

•••  
**ANTONIUS**  
*Caviar*

## IKRAI

**Siberian Sturgeon**

(50 g) **105.00**

(125 g) **200.00**

**Russian Oscietra**

(50 g) **125.00**

---

Raudonieji laukinių lašišų ikrai

(50 g) **16.00**

*\* Patiekama su sviestu ir skrudinta duonele*



## ŠVIEŽIOS AUSTRĖS

Gillardeau Nr. 2 (1 vnt./ 6 vnt.)

**6.50 / 36.00**

Perle Blanche (1 vnt./ 6 vnt.)

**6.00 / 33.00**

Poesie Nr. 2 (1 vnt./ 6 vnt.)

**4.00 / 22.00**

## UŽKANDŽIAI

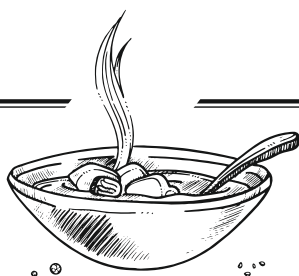
**Alyvuogių asorti** (roja picante, romani) ..... **5.00**

**Dūmo gardėsis** (restorane rūkytų žuvų rinkinys su duonos čipsais 2-3 asm.) ..... **15.00**

**Rinkinys prie vyno** (įvairūs sūriai, džemas, kumpiai, dešrytės) ..... **15.00**

**Gruzdintos jūrų gėrybės Fritto Misto** ..... **24.00**

(mažieji aštuonkojai, krevetės, kalmarai, midijos, daržovės) (2 asm.)



## SRIUBOS

Žuviene 6.00

Ungurienė 10.00

**Firminė restorano žuviene „Bouillabaisse“**

(žuvų sultinys, skanintas šafranu su pomidorais, tigrinėmis krevetėmis,  
midijomis, menke, lašiša, sterku ir kt.)

2 asm. **35.00** / 3 asm. **50.00**

*\* Jei esate alergiškas, informuokite mus.*

## ŠALTIEJI PATIEKALAI

---

Tuno <i>tartare</i> su sojos-balzamiko padažu ir šviežiais obuoliais .....	16.00
RAW lašiša (100 g) su marinuotais jūros dumbliais ir sojos padažu .....	16.00
Silkės kapotinis su keptomis morkomis ir svogūnais .....	10.00
Graikiškos salotos su fetos sūriu .....	10.00
Šefo salotos su kepta lašiša ir ruginės duonos skrebučiu .....	16.00
Cezario salotos su tigrinėmis krevetėmis ir ančiuviais .....	16.00



### KREKETĖS

Tigrinės krevetės gruzdintos tempuroje (7 vnt.) .....	16.00
Krevečių uodegėlės česnakiniam sviesto-žolelių padaže (7 vnt.) .....	15.00
Krevečių uodegėlės aštriame čoriso padaže (7 vnt.) ( <i>aštru</i> ) .....	15.00

## MAŽIEJI KARŠTIEJI PATIEKALAI

---

Jūrų šukutės konjako padaže su migdoline morkų koše ir pastarnokų traškučiu .....	20.00
Keptas ožkos sūris <i>Buche</i> su rūkyta kriauše .....	16.00
Sraigės keptos su česnakinio sviestu keraminiam inde (6 vnt.) .....	10.00
Koldūnai, įdaryti žiobrio filė, baravykų padaže ( <i>kiekis ribotas</i> ) .....	12.00

## VAIKAMS

---

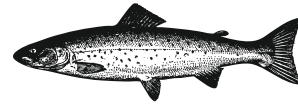
Vištienos juostelės tempura tešloje su gruzdintomis bulvytėmis ir pomidorų arba mango majonezo padažu .....	13.00
Gruzdintos bulvytės su pomidorų padažu .....	6.50

\* Jei esate alergiškas, informuokite mus.



## ŽUVIS

RESTORANO KLASIKA



Rausvojo tuno kepsnys su kalafiorų-baltųjų trumų koše ir marinuotais vyšniniais pomidorais .....	28.00
Aštuonkojis keptas česnakiniame svieste su bulvių-batatų piure ir keptais brokoliais .....	36.00
Atlantinio oto filė su juoda bolivine balanda, žirneliais ir baravykų padažu .....	28.00
Šamo filė su bulvių koše, karamelizuotais burokėliais ir namie raugintais agurkais .....	18.00
Mėlynieji moliuskai česnakiniame vyno-grietinėlės padaže .....	17.00
<i>(patiekama su gruzdintomis bulvytėmis)</i>	
<i>Fish and Chips</i> tempura tešloje iš Atlantinės menkės .....	18.00
<i>(gruzdintos bulvytės, coleslaw salotos ir pomidorų arba mangų majonezas)</i>	

## NE ŽUVIS

Pieninio ėriuko <i>carré</i> su kalafiorų -baltųjų trumų koše ir marinuotais vyšniniais pomidorais .....	32.00
Keptas ožkos sūris <i>Buche</i> su grill daržovėmis .....	18.00

## DESERTAI

Karamelizuotas obuolių pyragas su ledais .....	8.00
Šokoladinis fondantas su ledais .....	7.50
Varškės pyragas su trintomis braškėmis .....	8.00
Citrininis anakardžių desertas su šviežiomis šilauogėmis <i>(veganiškas)</i>	8.00

## RESTORANO GAMYBOS LEDAI

Aviečių / Juodųjų serbentų / Mėlynių / Ožkos pieno sūrio  
1 rutuliukas – 3.50 / 2 rutuliukai – 6.00 / 3 rutuliukai – 8.00

\* Jei esate alergiškas, informuokite mus.