



GRATA
BY CENTRUM HOTELS

CAPRICCIO
RESTAURANT

DĒKOJAME, KAD APSILANKĒTE MŪSŪ RESTORANE

Mūsu virtuvē turi 21 metu patirti.

Patiekalu gamybai naudojame kruopščiai atrinktus produktus, iš laiko patikrintų tiekėjų. Stengiamės, kad dauguma naudojamų produktų būtų iš mūsų Lietuvos ūkininkų. Turime net keletą patiekalų, pagamintų iš ekologinių ūkių. Majonezo padažus, taip pat gaminame iš laisvai auginamų vištų kiaušinių. Šiuos kiaušinius naudojame ir kitų patiekalų gamybai.

Šiame meniu rasite keletą lietuviškų nacionalinių patiekalų, kuriuos gamino mūsų protėviai net prieš 100 metų. Džiaugiamės galėdami šiuos skonius perduoti savo svečiams, ypač iš tolimų kraštų.

Linkime skanios kelionės, mėgaujantis mūsų virtuvės patiekalais. Tuo pačiu siūlome ragauti ir lietuviškų vynu iš mūsų krašto uogų.

Dėl galimų, Jūsų sveikatai pavojingų, alergenų užsakomuose patiekaluose buvimą, maloniai prašome kreiptis į Jus aptarnaujančią padavėją.

THANK YOU FOR VISITING THE CAPRICCIO RESTAURANT.

We have been in business for 21 years already. A man grows up over such a period of time, and we have grown a circle of trusting and satisfied customers.

We aim to use only carefully selected products from personally known suppliers – Lithuanian farmers or organic farms for the preparation of our dishes. Only fresh free-range eggs are used for the most delicious mayonnaise sauces or other dishes.

This menu also includes several Lithuanian national dishes which were cooked by our ancestors 100 years ago and which are cooked by us now. We are proud to present these historical dishes to both our Lithuanian and foreign guests. We also offer a unique Lithuanian wine produced from berries grown on our land.

Enjoy your delicious gastronomic trip!

****Please ask your waitress/waiter about ingredients used in the preparation of our dishes if you have any known allergies.***

DZIĘKUJEMY ZA ODWIEDZENIE RESTAURACJI „CAPRICCIO“.

Kuchnia w naszej restauracji prowadzona jest od 21 lat. W ciągu takiego okresu dojrzeva człowiek, my zaś zyskaliśmy krąg wiernych, zadowolonych klientów.

Do przygotowania potraw używamy wyłącznie starannie dobranych produktów, dostarczanych przez zaufanych dostawców – litewskich rolników i gospodarstwa ekologiczne. Do sosów majonezowych i innych dań używamy wyłącznie jaj kur wolno chodzących.

W swoim menu mamy również kilka dań kuchni litewskiej, które już przed stuleciem przygotowywali nasi przodkowie, teraz zaś my oferujemy. Jesteśmy dumni z tego, że możemy zaprezentować dawne smaki zarówno gościom z Litwy, jak i z zagranicy. Jednocześnie proponujemy spróbować wyjątkowych win, wytwarzanych z owoców rosnących w naszym kraju.

Życzymy smacznej wyprawy kulinarnej!

****W sprawie alergenów zawartych w zamawianych potrawach, które mogą stanowić zagrożenie dla Państwa zdrowia, uprzejmie prosimy zwracać się do obsługującego kelnera.***

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ПОСЕЩЕНИЕ РЕСТОРАНА CAPRICCIO.

Кухня нашего ресторана насчитывает уже 21 год. За это время вырастает человек, а мы вырастили широкий круг сытых клиентов, которые нам доверяют.

При приготовлении наших блюд мы стараемся использовать продукты только от тех поставщиков, которых мы знаем лично, – литовских фермеров и экологически чистых хозяйств. Даже для самых вкусных майонезных соусов, да и для других блюд мы берем только самые свежие яйца кур, выращиваемых в естественных условиях.

В этом меню Вы найдете несколько литовских национальных блюд, которые еще 100 лет назад готовили наши предки, а теперь готовим и мы. Мы гордимся возможностью представить исторические вкусы нашим гостям из Литвы и из-за рубежа. Кроме того, предлагаем Вам попробовать и уникальное литовское вино из ягод, растущих в наших краях.

Желаем лакомого кулинарного путешествия!

****По вопросу содержания в блюдах, которые вы заказываете, возможно, опасных для Вашего здоровья аллергенов обращайтесь, пожалуйста, к обслуживающему Вас официанту.***

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH IM RESTAURANT „CAPRICCIO“.

Die Küche unseres Restaurants gibt es schon seit 21 Jahren. Während dieser Zeit wächst eine Person auf, und wir konnten den Kreis der zufriedenen und satten Kunden vergrößern.

Wir versuchen, nur sorgfältig ausgewählte Produkte von unseren bekanntesten Lieferanten zu verwenden – den litauischen Bauern oder Bio-Bauern. Sogar für schmackhafteste Mayonnaise-Saucen oder andere Gerichte verwenden wir nur frische Eier von frei laufenden Hühnern.

In diesem Menü finden Sie auch einige typisch litauische Gerichte, die schon vor 100 Jahren unsere Vorfahren zubereitet haben und die wir heute zubereiten. Wir sind stolz darauf, den historischen Geschmack sowohl den litauischen als auch den ausländischen Gästen zu präsentieren. Gleichzeitig bieten wir Ihnen die Möglichkeit, einzigartige litauische Weine aus Beeren unseres Landes zu verkosten.

Wir wünschen Ihnen einen köstlichen kulinarischen Ausflug!

**** Zu möglichen, ihre Gesundheit gefährdenden Allergenen in den bestellten Gerichten wenden Sie sich bitte an den Kellner, der Sie bedient.***

PATIEKALŲ MENIU
DISHES MENU
SPEISEKARTE
МЕНЮ БЛЮД
MENU POTRAW

LT

ŠALTIEJI PATIEKALAI

EUR

<i>Lašišos tartaras, pagardintas krevete ir raudonaisiais ikrais</i>	12,00
<i>Žalios jautienos carpaccio pateikiama su parmezano sūriu, bei bruscheta su baravykais</i>	13,00
<i>Silkė lietuviškai su virtomis bulvytėmis, morkomis, burokėliais pagardinta naminio majonezo padažu</i>	6,00

SALOTOS

<i>Šviežios salotos su cezario padažu, krevetėmis arba grill vištiena ir virtu kiaušiniu bei duonos sktrebučiais</i>	10,00
<i>Burokėlių salotos lietuviškai su pupelėmis, naminiu raugintu agurku, gardintos tyru alyvuogių aliejumi</i>	6,00
<i>Grata firminės graikiškos salotos su ančiuvių padažu</i>	9,00

SRIUBOS

<i>Keturių žuvų žuvienė, pagardinta degtine</i>	10,00
<i>Tailandietiška aštri vištienos sriuba su kokosų pienu</i>	12,00
<i>Lietuviškų kaimiškai rauginti kopūstų sriuba, pateikiama su bulvytėmis, barstytomis kanapių sėklomis</i>	6,00

KARŠTIEJI MĖSOS PATIEKALAI

<i>Anties krūtinėlė, pateikiama su lengvai troškintais mėlynaisiais kopūstais, tarkuotų bulvių paplotėliais ir spanguolių padažu</i>	16,00
<i>Jautienos antrekotas, pateikiamas su karštomis grilintomis daržovėmis, bei pipiriniu padažu</i>	29,00
<i>Lietuvoje auginta ekologiška putpelė, pateikiama su keptomis voveraitėmis, obuoliais ir bulvytėmis</i>	21,00
<i>Vištienos troškinytis su morkomis, salierais, cukinija, pateikiamas su basmati ryžiais</i>	11,00

KARŠTIEJI ŽUVIES PATIEKALAI

<i>Oto kepsnys, pateikiamas su daržovių suktinukais, moliūgų kubeliais ir citrininiu grietinėlės padažu</i>	15,00
<i>Lašišos filė, troškinta apelsinų padaže, pateikiama su bolivinės balandos salotomis</i>	16,00
<i>Lietuvoje auginto ekologiško šamo file, pateikiama su parūgštintomis daržovėmis, bei perlinių kruopų rizotto</i>	17,00

MAKARONŲ IR VEGETARIŠKI PATIEKALAI

<i>Daržovių maltinukai, patiekiami su traškiais salotų lapais bei miško grybų padažu</i>	8,00
<i>Rizotto su krevetėmis, midijomis balto vyno padaže</i>	16,00
<i>Lakštiniai makaronai „Carbonara“</i>	7,00

SALDIEJI PATIEKALAI

<i>Juodojo šokolado suflė, pateikiama su ledais ir uogienės padažu</i>	6,00
<i>„Grata“ firminis obuolių pyragas, pateikiamas su ledais</i>	5,00
<i>Ledų šerbetas arba vaniliniai ledai</i>	4,00

ENG

COLD APPETIZERS **EUR**

<i>Salmon tartare seasoned with shrimp and red salmon caviar</i>	12,00
<i>Beef carpaccio with Parmesan, served with a boletus bruschetta</i>	13,00
<i>Lithuanian style herring with boiled potatoes, carrots, beetroot, flavoured with homemade mayonnaise</i>	6,00

SALADS

<i>Lithuanian style beetroot salad with beans, homemade pickles, flavoured with pure olive oil</i>	6,00
<i>Fresh salad with Caesar dressing, shrimps or chicken, domestic boiled egg and croutons</i>	10,00
<i>Grata specialty Greek salad with anchovy dressing</i>	9,00

SOUPS

<i>Lithuanian sauerkraut soup served with potatoes sprinkled with hemp seeds</i>	6,00
<i>Four fish soup flavoured with vodka</i>	10,00
<i>Thai spicy chicken soup with coconut milk</i>	12,00

HOT MEAT MAIN COURSES

<i>Duck breast served with lightly braised red cabbage, potato fritters and cranberry sauce</i>	16,00
<i>Medium rare beef entrecôte, served with fried vegetables and pepper sauce</i>	29,00
<i>Chicken stew with carrots, celery, zucchini served with basmati rice</i>	11,00
<i>Organic quail grown in Lithuania served with fried chanterelles, apples and potatoes</i>	21,00

FISH BASED MAIN COURSES

<i>Roast turbot served with cubes of pumpkin, vegetable rolls and a lemon-cream sauce</i>	15,00
<i>Salmon fillet braised in orange sauce, served with quinoa salad</i>	16,00
<i>Organic catfish fillet farmed in Lithuania served with vegetables seasoned with lemon and herb sauce and pearl-barley risotto</i>	17,00

PASTAS AND VEGETARIAN DISHES

<i>Vegetable croquettes served with crisp lettuce and a wild mushroom sauce</i>	8,00
<i>Risotto with prawns, mussels in white wine sauce</i>	16,00
<i>Noodles Carbonara</i>	7,00

DESSERTS

<i>Dark chocolate soufflé served with ice cream and a berry coulis</i>	6,00
<i>Grata specialty apple cake served with ice cream</i>	5,00
<i>Sorbet or vanilla ice cream</i>	4,00

DE

KALTE VORSPEISEN

EUR

<i>Lachs-Tartar verfeinert mit einer Garnele und roter Lachskaviar</i>	12,00
<i>Carpaccio vom rohen Rindfleisch mit Parmesankäse serviert mit Bruschetta, verfeinert mit Röhrling</i>	13,00
<i>Hering litauisch zubereitet, mit gekochten Kartoffelchen, Möhren, roten Beeten, serviert mit hausgemachter Mayonnaise-Sauce</i>	6,00

SALATE

<i>Rote Beete-Salat litauisch zubereitet, mit Bohnen, hausgemachten sauren Gurken, abgeschmeckt mit reinem Olivenöl</i>	6,00
<i>Frischer Salat mit Caesar-Dressing, Garnelen oder Hühner und rustikalem gekochten Ei sowie Croutons</i>	10,00
<i>Spezialität des Hauses - griechischer Salat „Grata“ mit Anchovis-Soße</i>	9,00

SUPPEN

<i>Litauische Sauerkrautsuppe aus Sauerkraut aus dem Dorf, serviert mit Kartoffelchen, mit Hanfsamen bestreut</i>	6,00
<i>Vier-Fische-Suppe verfeinert mit Schnaps</i>	10,00
<i>Würzige Thai-Hühnersuppe mit Kokosmilch</i>	12,00

WARME FLEISCHGERICHTE

<i>Entenbrust, serviert mit leicht gedämpft Blaukraut, geriebenen Kartoffeln Scones und Preiselbeer-Sauce</i>	16,00
<i>Leicht gebratenes Rindersteak Entrecôte Top sirlion, trocken gereift, serviert mit gegrillten Gemüse und Pfeffersauce</i>	29,00
<i>Hühnereintopf mit Möhren, Sellerie, Zucchini, serviert mit Basmati-Reis</i>	11,00
<i>Ökologisch in Litauen gezüchteten Wachteln, serviert mit gebratenen Pfifferlingen, Äpfeln und Kartoffelchen</i>	21,00

WARME FISCHGERICHTE

<i>Halibut Braten, serviert mit Kürbiswürfeln, Gemüseröllchen und Zitronen-Süßsahne-Sauce</i>	15,00
<i>Lachsfilet, gedünstet in Orangen-Sauce, serviert mit Quinoa-Salat mit Spinat, Mandeln und sonnengetrockneten Tomaten</i>	16,00
<i>Filet aus ökologisch in Litauen gezüchteten Welsen, serviert mit angesäuertem Gemüse und Perlgraupen-Risotto</i>	17,00

NUDELGERICHTE UND VEGETARISCHE GERICHTE

<i>Gemüsekroketten, serviert mit knusprigem Salat und Waldpilz-Sauce</i>	8,00
<i>Risotto mit Krevetten, Miesmuscheln in Weißweinsauce</i>	16,00
<i>Nudeln „Carbonara“</i>	7,00

SÜSSE SPEISEN

<i>Soufflé aus dunkler Schokolade, serviert mit Eis und Konfitüren-Sauce</i>	6,00
<i>Spezialität des Hauses - Apfelkuchen „Grata“, serviert mit Vanilleeis</i>	5,00
<i>Eis Sorbet oder Vanilleeis</i>	4,00

RU

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА **EUR**

<i>Тартар из лосося с креветкой и красной лососевой икрой</i>	12,00
<i>Карпаччо из сырой говядины с пармезаном, подается с брускеттой, приготовленной с белыми грибами</i>	13,00
<i>Сельдь по-литовски с отварным картофелем, морковью, свеклой и соусом из домашнего майонеза</i>	6,00

САЛАТЫ

<i>Свекольный салат по-литовски, с фасолью и домашним квашеным огурцом, приправленный чистым оливковым маслом</i>	6,00
<i>Свежий салат с соусом «цезарь», креветками или с курятиной и вареным деревенским яйцом, с хлебными гренками</i>	10,00
<i>Фирменный греческий салат Grata с соусом из анчоусов</i>	9,00

СУПЫ

<i>Деревенские щи из квашеной капусты по-литовски, подаются с ломтиками картофеля, посыпанными конопляным семенем</i>	6,00
<i>Уха из четырех видов рыбы, приправленная водкой</i>	10,00
<i>Острый тайский куриный суп с кокосовым молоком</i>	12,00

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

<i>Утиная грудка, подается со слегка тушеной синей капустой, с лепешками из тертого картофеля и клюквенным соусом</i>	16,00
<i>Слегка обжаренный ростбиф из корейки Top sirloin, сухого вызревания, подается с жареными овощами и с перцовым соусом</i>	29,00
<i>Рагу из курицы с морковью, сельдереем, цуккини, подается с рисом басмати</i>	11,00
<i>Выращенный на литовской эко-ферме перепел, подается с жареными лисичками, яблоками и ломтиками картофеля</i>	21,00

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

<i>Жаркое из палтуса, подается с кубиками тыквы, овощными рулетиками и лимонно-сливочным соусом</i>	15,00
<i>Филе лосося, тушеное в апельсиновом соусе, подается с салатом из киноа со шпинатом, миндалем и вялеными помидорами</i>	16,00
<i>Филе выращенного на литовской эко-ферме сома, подается с подкисленными овощами и ризотто из перловой крупы</i>	17,00

МАКАРОНЫ И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

<i>Овощные биточки, подаются с хрустящими листьями салата и соусом из лесных грибов</i>	8,00
<i>Ризотто с креветками и мидиями в соусе из белого вина</i>	16,00
<i>Паста карбонара</i>	7,00

СЛАДКИЕ БЛЮДА

<i>Суфле из черного шоколада, подается с мороженым и ягодным соусом</i>	6,00
<i>Фирменный яблочный пирог Grata, подается с ванильным мороженым</i>	5,00
<i>Мороженое или шербет</i>	4,00

PL

DANIA ZIMNE	EUR
Tatar z łososia z krewetką i czerwonym kawiolem łososiowym	12,00
Carpaccio z surowej wołowiny z parmezanem, podawane z bruschettą z prawdziwkami	13,00
Śledź po litewsku z gotowanymi ziemniakami, marchewką i buraczkami, doprawiony sosem z domowego majonezu	6,00
SALATKI	
Salatka z buraczków po litewsku z fasolką, domowym ogórkiem kiszonym, doprawiona czystą oliwą z oliwek	6,00
Świeża sałata z sosem cezarskim, krewetkami lub kurczakiem, gotowanym wiejskim jajkiem i grzankami	10,00
Specjalność zakładu – sałatka grecka „Grata” z sosem anchois	9,00
ZUPY	
Zupa z litewskiej kapusty kiszonej po wiejsku, posypana nasionami konopi, podawana z ziemniakami	6,00
Zupa rybna z czterech ryb z dodatkiem wódki	10,00
Pikantna zupa tajska z kurczakiem i mlekiem kokosowym	12,00
DANIA GORĄCE MIĘSNE	
Pierś z kaczki podawana z duszoną czerwoną kapustą, placuszkami z tartych ziemniaków i sosem żurawinowym	16,00
Średnio wysmażony stek z sezonowanej na sucho polędwicy wołowej Top sirloin, podawany z grillowanymi warzywami z sosem pieprzowym	29,00
Kurczak duszony z marchewką, selerem i cukinią, podawany z ryżem basmati	11,00
Hodowana na Litwie w gospodarstwie ekologicznym przepiórka, podawana ze smażonymi kurkami, jabłkiem i ziemniakami	21,00
DANIA GORĄCE Z RYB	
Pieczony filet z halibuta podawany z kostkami dyni, roladkami warzywnymi i sosem cytrynowo-śmietankowym	15,00
Filet z łososia duszony w sosie pomarańczowym, podawany z sałatką z komosą ryżową, szpinakiem, migdałami i suszonymi pomidorami	16,00
Filet z hodowanego na Litwie suma, podawany z warzywami z dressingiem cytrynowo-ziolowym oraz risotto z kaszy perłowej	17,00
MAKARONY I DANIA WEGETARIAŃSKIE	
Kotleciki warzywne podawane z liśćmi chrupiącej sałaty i sosem z grzybów leśnych	8,00
Risotto z krewetkami i omułkami, w sosie z białego wina	16,00
Spaghetti Carbonara	7,00
DESERY	
Suflet czekoladowy podawany z lodami i dżemem	6,00
Specjalność zakładu – szarlotka „Grata” podawana z lodami waniliowymi	5,00
Lody or sorbet	4,00

**BARO UŽKANDŽIAI / BAR SNACKS /
BĀR SNACK / ЗАКУСКИ ИЗ БАРА / PRZEKĄSKI BAROWE** **EUR**

<p><i>Naminis mėšainis su gruzdintomis bulvytėmis</i> <i>Homemade hamburger with French fries</i> <i>Hausgemachter Hamburger mit Pommes frites</i> <i>Гамбургер с картофелем фри по-домашнему</i> <i>Domowy hamburger z frytkami</i></p>	8,00
<p><i>Aštrūs vištienos sparneliai, patiekiami su šviežiais salotų lapais ir česnakiniu padažu</i> <i>Spicy chicken wings, served with fresh lettuce and garlic dressing</i> <i>Scharfe Hähnchenflügel serviert mit frischen Salatblättern und Knoblauchsoße</i> <i>Острые куриные крылышки с листьями салата и чесночным соусом</i> <i>Pikantne skrzydelka kurczaka serwowane ze świeżymi liśćmi salaty oraz sosem czosnkowym</i></p>	7,00
<p><i>Karštas sumuštinis su vištiena, šonine ir kiaušiniu</i> <i>Hot sandwich with chicken, bacon and egg</i> <i>Hot-Sandwich mit Huhn, Speck und Ei</i> <i>Горячий бутерброд с курятиной, ветчиной и яйцом</i> <i>Gorąca kanapka z kurczakiem, boczkiem i jajkiem</i></p>	7,00
<p><i>Naminės marinuotos alyvuogės</i> <i>Homemade pickled olives</i> <i>Hausmarinierte Oliven</i> <i>Маринованные оливки по-домашнему</i> <i>Domowe marynowane oliwki</i></p>	5,00
<p><i>Sūrio užkandis, patiekiamas su vynuogėmis</i> <i>Cheese snack, served with grapes</i> <i>Käse Snack mit Trauben</i> <i>Закуска из сыра с виноградом</i> <i>Przekąska z sera, serwowana z winogronem</i></p>	7,00
<p><i>Kepta duona su česnaku</i> <i>Fried bread with garlic</i> <i>Gegrilltes Brot mit Knoblauch</i> <i>Grillowany chleb z czosnkiem</i> <i>Жареный хлеб с чесноком</i></p>	3,00
<p><i>Traškučiai / Chips / Knäckebröt / Чипсы / Chipsy</i></p>	2,00
<p><i>Riešutai / Peanuts / Nüsse / Орехи / Orzechy</i></p>	2,00

CAPRICCIO

RESTAURANT

Enjoy your delicious gastronomic trip!

GĚRIMU MENIU
DRINKS MENU
GETRÄNKE MENUS
МЕНЮ НАПИТКОВ
MENU NAPIJÓW

ARBATA /	EUR	GAIVIEJI GĖRIMAI /	EUR
TEA		SOFT DRINKS	
<i>Plikoma arbata (įvairių rūšių) / Teapot (different kinds)</i>	3.00	<i>Acqua Panna (negazuotas / still) 750ml</i>	3.00
<i>Arbata pakeliuose (įvairių rūšių) / Tea in bags (different kinds)</i>	2.50	<i>Acqua Panna (negazuotas / still) 500 ml</i>	2.50
<i>Natūrali šaltalankių arba imbiero arbata / Natural buckthorn or ginger tea</i>	2.50	<i>Acqua Panna (negazuotas / still) 250 ml</i>	2.00
KAVA /		<i>S. Pellegrino (gazuotas / sparkling) 750 ml</i>	3.00
COFFEE		<i>S. Pellegrino (gazuotas / sparkling) 500 ml</i>	2.50
<i>Airiška kava / Irish coffee</i>	4.00	<i>S. Pellegrino (gazuotas / sparkling) 250 ml</i>	2.00
<i>Latte macchiato</i>	2.40	<i>Borjomi (gazuotas / sparkling) 330 ml</i>	2.00
<i>Capuccino</i>	2.50	<i>Tiche 330 ml</i>	1.50
<i>Kava su pienu / Coffee with milk</i>	2.50	<i>Tiche 500 ml</i>	2.00
<i>Juoda kava / Black coffee</i>	2.10	<i>Coca Cola 200 ml</i>	2.00
<i>Espresso</i>	2.10	<i>Coca Cola Light 250 ml</i>	2.00
<i>Kava be kofeino / Decaffeinated coffee</i>	2.10	<i>Royal Club Tonic 200 ml</i>	2.00
SULTYS /		<i>Gazuotas gėrimas / Sparkling drink „Fanta“ 200 ml</i>	2.00
JUICES		<i>Gazuotas gėrimas / Sparkling drink „Sprite“ 200 ml</i>	2.00
<i>Ananasų / Pineapple 200 ml „Pago“</i>	2.00	<i>Energinis gėrimas „XL“ / Energy drink „XL“ 250 ml</i>	2.00
<i>Apelsinų / Orange 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Spanaguolių-aronijų / Cranberries 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Obuolių / Apple 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Persikų / Peach 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Juodųjų serbentų / Black currant 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Pomidorų / Tomatoe 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Mangų-pasiflorų / Mango 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Įvairių vaisių / Multivitamins 200 ml „Pago“</i>	2.00		
<i>Šviežiai spaustos sultys / Fresh juice 200 ml.</i>	5.00		

PILSTOMAS ALUS /	EUR	AIRIŠKAS VISKIS /	EUR
DRAUGHT BEER		IRISH WHISKEY	40 ml
Švyturio Ekstra 300 ml	2.50	Tullamore D.E.W.	
Švyturio Ekstra 500 ml	3.00	10 Years Single Malt	10.50
		Tullamore Dew	5.00
		The Irishman Founders Rreserve	6.50
		The Irishman Single Malt	7.50
ALUS BUTELIUOSE /		AMERIKIETIŠKAS VISKIS /	
BOTTLED BEER		AMERICAN WHISKEY	40 ml
Grimbergen		Jack Daniel's Single Barrel	9.00
(Blonde, Blache, Dubble) 250 ml	2.00	Jack Daniel's	6.00
Amstel beer 330 ml	2.50		
Švyturio nealkoholinis alus 500 ml /		BURBONAS /	
Non alcohol beer 500 ml	3.00	BOURBON	40 ml
Švyturio Extra 500 ml	3.00	Woodford Reserve Distiller's Select	8.50
Sidras "Somersby" /			
Cider "Somersby" 330 ml	2.50	KONJAKAS /	
		COGNAC	40 ml
PILSTOMAS VYNAS /		Camus VSOP	10.00
HOUSE WINE		Camus VS	7.00
Baltas / White	150 ml	Courvoisier XO	25.00
Tor del Colle			
Montepuciano d'Abruzzo		KALVADOSAS ARMANJAKAS /	
Riserva DOC (Italija)	3.00	CALVADOS ARMAGNAC	40 ml
Domaine de Pellehaut Harmonie		Boulard Grand Solage Calvados	8.50
de Gascone (Prancūzija)	3.00	Armagnac Janneau Grand VSOP	10.00
Raudonas / Red	150 ml		
Tor del Colle Soave DOC (Italija)	3.00	BRENDIS /	
Domaine de Pellehaut		BRANDY	40 ml
Harmoniede Gascone (Prancūzija)	3.00	Osborne Veterano and Reserva	3.50
		Torres 10	3.50
		Torres 5	3.00
ŠAMPANAS /		ROMAS /	
CHAMPAGNE	375 ml	RUM	40 ml
Taittinger Brut Reserva	40.00	Bayou Silver	4.00
		Bayou Select	4.50
		Sailor Jerry	4.50
PUTOJANTIS VYNAS /		TEKILA /	
SPARKLING WINE	200 ml	TEQUILA	40 ml
Freixenet Cordon Negro Cava D.O.	7.00	Sauza Silver	4.50
		Sauza Gold	4.50
VERMUTAS /		DEGTINĖ IR GRAPA /	
VERMOUTH	80 ml	VODKA AND GRAPPA	40 ml
Campari Bitter	5.50	elit™ by Stolichnaya®	9.00
Gancia Originale Aperitivo	4.50	Finlandia	3.50
Gancia Vermouth Bianco	3.00	Nonino Grappa Tradizione	6.50
Gancia Vermouth Roso	3.00	Stolichnaya® Premium vodka	3.50
ŠKOTIŠKAS VISKIS /			
SCOTISH WHISKEY	40 ml		
Lang's	4.00		
Monkey Shoulder	6.50		
Grant's	4.00		
Glenjoyne 12 YO	10.50		
Viensalyklis / Single malt	40 ml		
Balvenie Doublewood 12 YO	12.00		
Glenfiddich 12 YO	11.00		
Tullibardine 500 Sherry	10.00		

LIETUVIŠKA DEGTINĖ /	EUR
LITHUANIAN VODKA	40 ml
Stumbras "Premium Organic"	3.00
Originali lietuviška degtinė	2.50

DŽINAS /

GIN	40 ml
Original Edinburg Gin	4.00

LIKERIS /

LIQUER	40 ml
Jack Daniels Honey	5.50
Jagermeister	4.00
Molinari Sambuca Extra	4.00
Wil Africa Cream	3.00
Unicum	4.00

LIETUVIŠKAS LIKERIS IR TRAUKTINĖS/

LITHUANIAN LIQUER AND BITTER

	40 ml
Žalgiris	9.00
Suktinis	3.00
Žalios devynerios	3.00
Žolynų "Miško Uoga"	3.00
Trejos devynerios	3.00
Žolynų	3.00
Krupnikas	3.00
Bobeline	3.00

ŠAMPANAS /

CHAMPAGNE	750 ml
Prancūzija / France	
Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut Champagne A.C.	150.00
Laurent-Perrier Brut Millesime Vintage	125.00
Laurent-Perrier Brut Champagne A.C.	100.00
Louis Roederer Brut Premier Champagne A.C.	88.00
Taitinger Brut Reserva	80.00
Forget-Brimot Bru 1re Cru Champagne A.C.	68.00

PUTOJANTIS VYNAS /

SPARKLING WINE	750ml
Freixenet Cordon Negro Cava D.O.	20.00
Freixenet Carta Nevada Cava D.O.	18.00
Freixenet Cordon Rosado Cava D.O.	20.00
Bersano Castellengo Prosecco	21.00
Wolfberger Crémant d'Alsace Pinot Gris	20.00
Albert Bichot Cremant Brut Reserve	27.00

ROŽINIAI VYNAI /

ROSE WINES	750 ml
Torres Las Mulas Cabernet Sauvignon Rose Organic	19.00

DESERTINIAI VYNAI /

DESSERT WINES	500 ml.
Baltasis / White Frontera Late Harvest	14.00
Raudonasis / Red Castano Monastrell Dulce Yecla D.O.	31.00

NEALKOHOLINIS VYNAS /

NON ALKOHOL WINE	750 ml
Torres Natureo Muscat	16.00

LIETUVIŠKI VYNAI /

LITHUANIAN WINES	
ČESLOVO RAMOŠKOS VYNAI	750 ml
Baltas, p. saldus / White, medium sweet Svarainių natūralus Quince wine	29.00
Baltas, p.sausas / White, semi-dry Obuolių natūralus Apple wine	26.00
Rožinis, p. saldus / Rose, medium sweet Aviečių natūralus Rassberry wine	29.00
GINTARO SINO VYNAI	350 ml
Baltas, saldus / White, sweet Obuolių ledo vynas Apple ice wine	44.00
Raudonas, sausas / Red, dry Uogų vynas Berry wine	26.00

PRANCŪZIJA /	EUR	ISPANIJA /	EUR
FRANCE	750 ml	SPAIN	750 ml
Bordeaux		Rioja	
Baltasis / White		Raudonasis / Red	
Chablis Albert Bichot	38.00	Torres Ibericos	
Raudonasis / Red		Rioja D.O.C.	24.00
Chateau D'Arcins	43.00	Izadi Crianza	
Haut Medoc A.C.	47.00	Rioja D.O.Ca	28.00
Sichel Margaux		Abadia San Quirce	
AOC Margaux		6 months barrique	27.00
Burgundy		Galicia	
Baltasis / White		Baltasis / White	
Joseph Drouhin Vaudon	41.00	Paco and Lola Lolo Albarino	21.00
Chablis A.C.		Murcia	
Joseph Drouhin Rully	44.00	Raudonais / Red	
Blanc A.C.		Juan Gil Monastrell	
Raudonasis / Red		4 Meses Jumilla D.O.	17.00
Joseph Drouhin Brouilly A.C.	33.00	Navara	
Loire		Baltasis / White	
Baltasis / White		Hacienda de Arinzano Blanco	40.00
Chatelain Pouilly	36.00	Raudonasis / Red	
Fume les Chailloux A.C.	41.00	Hacienda de Arinzano Tinto	40.00
Pascal Jolivet Sancerre A.C.		Penedes	
Languedoe		Baltasis / White	
Baltasis / White		Torres Gran	
Maison Castel	20.00	Vina Sol Penedes D.O.	25.00
Grande RVA Chardonnay d'Oc		Torres Atrium	
Raudonasis / Red		Chardonnay Penedes D.O	25.00
Maison Castel	20.00	Raudonasis / Red	
Grande RVA Syrah		Torres Atrium	
Rhone		Merlot Penedes D.O.	25.00
Baltasis / White		Ribera del duero	
Maison Castel Cotes du Rhone	20.00	Raudonasis / Red	
Raudonasis / Red		Torres Celeste	
Paul Jaboulet Gigondas	40.00	Ribera Del Duero D.O.	39.00
Pierre Aiguille A.C.		Yecla	
Paul Jaboulet Parallele	21.00	Raudonasis / Red	
Rouge Cotes-du-Rhone A.C.		Castano Hecula	
Alsace		Monastrell Yecla D.O.	15.00
Baltasis / White		Rueda	
Fernand Engel	27.00	Baltasis / White	
Gewurztraminer		Protos Torres	
Reserve Alsace A.C (Bio)		Verdejo Rueda D.O.	19.00
Fernand Engel	24.00		
Riesling			
Reserve Alsace A.C. (Bio)			

ITALIJA /	EUR	VOKIETIJA /	EUR
ITALY	750 ml	GERMANY	750ml
Piedmont		Mozel	
Baltasis / White		Baltasis / White	
Bersano		Weingut Petri	
Gavi D.O.C.G.	30.00	Riesling Kabinet 1l	20.00
Raudonasis / Red		Dr.Loosen	
Bersano		Riesling Mozel	18.00
Barolo D.O.C.G.	68.00		
Veneto		ČILÉ /	
Baltasis / White		CHILE	750 ml
Bolla Pinot Grigio		Baltasis / White	
Delle Venezie I.G.T.	17.00	Marques de Casa Concha	
Raudonasis / Red		Chardonnay	34.00
Bolla Amarone		Lapostolle	
Della Valpolicella D.O.C	64.00	Sauvignon Blanc	
Tuscany		Las Kuras Rapel Valley	22.00
Baltasis / White		De Martino	
Frescobaldi Pomino		Chardonnay Legado Reserva	26.00
Bianco D.O.C.	30.00	Raudonasis / Red	
Frescobaldi Albizzia		Marques de Casa Concha	
Chardonnay Toscana I.G.T.	25.00	Syrah	34.00
Raudonasis / Red		De Martino	
Le Volte		Carmenere Legado	
Toscana I.G.T	35.00	Reserva Maipo Valley	26.00
Frescobaldi Castiglioni		Casillero Del Diablo	
Chianti D.O.C.G.	29.00	Carmener Central Valley	20.00
Abruzzo		ARGENTINA /	
Baltasis / White		ARGENTINA	750 ml
Vigneti Radica		Baltasis / White	
Pecorino Terre di Chieti I.G.T.	24.00	Las Moras Pacha-Mama	
Raudonasis / Red		Torrontes Organic	16.00
Vigneti Radica		Raudonasis / Red	
Montepulciano D'Abruzzo D.O.C.	24.00	Achaval-Ferrer	
Sicily		Malbec Mendoza	38.00
Raudonasis / Red		Las Moras	
Feudo Maccari		Black Label Malbec	26.00
Nero d'Avola Sicilia IGT	24.00		
Salento		AUSTRALIJA /	
Raudonasis / Red		AUSTRALIA	750 ml
Oltre Passo		Baltasis / White	
Primitivo Salento I.G.T	16.00	Penfolds Koonunga Hill	
Puglia		Chardonnay	
Raudonasis / Red		South Eastern Australia	30.00
Tinazzi		Raudonasis / Red	
Primitivo di Manduria LXXIV	37.00	Penfolds Koonunga Hill	
Friulis-Venecija Džiulija		Shiraz-Cabernet	
Baltasis / White		South Eastern Australia	30.00
Attems		P. Lehman Portrait	
Pinot Grigio Collio D.O.C.	36.00	Shiraz	28.00

PAR /	EUR	JAV /	EUR
SOUTH AFRIKA	750 ml	USA	750 ml
<i>Baltasis / White</i>		<i>Baltasis / White</i>	
<i>KWV Chenin Blanc</i>	15.00	<i>Fetzer</i>	
<i>Raudonasis / Red</i>		<i>Chardonnay</i>	22.00
<i>KWV Pinotage</i>	18.00	<i>Raudonasis / Red</i>	
		<i>Fetzer Zinfandel</i>	22.00
		<i>Hess</i>	
		<i>Cabernet Sauvignon</i>	30.00
NAUJOJI ZELANDIJA /			
NEW ZEALAND	750 ml		
<i>Baltasis / White</i>		PORTUGALIJA /	
<i>Matua Valley Marlborough</i>		PORTUGAL	750 ml
<i>Sauvignon Blanc</i>	26.00	<i>Raudonasis / Red</i>	
<i>Villa Maria Cellar Selection</i>		<i>Warre's</i>	
<i>Sauvignon Blanc</i>	27.00	<i>Kings Tawny Port</i>	30.00
<i>Raudonasis / Red</i>			
<i>Villa Maria Marlborough</i>			
<i>Private Bin Pinot Noir</i>	27.00		