



Gero apetito

Have a seat

UŽKANDŽIAI APPETIZERS

	Baklažanų užtepėlė <i>Aubergine spread</i> <i>Granatų sėklos, alyvuogių aliejus, česnakų laiškai ir čiabata</i> <i>Pomegranate, olive oil, chives and ciabatta (1, 9, 11)</i>	11 €
	Humusas <i>Hummus</i> <i>Pasirinktinai su čiabata (1, 11) arba su daržovių šiaudeliais (8, 11)</i> <i>Please choose: ciabatta (1, 11) or vegetable sticks (8, 11)</i>	11 €
	Burokėlių falafeliai <i>Beetroot falafels</i> <i>Graikiškas jogurtas, žiupsnelis česnako ir kumino</i> <i>Greek yoghurt, pinch of garlic and cumin (1, 4, 6, 9, 11)</i>	11 €
	Sūrio kroketai <i>Cheese croquettes</i> <i>Kietasis sūris „Džiugas“, Parmos kumpis, česnakinis (aioli) padažas</i> <i>Džiugas cheese, Parma ham, aioli sauce (1, 6, 8, 9)</i>	12 €
	Silkės kapotinis <i>Herring with bread</i> <i>Juoda naminė duona, krapai, šalotiniai svogūnai, putpelės kiaušinis, upėtakių ikrai, grietinė</i> <i>Dill, shallots, quail eggs, trout caviar, sour cream (1, 6, 7, 9, 10)</i>	10 €
	Tigrinės krevetės <i>Tiger prawns</i> <i>Grietinėlės ir baltojo vyno padažas, žaliųjų citrinų sultys, bazilikas, džiovintų aitriųjų paprikų akcentai, čiabata</i> <i>Double cream and white wine sauce, lime juice, basil, chili flakes, ciabatta (1, 2, 8, 9, 13)</i>	17 €
	Tuno sevičė <i>Tuna ceviche</i> <i>Jūrų dumbliai, kalendra, žaliųjų citrinų sultys, šalotinis svogūnas</i> <i>Wakame salad, coriander, lime juice, shallots (1, 2, 4, 7, 11)</i>	18 €
	Jautienos kapotinis <i>Beef fillet tartare</i> <i>Sūdytas kiaušinio trynys, naminė juoda duona, trumų majonezas, traškūs kaparėliai</i> <i>Salt-cured egg yolk, homemade bread, truffle mayonnaise, crispy capers (1, 6, 10)</i>	18 €
	Alyvuogės naminiamė marinate <i>Marinated olives</i> <i>Rozmarinai, čiobreliai, česnakai, aitriosios paprikos, medus</i> <i>Rosemary, thyme, garlic, chili, honey</i>	7 €
	Rinkinys prie vyno <i>Snack platter 2 asm. / 4 asm.</i> <i>Mėsos ir sūrių asorti, marinuotos alyvuogės, antienos paštetas, figų uogienė, duoniukai</i> <i>Assorted cured meat and cheese, marinated olives, mousse of duck foie gras, homemade pesto (1, 3, 5, 9)</i>	15 € / 25 €

SALOTOS SALAD

	Graikiškos salotos <i>Greek salad</i> <i>Fetos sūris, vyšniniai pomidorai, Kalamata alyvuogės, alyvuogių ir medaus užpilas</i> <i>Feta, cherry tomatoes, Kalamata olives, honey and olive dressing (1, 9)</i>	12 €
	Cezario salotos <i>Classic Caesar salad</i> <i>Romaninės salotos, parmežanas, šoninė</i> <i>Romain salad, parmesan cheese</i> • su vištienos krūtinėle <i>with chicken breast (1, 6, 7, 9, 10)</i> • su krevetėmis <i>with tiger prawns (1, 2, 6, 7, 9, 10)</i>	15 € 18 €
	Salotos su lašišos filė <i>Salmon salad</i> <i>Brokoliniai, edamame pupelės, avokadas, sezamų aliejus ir sojos užpilas</i> <i>Broccolini, edamame beans, avocado, sesesame seeds and soy dressing (4, 7, 11)</i>	16 €

Alergenai: 1 – gliūtas, 2 – vėžiagyviai, 3 – žemės riešutai, 4 – sojų pupelės, 5 – riešutai, 6 – kiaušiniai, 7 – žuvis, 8 – salierai, 9 – pienas ir jo produktai, 10 – garstyčios, 11 – sezamų sėklos, 12 – lubinai, 13 – sieros dioksidas ir sulfitai, 14 – moliuskai. / Allergens: 1 - gluten, 2 - crustaceans, 3 - peanuts, 4 - soybeans, 5 - tree nuts, 6 - eggs, 7 - fish, 8 - celery, 9 - milk, 10 - mustard, 11 - sesame, 12 - lupin, 13 - sulphur dioxide and sulphites, 14 - molluscs.

SRIUBOS SOUPS

	Auksinė Vanagupės žuvienė su jūrų gėrybėmis ir lašiša <i>Golden Vanagupe fish soup with seafood and salmon</i> <i>(1, 2, 7, 8, 13, 14)</i>	12 €
	Tiršta jautienos sriuba <i>Beef soup</i> <i>Orkaitėje keptas sūrio skrebutis</i> <i>Ovenbaked cheese toast (1, 8, 9, 13)</i>	11 €
	Šefo dienos sriuba <i>Soup of the day</i>	6 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI MAIN COURSE

	Jautienos išpjova <i>Beef fillet</i> <i>Bulvių kremas, Eryngii grybai, cukinijos, vyšniniai pomidorai, demi-glacė padažas</i> <i>Potato puree, Eryngii mushrooms, zucchini, cherry tomatoes, Demi-Glace sauce (1, 6, 8, 9)</i>	38 €
	Kiaulienos sprandinė <i>Pork neck steak</i> <i>Mini bulvės, lėtai troškintas raudonasis kopūstas, demi-glacė padažas</i> <i>New potatoes, stewed red cabbage, Demi-Glace sauce (1, 6, 8, 9)</i>	24 €
	Antienos krūtinėlė <i>Duck breast</i> <i>Bulvių košė, karamelizuoti burokėliai, traškios morkos, raudonojo vyno ir slyvų padažas</i> <i>Potato puree, caramelised onions, crispy carrots, red wine and plum sauce (8, 9, 13)</i>	25 €
	Oto filė <i>Halibut fillet</i> <i>Juodieji lęšiai, pastarnokų kremas, upėtakio ikrai ir Berno padažas</i> <i>Black lentils, parsnip puree, trout caviar and Bearnaise sauce (2, 4, 6, 7, 8, 9)</i>	28 €
	Midijos <i>Mussels</i> <i>Grietinėlės ir baltojo vyno padažas, Kajeno paprikos, traškios bulvės</i> <i>Double cream and white wine sauce, chili, crispy potatoes (2, 8, 9, 10, 13, 14)</i>	20 €
	Taljateliai su jūrų gėrybėmis <i>Seafood tagliatelle</i> <i>Krevetės, midijos, petražolės, upėtakių ikrai</i> <i>Prawns, mussels, parsley, trout caviar (1, 2, 6, 8, 9, 13, 14)</i>	22 €
	Taljateliai su grybais <i>Mushroom tagliatelle</i> <i>Grietinėlės ir miško grybų padažas, trumų aliejus</i> <i>Double cream, mixed wild mushrooms and truffle oil (1, 6, 8, 9)</i>	16 €
	Garganelli romagnoli makaronai su vištiena <i>Garganelli romagnoli with chicken breast</i> <i>Saulėje džiovinti pomidorai, špinatai, grietinėlė ir kietasis „Džiugo“ sūris</i> <i>Sundried tomatoes, spinach, double cream and Džiugas cheese (1, 6, 8, 9, 10)</i>	19 €

DESERTAI DESSERTS

	Karštas datulių pyragas <i>Hot date cake</i> <i>Vaniliniai ledai, karamelės užpilas, lazdynų riešutai</i> <i>Vanilla ice cream, caramel, hazelnuts (1, 5, 6, 9)</i>	8 €
	Sūrio pyragas <i>Cheesecake</i> <i>(1, 3, 5, 6, 9)</i>	8 €
	Pistacijų semifredas <i>Pistachio semi-freddo</i> <i>(5, 6, 9)</i>	8 €
	Ledai <i>Ice cream</i> <i>(6, 9, 3, 4, 5)</i>	7 €

 **Vietinis** | *Local*  **Aštrus** | *Spicy*  **Veganiškas** | *Vegan*  **Vegetariškas** | *Vegetarian*

Mokesčiai ir aptarnavimas yra įskaičiuoti į kainą. Taxes and service charges are included in the price.

MERCURE
HOTELS