



# STIKLIAI

*Restaurant*

## *Velykinis degustacinis meniu / Easter menu*

### AMUSE BOUCHE

RŪKYTAS UNGURYS SU PETRAŽOLIŲ PUTĖSIAIS, ŠPINATŲ IR ŽALIŲJŲ KRIENŲ  
TYRE, CITRINŲ „CONFIT“ BEI APELSINŲ PADAŽU

*Smoked eel appetizer with parsley mousse, spinach and Wasabi puree, lemon confit and orange sauce*

SVIESTINIO MOLIŪGO IR SALDŽIŲJŲ BULVIŲ KREMINĖ SRIUBA SU KOKOSO  
PIENU, KARIU, KEDRO RIEŠUTAIS

*Butternut squash and batata creamy soup with coconut milk, curry powder, cedar nuts*

TROŠKINTA ŠV. PETRO ŽUVIES FILĖ SU MELISOS AROMATO MOLIUSKAIS IR  
AGURKĖLIAIS

*Steamed St Pierre fish with clams and cucumbers*

*Arba / Or*

TROŠKINTA ANTIES KOJELĖ SU MEDAUS, APELSINŲ IR BRUKNIŲ PADAŽU

*Steamed duck leg with honey, orange and cowberry sauce*

KARAMELIZUOTI OBUOLIAI SU KARAMELINIAIS LEDAIS

*Caramelized apples with caramel ice-cream*

KAINA 1 ASMENIUI – 55,00 €

*Price per person – 55,00*

*Jeigu esate alergiškas (produktui, ingredientui) praneškite padavėjui.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.*



# STIKLIAI

*Restaurant*

*Verslo pietų meniu / Business Lunch menu*

*12-16 pm*

AMUSE BOUCHE

SVIESTINIO MOLIŪGO IR SALDŽIŲJŲ BULVIŲ KREMINĖ SRIUBA SU KOKOSO PIENU, KARIU, KEDRO RIEŠUTAIS

*Butternut squash and batata creamy soup with coconut milk, curry powder, cedar nuts*

TROŠKINTA ŠV. PETRO ŽUVIES FILĖ SU MELISOS AROMATO MOLIUSKAIS IR AGURKĖLIAIS

*Steamed St Pierre fish with clams and cucumbers*

*Arba / Or*

TROŠKINTA ANTIES KOJELĖ SU MEDAUS, APELSINŲ IR BRUKNIŲ PADAŽU

*Steamed duck leg with honey, orange and cowberry sauce*

KARAMELIZUOTI OBUOLIAI SU KARAMELINIAIS LEDAIS

*Caramelized apples with caramel ice-cream*

KAINA 1 ASMENIUI – 30,00 €

*Price per person – 30,00 €*

*Jeigu esate alergiškas (produktui, ingredientui) praneškite padavėjui.  
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.*



# Menu

## *Šaltieji užkandžiai / Cold appetizers*

KARAMELIZUOTA LENGVAI RŪKYTA LAŠIŠA SU BUROKĖLIŲ KREMU IR LAIMŲ IKRAIS  
*Sugar crispy smoked salmon with beetroot puree and „graine de citron caviar“*  
19,00 €

RŪKYTO UNGURIO UŽKANDIS SU PETRAŽOLIŲ PUTĖSIAIS, PORŲ TRINTINIU  
BEI APELSINŲ UOGIENE  
*Smoked eel appetizer with parsley mousse, leek puree and orange jam*  
27,00 €

TRAŠKIOSIOS KREKETĖS SU POMIDORŲ, MEDAUS BEI PRIESKONIŲ TRINTINIU  
*Crispy prawns and mashed tomatoes with honey and spices*  
25,00 €

ANTIENOS KEPENŲ FOIE GRAS SU AVIEČIŲ IR TRUMŲ SALOTOMIS BEI  
BRANDINTU MODENOS BALZAMINIŲ ACTU  
*Duck liver Foie Gras with raspberry and truffles salad, served  
with aged Modena balsamic vinegar*  
32,00 €

ŠTIRNIENOS KARPAČAS SU ŽĄSŲ KEPENŲ PAŠTETU  
*Venison carpaccio with goose liver pâté*  
29,00 €

## *Karštieji užkandžiai / Hot appetizers*

MIELINIAI BLYNELIAI SU RAUDONAISIAIS IKRAIS  
*Yeast raised pancakes with salmon eggs*  
25,00 €

SRAIGĖS SU ŠPINATAIS, RIDIKĖLIAIS IR KRIENŲ PADAŽU  
*Snails with spinach, radish and horseradish sauce*  
16,00 €

OMARŲ UODEGĖLĖS, UŽKEPTOS BULVIŲ SUFLĖ, PATIEKTOS  
SU VĖŽIŲ PADAŽU  
*Lobster tails baked potato soufflé with crayfish sauce*  
54,00 €

## *Sriubos / Soups*

JŪRŲ BUČINYS  
(ŽUVIENĖ SU STERKU, LAŠIŠA IR JŪRŲ GĖRYBĖMIS)  
*The kiss of seas*  
*(fish soup with pikeperch, salmon and seafood)*  
18,00 €

BARAVYKŲ KREMAS SU SVOGŪNŲ ĮDARO KOLDŪNAIS IR VYTINTO  
KUMPIO TRAŠKUČIAIS  
*Cream soup of forest mushroom served with onion stuffed dumplings*  
*and cured ham crisps*  
13,00 €

SMIDRŲ KREMINĖ SRIUBA SU JŪROS ŠUKUTĖMIS IR BULVINĖS  
SAULĖGRAŽOS KREMU  
*Asparagus cream soup with scallops and Jerusalem artichoke cream*  
23,00 €

## *Karštieji žuovų ir jūrų gėrybių patiekalai* *Fish and sea food dishes*

TROŠKINTA ŠV. PETRO ŽUVIES FILĖ SU MELISOS AROMATO MOLIUSKAIS  
IR AGURKĖLIAIS  
*Steamed St Pierre fish with clams and cucumbers*  
36,00 €

OTŲ KEPSNYS SU BULVIŲ RIZOTU IR ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ KREMU  
*Halibut steak with potatoes risotto and cream of cauliflower*  
29,00 €

STERKAS SU KEPTAIS GRYBAIS, KEDRO RIEŠUTAIS BEI BOLONIJOS PADAŽU  
*Pikeperch with forest mushrooms, cedar nuts*  
*and „Bolognaise“ sauce*  
29,00 €

*Karštieji mėsos patiekalai / Meat dishes*

KEPTOS ANČIŲ KEPENĖLĖS SU KARMELIZUOTAIS SVOGŪNĖLIAIS  
IR APELSINAIS BEI MEDAUS PADAŽU  
*Fried duck Foie Gras with caramelized onions and orange with honey sauce*  
42,00 €

JAUTIENOS FILĖ KEPSNYS SU MIŠKO GRYBAIS, ŠPINATAIS,  
SKRUDINTOMIS BULVYTĖMIS IR ŽALIŲJŲ PIPIRŲ PADAŽU  
*Roasted beef fillet with forest mushrooms, spinach, roasted potatoes and green pepper sauce*  
45,00 €

VERŠIENOS FILĖ KEPSNYS SU KEPINTAIS BAKLAŽANAIS IR  
„PIQUILLOS“ PIPIRŲ PADAŽU  
*Roasted tender loin of veal with browned eggplant and piquillo-pepper sauce*  
36,00 €

KEPTA ĖRIENA SU KEDRO RIEŠUTAIS, POLENTA,  
BAKLAŽANŲ KAPOTINIŲ IR ROZMARINU  
*Roasted lamb with cedar nuts, polenta, chopped eggplant and rosemary*  
45,00 €

KEPTA ANTIES KRŪTINĖLĖ SU SIČUANO PIPIRAIS, UOGOMIS, KAŠTAINIŲ TYRE  
BEI BRANDINTU BALZAMINIŲ ACTU  
*Roasted duck breast with Sichuan pepper, berries, chestnut puree and aged balsamic vinegar*  
35,00 €

STIRNIENOS KEPSNELIAI „ROSSINI“ SU KADAGIŲ PADAŽU  
*Venison fillet Rossini with juniper sauce*  
50,00 €

## *Desertai / Desserts*

### PARYŽIUS - VILNIUS

RIEŠUTINIŲ KREMU ĮDARYTAS TRAŠKUS KUKULAITIS SU KARMELIZUOTAIS  
OBUOLIAIS BEI KARMELINIAIS LEDAIS

*Crispy profiterole filled with caramelized apples and nuts cream served with caramel ice cream*  
13,00 €

### „MARKIZĖ“

ŠOKOLADINIS KREMAS „MARKIZĖ“ SU LAZDYNŲ RIEŠUTŲ LEDAIS  
IR JUODOJO ŠOKOLADO DROŽLĖMIS

*Chocolate cream „Marquise“ with hazelnut ice cream and dark chocolate fillings*  
13,00 €

### SORBETŲ RINKINYS

SEZONINIŲ UOGŲ IR VAISIŲ SORBETAI

*Seasonal berries and fruit sorbet*

11,00 €

KLASIKINIS TEKANČIO ŠOKOLADO PYRAGAITIS SU VANILINIAIS LEDAIS

*Molten chocolate “Lava” cake with vanilla ice-cream*

12,00 €

## *Desertinis vynas - Dessert Wine*

### PRANCŪZIJOS – FRENCH

<i>Domaine Cauhape Quintessence du Petit Manseng, Jurancon, 1999</i>	228,00 €
<i>Domaine Sarda Malet Ambre Vieux Millesime, Rivelsaltes, 1970</i>	112,00 €
<i>Chateau Guiraud Sauternes 1er Cru AC, Bordeaux 2003</i>	102,00 €

## *Pilstomas vynas - Wine by the glass*

### PUTOJANTIS / SPARKLING

<i>CampodelPasso Prosecco, Brut</i>	120 ml	6,00 €
-------------------------------------	--------	--------

### BALTASIS / WHITE

<i>Frescobaldi Pomino Bianco D.O.C. ,2015</i>	120 ml	6,00 €
<i>Joseph Drouhin Chablis A.C., 2015</i>	120 ml	8,00 €

### RAUDONASIS / RED

<i>Mascota Vineyards La Mascota Malbec, Mendoza 2015</i>	120 ml	9,00 €
<i>Joseph Drouhin Laforet Pinot Noir Bourgogne A.C.,2013</i>	120 ml	8,00 €

### RAUDONASIS / RED

<i>Antinori Tenute Guado Al Tasso Scalabrone Rosato Bolgheri DOC, 2016</i>	120 ml	8,00 €
--	--------	--------

## *Šampanas - Champagne*

**Louis Roederer Cristal Brut, 2009** 377,00 €

### **Laurent-Perrier**

*Brut* 375 ml 67,00 €

*Brut* 101,00 €

*Brut Rose* 189,00 €

*Grand Siecle* 341,00 €

### **Moët & Chandon**

*Brut Imperial* 375 ml 65,00 €

*Brut Imperial* 101,00 €

*Nectar Imperial* 101,00 €

*Dom Pérignon, 2006* 367,00 €

### **Veuve Clicquot Ponsardin**

*Brut* 375 ml 88,00 €

*Brut* 128,00 €

*Brut Rose* 164,00 €

*La Grande Dame Brut, 2006* 283,00 €

**Taittinger Réserve Brut** 122,00 €

**Bollinger Special Cuvee Brut** 144,00 €

### **Deutz**

*Brut Classic* 375 ml 51,00 €

*Brut Classic* 107,00 €

*Brut Rose Vintage, 2012* 150,00 €



*Putojantis vinas*  
*Sparkling wine from the world*

**Prosecco** 25,00 €

**Bisol Crede**

*Prosecco Superiore, Brut* 53,00€

*Baltasis vinas - White Wine*  
PRANCŪZIJOS – FRENCH

**Hugel**

*Cuvee Les Amours- Pinot Blanc de Blancs, Alsace 2014* 39,00€

*Gewurstraminer, Alsace 2013* 48,00€

**Luce della Vite**

*Pomerol A.O.C, 2013* 269,00 €

**Domaine Laroche**

*Chablis Saint-Martin, Bourgogne 2016* 70,00 €

**J.L. Quinson**

*Les Joyaux Premier Cru Chablis AC, Bourgogne 2016* 59,00 €

**Bouchard Ainé & Fils**

*Bourgogne Chardonnay Les Vendangeurs A.C., 2015* 45,00 €

**La Château**

*Boisjoli Sancerre A.C., Val de Loire 2016* 59,00 €

**Pascal Jolivet**

*Sancerre Blanc A.C., 2015* 60,00 €

## ITALIJOS - ITALIAN

### **Gaja**

*Rossj - Bass, DOC, Piemonte 2015* 197,00 €

*Gaia & Rey DOC, Piemonte 2011* 346,00€

### **Tenutae Lageder**

*Lowengang Chardonnay Sudtirool - Alto Adige DOC , 2012* 107,00 €

### **Alois Lageder**

*Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT , 2016* 38,00 €

### **Fontanafredda**

*Gavi del Comune di Gavi DOCG, 2016* 37,00 €

### **Frescobaldi**

*Pomino Bianco D.O.C. , 2015* 37,00 €

## ISPANIJOS – SPAIN

### **Torres**

*Naturo, Muscat (free alcohol)* 23,00 €

VOKIETIJOS – GERMANY

***Dr. Bürklin-Wolf***

*Riesling, Pfalz, 2016*

39,00 €

*Gaisböhl, Pfalz, 2012*

110,00€

NAUJOSIOS ZELANDIJOS – NEW ZEALAND

***Kim Crawford***

*Sauvignon Blanc Marlborough, 2016*

49,00 €

ČILĖS– CHILE

***Marques de Casa***

*Concha Chardonnay, 2015*

49,00 €

*Rausoasis vynas – Rose Wine*

ITALIJOS – ITALIAN

***Antinori Tenute Guado Al Tasso***

*Scalabrone Rosato Bolgheri DOC, 2016*

42,00 €

PRANCŪZIJOS – FRENCH

***Gerard Bertrand***

*Naturalys Grenache DOC, 2014 (Vin Biologique – Organic Wine)*

37,00 €

## *Raudonasis vynas - Red Wine*

PRANCŪZIJOS – FRENCH

### ***Château***

*La Connivence, Pomerol AC, 2008* 316,00 €

### ***Château La Gaffelière***

*Saint – Emilion Grand Cru AC, 2008 – Bordeaux* 197,00 €

### ***Château Haut - Marbuzet***

*Saint - Estephe AC, 2003 - Bordeaux* 171,00 €

### ***Château Cantin***

*Saint Emilion Grand Cru AC, 2013- Bordeaux* 81,00 €

### ***Château Perron***

*La Fleur, Lalande-de Pomerol AC, 2009 - Bordeaux* 89,00 €

### ***Alter Ego de Palmer***

*Margaux AC, 2009 – Bordeaux* 217,00 €

### ***Paul Jaboulet Aine***

*Hermitage La Chapelle AOC, 1995 - Rhone* 202,00 €

### ***Chateau Saint-Lo,***

*SaintEmilion Grand Cru AOP, 2011- Bordeaux* 63,00 €

### ***Dentellis***

*GidondasAc, 2014, 2015* 71,00 €

## *Raudonasis vynas - Red Wine*

PRANCŪZIJOS – FRENCH

### ***Famille Perrin***

*Les Sinards Châteauneuf du Pape AC, Rhone 2013* 101,00 €

*Les Cornuds Vinsobres Cotes du Rhone AC, Rhone 2015* 45,00 €

*Reserve rouge Cotes du Rhone AC, Rhone 2015* 34,00 €

### ***Les Hauts de Pez***

*Saint-Estephe A.O.C, 2014* 59,00 €

### ***Chateau Marzy***

*Pomerol A.O.C, 2013* 74,00 €

### ***Chateau La Croix Cointenac***

*Saint-Emilion Grand Cru A.O.A, 2013* 47,00 €

### ***Beychevelle***

*Saint-Julien A.O.C, 2006* 62,00 €

## ITALIJOS - ITALIAN

### **Marchesi Antinori**

<i>Peppoli Chianti Classico, DOCG, Toscana 2015</i>	45,00 €
<i>Chianti Classico Riserva, DOCG, Toscana 2014</i>	90,00 €
<i>Villa Antinori, IGT, Toscana 2014</i>	59,00 €
<i>Pian Delle Vigne Brunello Di Montalcino, Toscana 2011, 2010</i>	128,00€
<i>Tignanello IGT, Toscana 2013</i>	197,00€
<i>Solaia, IGT, Toscana 2011</i>	445,00€

### **Luce della Vite**

<i>Pomerol A.O.C, 2013</i>	269,00 €
----------------------------	----------

### **Masi**

<i>Amarone della Valpolicella Classico, Veneto 2006</i>	348,00 €
---	----------

### **Allegrini**

<i>Amarone Classico Valpolicella DOC, 2012, 2013</i>	179,00 €
--	----------

### **Alois Lageder**

<i>Pinot Noir Sudtirol - Alto Adige DOC, 2014</i>	49,00 €
---	---------

### **Vigne & Vini**

<i>Paple, Primitivo Di Manduria DOP,2013</i>	79,00 €
<i>12 e Mezzo, Primitivo del Salento IPG,2015</i>	29,00€

## ISPANIJOS - SPANISH

### ***Baron de Ley***

*7 vinas Rioja DOC ,La Rioja,2007*

81,00 €

### ***Museum***

*Tinta Del Pais,Reserva, 2011*

41,00 €

## ARGENTINA - ARGENTINE

### ***Achaval Ferrera***

*Malbec , Mendoza , 2016*

55,00 €

### ***Mascota Vineyards***

*La Mascota Malbec, Mendoza, 2015*

39,00 €

APERITYVAS – APERITIF

<i>Aperol</i>	60ml	7.00€
<i>Campari Bitter / kartusis kamparis</i>	60ml	7.00€
<i>Martini Extra Dry / martinis itin sausas</i>	80ml	7.00€
<i>Martini Bianco / baltasis martinis</i>	80ml	7.00€
<i>Martini Rosso / rožinis martinis</i>	80ml	7.00€
<i>Lustau Solera Reserva Puerto Fino Sherry</i>	80ml	9.00€
<i>Taylor's 10 y.o. Tawny Port</i>	80ml	7.00€
<i>Portal Fine Tawny Porto</i>	80ml	7.00€
<i>Bulas Porto Tawny 20 y.o</i>	80ml	11.00€

ALUS – BEER

<i>Švyturio Ekstra pilstomas / draught</i>	300ml	3.50€
<i>Švyturio Ekstra pilstomas / draught</i>	500ml	5.00€
<i>Biržų senovinis tamsus pilstomas</i>	300ml	3.50€
<i>Biržų oldest dark draught</i>	500ml	5.00€
<i>Biržų miežinis šviesusis pilstomas</i>	300ml	3.50€
<i>Biržų barley light draught</i>	500ml	5.00€
<i>Nealkoholinis / non-alcoholic</i>	330ml	3.50€

LIETUVIŠKI STIPRIEJI GĖRIMAI  
THE LITHUANIAN STRONG ALCOHOLIC BEVERAGES

<i>Suktinis alc. 50 % vol. midaus balzamas / mead balsam</i>	40ml	5.00€
<i>Žalgiris alc. 75 % vol. midaus balzamas / mead balsam</i>	20ml	5.00€
<i>Trejos devynerios trauktinė / kind of brandy, herb balsam</i>	40ml	5.00€
<i>Žalios devynerios trauktinė / kind of brandy, herb balsam</i>	40ml	5.00€



## KONJAKAS - COGNAC

<i>Camus V. S. O. P.</i>	<i>40ml</i>	10.00€
<i>Camus Josephine</i>	<i>40ml</i>	20.00€
<i>Camus Extra</i>	<i>40ml</i>	35.00€
<i>Frapin V.S.</i>	<i>40ml</i>	8.00€
<i>Frapin X.O.</i>	<i>40ml</i>	29.00€
<i>Hennessy V.S.O.P.</i>	<i>40ml</i>	10.00€
<i>Hennessy X.O.</i>	<i>40ml</i>	35.00€
<i>Hennessy Paradis</i>	<i>40ml</i>	77.00€
<i>Hine Rare V.S.O.P.</i>	<i>40ml</i>	10.00€
<i>Hine Antique X.O.</i>	<i>40ml</i>	30.00€
<i>Remy Landier X.O.</i>	<i>40ml</i>	28.00€

## ARMANJAKAS - ARMAGNAC

<i>Baron de Sigognac 15 V.S.O.P.</i>	<i>40ml</i>	12.00€
<i>Chateau de Bordeneuve V.S.O.P.</i>	<i>40ml</i>	9.00€

## BRENDIS - BRANDY

<i>Torres 10</i>	<i>40ml</i>	4.00€
------------------	-------------	-------

## DEGTINĖ - VODKA

<i>Auksinė Lithuanian</i>	<i>40ml</i>	4.00€
<i>Beluga</i>	<i>40ml</i>	8.00€
<i>Grey Goose</i>	<i>40ml</i>	8.00€
<i>Stolichnaya Elit</i>	<i>40ml</i>	8.00€
<i>Absolut</i>	<i>40ml</i>	6.00€
<i>Finlandia Cranberry</i>	<i>40ml</i>	6.00€

## VISKIS - WHISKEY

<i>Chivas Regal Scotch 12 y.o.</i>	40ml	12.00€
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch 12 y.o.</i>	40ml	12.00€
<i>Glenfiddich Single Malt Scotch 26 y.o.</i>	40ml	35.00€
<i>Highland Park Single Malt Scotch 12 y.o.</i>	40ml	12.00€
<i>Jack Daniels</i>	40ml	8.00€
<i>Jameson Irish Select reserve</i>	40ml	12.00€
<i>J.W. Black Label Old Scotch</i>	40ml	10.00€
<i>J.W. Red Label Old Scotch</i>	40ml	8.00€
<i>J.W. Blue Label Old Scotch</i>	40ml	31.00€
<i>Lagavulin Single Islay Malt Scotch 16 y.o.</i>	40ml	15.00€
<i>Laphroaig Single Islay Malt Scotch 10 y.o.</i>	40ml	11.00€
<i>Nikka from the Barrel</i>	40ml	11.00€
<i>The Macallan Single Malt Scotch 12 y.o.</i>	40ml	12.00€
<i>Tullamore Dew Irish</i>	40ml	8.00€
<i>Talisker 10 y.o.</i>	40ml	12.00€

## ARBATA - TEA

<i>Juodoji arbata / Black Tea</i>	4.00€
<i>Žalioji arbata / Green Tea</i>	4.00€
<i>Vaisinė arbata / Fruit Tea</i>	4.00€
<i>Žolelių arbata / Herbal Tea</i>	4.00€
<i>Romo grogas (romas Bacardi, cukrus, arbata)</i>	
<i>Rum grog (Bacardi, sugar, tea)</i>	7.00€
<i>Brendžio grogas (brendis Alita, cukrus, citrinų sultys, arbata)</i>	
<i>Brandy grog (Torres, sugar, lemon juice, tea)</i>	5.00€

## KARŠTIEJI GĖRIMAI - CAFFETTERIA

<b><i>Espresas su puta / Espresso Macchiato</i></b>	4.00€
<b><i>Espresas Monte Bianco ( su karštu pienu ir kremu)</i></b> <b><i>Espresso Monte Bianco (with hot milk and cream)</i></b>	4.00€
<b><i>Kapučinas / Cappuccino</i></b>	4.00€
<b><i>Šaltas kapučinas (su likeriu Kahlua ir grietinėle)</i></b> <b><i>Iced Cappuccino (with Kahlua and cream)</i></b>	5.00€
<b><i>Kava su brendžiu ir vanilinais ledais</i></b> <b><i>Coffee with brandy and vanilla ice cream</i></b>	5.50€
<b><i>Kava Marochino (su likeriu Baileys)</i></b> <b><i>Coffee Marochino (with Baileys)</i></b>	5.50€
<b><i>Meksikietiška kava (su likeriu Kahlua, tekila Sauza ir grietinėle)</i></b> <b><i>Mexican coffee (with Kahlua, Sauza and cream)</i></b>	5.50€
<b><i>Airiška kava (su viskiu)</i></b> <b><i>Irish coffee (with whisky)</i></b>	8.00€
<b><i>Karštas šokoladas su viskiu</i></b> <b><i>Hot chocolate with whisky</i></b>	5.50€
<b><i>Karštas šokoladas</i></b> <b><i>Hot chocolate</i></b>	4.00€

## KARŠTIEJI GĖRIMAI - CAFFETTERIA

<b><i>After the storm</i></b> <i>Viskis, džinas, likeris Kahlua, grietinėlė</i> <i>Whisky, gin, Kahlua, cream</i>	8.50€
<b><i>Rusty Nails</i></b> <i>Viskis, likeris Drambuie</i> <i>Whisky, Drambuie</i>	8.50€
<b><i>White Russian</i></b> <i>Degtinė, likeris Kahlua, plakta grietinėlė</i> <i>Vodka, Kahlua, whipped cream</i>	8.50€

## ILGAI GERIAMĖ KOKTEILIAI – LONG DRINKS

### **Casino Royale**

*Degtinė, Aperol, greipfrutų sultys*

*Vodka, Aperol, grapefruit juice*

8.50€

### **Tequila Sunrise**

*Tekila, apelsinų sultys, Grenadine sirupas*

*Tequila, orange juice, Grenadine syrup*

8.50€

### **Pina colada**

*Romas, likeris Coconut, ananasų sultys, grietinėlė*

*Rum, Coconut, pineapple juice, cream*

8.50€

### **Kliukovka**

*Degtinė, spanguolių sultys, citrinų sultys*

*Vodka, cranberry juice, lemon juice*

8.50€

### **Negroni**

*Campari, Sweet Martini, džinas*

*Campari, Martini Rosso, gin*

8.50€

## MINERALINIS VANDUO – MINERAL WATER

	<i>250ml</i>	4.00€
<i>Acqua Panna</i>	<i>750ml</i>	6.00€
	<i>250ml</i>	4.00€
<i>S. Pellegrino</i>	<i>750ml</i>	6.00€

## MINERALINIS VANDUO – MINERAL WATER

<i>Šviežios greipfrutų sultys / Fresh grapefruit juice</i>	<i>200ml</i>	3.50€
<i>Šviežios apelsinų sultys / Fresh orange juice</i>	<i>200ml</i>	3.50€
<i>Sultys Rauch / Juice Rauch</i>	<i>250ml</i>	4.00€
<i>Coca - Cola®, Fanta®, Sprite®</i>	<i>250ml</i>	3.00€
<i>Fentimans Tonic</i>	<i>125ml</i>	3.00€
<i>Fentimans Rose Lemonade</i>	<i>125ml</i>	3.00€
<i>Fentimans Ginger beer</i>	<i>125ml</i>	3.00€

*Jeigu esate alergiškas (produktui, ingredientui) praneškite padavėjui.*

*Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs*

## VYNUOGIŲ DEGTINĖ - GRAPPA

<i>Grappa Luce Della Vita</i>	40ml	11.00€
<i>Grappa Sibona</i>	40ml	11.00€
<i>Grappa Nonino</i>	40ml	6.00€

## ROMAS - RUM

<i>Plantation Barbados Extra Old</i>	40ml	15.00€
<i>Bacardi</i>	40ml	6.00€
<i>Matusalem Gran Reserva</i>	40ml	7.00€

## DŽINAS - GIN

<i>Tanqueray London Dry</i>	40ml	7.00€
<i>Hendricks</i>	40ml	8.00€

## TEKILA - TEQUILA

<i>Patron Anejo</i>	40ml	13.00€
<i>Sauza Gold</i>	40ml	6.00€
<i>Sauza Silver</i>	40ml	6.00€

## TEKILA - TEQUILA

<i>Christian Drouin 15 ans d' Age</i>	40ml	20.00€
<i>Christian Drouin Reserve</i>	40ml	10.00€
<i>Lecompte Pays d'Auge 18 y.o</i>	40ml	20.00€
<i>Lecompte Pays d'Auge 12 y.o</i>	40ml	16.00€

## LIKERIS - LIQUEUR

<i>Baileys Irish Cream</i>	40ml	6.00€
<i>Blue Curacao Marie Brizard</i>	40ml	6.00€
<i>Coconut Malibu</i>	40ml	6.00€
<i>Cointreau</i>	40ml	6.00€
<i>Drambuie</i>	40ml	6.00€
<i>Fernet - Branca</i>	40ml	6.00€
<i>Sambuca</i>	40ml	6.00€
<i>Grand Marnier Cordon</i>	40ml	6.00€
<i>Jagermeister Herb – Liqueur</i>	40ml	6.00€
<i>Kahlua</i>	40ml	6.00€
<i>Keglevich Peach</i>	40ml	6.00€
<i>Limoncello</i>	40ml	6.00€
<i>Triple Sec</i>	40ml	6.00€
<i>Benedictine D.O.M.</i>	40ml	6.00€
<i>Jack Daniels Honey</i>	40ml	8.00€

## PUTOJANTIS VYNAS – SPARKLING WINE

<i>Prosecco</i>	750ml	25.00€
<i>Bisol Crede</i>	120ml	6.00€
<i>Prosecco Superiore, Brut</i>	750ml	53.00€

## KOKTEILIAI - COCKTAILS

### **Aperol Spritz**

*Putojantis vynas, Aperol, mineralinis vanduo*  
*Sparkling wine, Aperol, mineral water*

7.00€

### **Bloody Mary**

*Degtinė, pomidorų sultys*  
*Vodka, tomato juice*

8.50€

### **Kir Royal**

*Juodųjų serbentų likeris, putojantis vynas*  
*Black current liqueur, champagne*

8.50€

### **French 75**

*Konjakas, cukraus sirupas, citrinų sultys, putojantis vynas*  
*Cognac, Sweet & Sour, Prosecco*

8.50€

### **Ruletė**

*Degtinė, kamparis, apelsinų sultys*  
*Vodka, Campari, orange juice*

8.50€

### **Moscow mule**

*Degtinė, Ginger beer, saldus sirupas*  
*Vodka, Ginger beer, sweet syrup*

8.50€

### **Moulin Rouge**

*Džinas, persikų likeris, citrinų sultys, Grenadine sirupas*  
*Gin, peach liqueur, lemon juice, Grenadine syrup*

8.50€

### **Margarita**

*Tekila, likeris Triple Sec, citrinų sultys*  
*Tequila, Triple Sec, lemon juice*

8.50€

### **Dry Martini**

*Džinas, martinis (itin sausas) / arba Degtinė, martinis (itin sausas)*  
*Gin, Martini Extra Dry / or Vodka, Martini Extra Dry*

8.50€

### **Espresso Martini**

*Degtinė, likeris Kahlua, kava*  
*Vodka, Kahlua, Espresso*

8.50€

### **Mr. Bear**

*Viskis, medus, citrina*  
*Whisky, honey, lemon*

8.50€

### **Manhattan**

*Viskis, Sweet Martini*  
*Whisky, Martini Rosso*

8.50€

### **Tanqueray & Tonic**

*Džinas, laimas, tonikas*  
*Gin, lime, tonic*

10.00€

### **Gin Basil**

*Džinas, citrinų sultys, cukraus sirupas, Rose Lemonade*  
*Gin, Sweet & Sour, Rose Lemonade*

8.50€