanguolėmis ir sezamo aliejaus- balzamiko užpilu / 8.00 Eur

Hot aubergine appetiser with Mozzarella,
toasted pumpkin seeds and dried cranberries
dressed in sesame balsamic vinaigrette

Vištos kepenėlių – obuolių karštasis užkandis su svogūnų- gervuogių džemu vynuogių padaže / 8.00 Eur

Hot chicken liver and apple appetiser
with onion and blackberry jam in grape sauce

Žaliųjų geldelių karštasis užkandis su traškiais bulvių- parmezano sūrio griežinėliais / 9.00 Eur

Hot greenshell mussels with crispy potato
and Parmesan slices

Ožkos sūrio ir bolivinės balandos salotos su sezamo aliejaus- balzamiko užpilu / 7.00 Eur

Goat cheese and Quinoa salad
with balsamic vinaigrette

Marinuotos vištienos filė salotos su karštu mazarella sūriu apelsinų- medaus padaže / 7.00 Eur

Marinated chicken fillet salad with
hot Mozzarella in orange and honey sauce

Cezario salotos / 7.00 Eur

Su kepta vištų krūtinėle ir šonine / Su kepta lašišų filė

Caesar salad
with grilled chicken breast and bacon /
with grilled salmon

SRIUBOS SOUPS



Kreminė moliūgų sriuba su kepinta salierų šaknimi / 5.00 Eur

Cream of pumpkin soup with fried celery root

Alpinio šalvio sriuba su vėžiais ir bolivine balanda / 7.00 Eur

Arctic char soup with crayfish and Quinoa

Jautienos žandukų sriuba / 5.00 Eur

Beef cheek soup

ŽUVIS FISH



Kepta (krosnyje) uoto filė su balzamiše troškintais burokėliais, morkų juostelėmis pagardintomis rozmarinu ir juodoju sezamu karališkų krevetėlių padaže / 13.00 Eur

Roast halibut fillet served with beets cooked in vinegar, carrot sticks seasoned with Rosemary and black sesame seeds in king prawn sauce

MĖSOS PATIEKALAI
MEAT MAIN COURSES



**Jaučio žandukai su skrudinta saliero šaknimi
juodųjų serbentų- čiobrelių padaže / 9.00 Eur**

Beef cheeks with fried celery root in
black currant and thyme dressing

**Stirnienos nugarinė su keptu bulvių- baravykų
sluoksniuočiu raudono vyno- bruknių padaže /
21.00 Eur**

Venison tenderloin served with layered
potatoes and boletus in red wine and
cranberry sauce

**Brandintos jautienos išpjovos didkepsnis
keptas ant lavos akmenų su café de paris sviestu /
19.00 Eur**

Beef filet steak roasted over lava stones served
with Café de Paris butter

**Kepta ériena su garstyčių-parmezano sūrio
plutele ir baklažanų sluoksniuočiu,
žaliųjų pipirų- brendžio padaže /15.00 Eur**

Roast lamb under mustard and Parmesan crust
served with layered eggplant in green pepper and
brandy sauce

**Kukuruzinio viščiuko supreme su karamelizuotais
svogūnų žiedais šaltalankių padaže / 11.00 Eur**

Corn-fed chicken supreme with caramelised
onion rings in buckthorn sauce

**Vidutinio kepimo ančių krūtinėlė su bulgur
kruopų orzoto ir kriaušėmis kreminiame
burokėlių padaže / 15.00 Eur**

Medium roast duck breast served with Bulgur
orzotto and pears in a creamy beet sauce

**ŠVIEŽIAI RUOŠTI POMPĖJOS
RESTORANO MAKARONAI
FRESH HANDMADE POMPĖJA
RESTAURANT PASTA**



**Spagečiai su sepijų rašalu ir jūros gėrybėmis
pagardinti parmazano sūriu / 8.00 Eur**

Cuttlefish ink spaghetti with sea food
topped with Parmesan

**Juostiniai makaronai su vištienos širdelėmis,
keptais baklažanais ir mazarella sūrio
rutuliukais / 7.00 Eur**

Tagliatelle with chicken hearts, toasted
aubergine and Mozzarella balls

**UŽKANDŽIAI PRIE ALAUS IR VYNO
BEER AND WINE SNACKS**



Sūrių rinkinys prie vyno / 9.00 Eur

(saulėje vytinti pomidorai įdaryti Fetos sūriu ir
marinuotomis alyvuogėmis, sūris, Serano kumpio
suktinukai su pelėsiniu sūriu)

Assorted cheese to go with wine
(sun-dried tomatoes stuffed with Feta Cheese and
marinated olives, cheese, and Serrano rolls with
blue cheese)

**Naminiai bulvių traškučiai su Parma kumpiu
ir kreminio sūrio padažu / 7.00 Eur**

Home-made potato chips with Parma ham
and creamy cheese sauce

DESERTAI
DESSERTS



**Karštas obuolių pyragas abrikosų padaže su
naminiais Bailays likerio ledais / 3.00 Eur**

Hot apple pie in apricot sauce with
home-made Baileys ice cream

**Šaltalankių krem-briulė su karamelės plutele /
3.00 Eur**

Buckthorn Crème- Brulee with a caramel crust

Šokoladinis migdolų desertas / 5.00 Eur

Chocolate almond dessert