

*Sveiki atvykę į vieną seniausių Vilniaus restoranų, įsikūrusį XVa. pirklio namuose. Šie namai buvo pastatyti, kai XVa. Lietuvos didžiųjų kunigaiškčių kvietimu į Lietuvą atvyko užsienio amatininkai, pirkliai, todėl kūrėsi dirbtuvių, parduotuvėlių ir karčiamų kvartalas. Dabartiniuose restorano „Lokys“ rūsiuose įsikūrė parduotuvėlė, o pirmajame aukšte apsigyveno pirklio šeima.*

*Bėgant amžiams, pastatas daugelį kartų pakeitė šeimininkus, čia kūrėsi karčiamos, parduotuvėlės, kol 1972m. buvo atidarytas restoranas „Lokys“.*

*Šiandien čia galite paragauti senovę menančių patiekalų, kuriuos išgyrė mūsų protėviai.*

*Prie šių skanėstų rasite „Gilių tradicijų“ ženkliuką:*





*Skalsaus!*

*\*\*\* Apie alergenus klauskite mūsų padavėjų \*\*\**

## APERITYVAI

<i>Hendrick's Gin Tonic (Hendrick's džinas, tonikas, agurkas)</i>	9.00 €
<i>Negroni (Džinas, Campari, Martini rosso)</i>	7.00 €
<i>Bellini (Putojantis vynas (briutas), persikų sirupas)</i>	6.00 €
<i>Campari Orange („Campari“, apelsinų sultys)</i>	7.00 €
<i>Aperol Spritz („Aperol“, putojantis vynas)</i>	7.00 €
<i>Karališkasis Kir (šampanas, crème de cassis – juodųjų serbentų likeris)</i>	9.00 €
<i>St. Germain French (St. Germain (šeivamedžio žiedų likeris), citrinų sultys, šampanas)</i>	10.00 €
<i>Šampanas, Champagne Linard Gontier Brut (150 ml)</i>	9.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Lietuva (150 ml)</i>	5.00 €
<i>Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Lietuva (150 ml)</i>	5.00 €

## SALOTOS IR UŽKANDŽIAI

<i>Lęšių ir burokėlių salotos su keptomis paprikomis, vyšniomis, ožkos pieno sūriu ir rukola</i> <i>Skalsiausia su Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose vynu (25Eur/but.)</i>	7.00 €
<i>Salotos su lašiša, vytintais vynuoginiais pomidorais, putpelių kjaušiniais ir krapų užpilu</i> <i>Skalsiausia su Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC vynu (39Eur/but.)</i>	7.00 €
<i>Salotos su šiltais stirnienos gabalėliais, vytintais vynuoginiais pomidorais, uogomis ir traškia duonele</i> <i>Skalsiausia su Gintaro Sino mėlynių vynu (30Eur/but.)</i>	8.00 €
 <i>Rudagalvių baravykų salotos</i> <i>Skalsiausia su Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT vynu (28Eur/but.)</i>	8.00 €
 <i>Silkė su baravykais (Marinuoti agurkai, svogūnai, virtos bulvės ir krapų užpilas)</i> <i>Skalsiausia su degtine „Samanė“ (4.00Eur/4cl)</i>	6.00 €
<i>Stirnienos „Karpačio“ su 3 metus brandinto kietojo sūrio drožlėmis ir pesto padažu su moliūgų sėklomis ir daigais</i> <i>Skalsiausia su Achaval – Ferrer Malbec Mendoza vynu (34Eur/but.)</i>	9.00 €



### Lietuviškų mėsyčių rinkinys (Penkių rūšių mėsyčių asorti)

Skalsiausia su Bodegas Volver Tarima Monastrell Alicante DO vynu (29Eur/but.)  
Valstietiškoji virtuvė iki pat XIX a. liko primityvi. Ant stalo vyravo gausus rūkytų gaminių asortimentas: dešros, skilandis, lašiniai...

9.00 €



### Lietuviškų sūrių rinkinys (Keturių rūšių sūriai su uogiene ir lazdyno riešutais)

Skalsiausia su Fairview Pinotage vynu (32Eur/but.)

7.00 €

Lietuviai nuo seno valgo daug pieno produktų – šviežią, raugintą pieną, sviestą, grietinę, varškę. O užsukus netikėčiausiam svečiui, dora gospadinė visuomet rasdavo patiekti ir tradicinio balto varškės sūrio, dargi pagardindama miško riešutais ir medumi...

Lietuvių kulinarija ir tradicinė virtuvė gali didžiulis varškės sūrių įvairovė – saldūs, sūdyti, virinti, rūkyti, nokinti...



### Užkandis prie alaus (Sūrio spurgos, alaus dešrelės, kiaulių ausys, keptinta duona)

Skalsiausia su "Kurko keptinis" alumi (4,00 Eur/but.)

6.00 €

## SRIUBOS

### Sočioji medžiotojų šiupininė

6.00 €



### Šaltibarščiai su virtomis bulvėmis

5.00 €



### Kreminė baravykų sriuba su moliūgų aliejumi

6.00 €

Iki XVIII a. šakutė buvo laikoma keistenybe prie stalo, nors daugelis jaueniai turėjo šaukštus ir peilius. Paprastai tik turtingiausieji kiekvienas turėdavo savo lėkštes ir puodelius.

Žemesnių luomų atstovai indais dalindavosi poromis. Įprasta buvo naudotis storomis neraugintos duonos lėkštelėmis, kurios būdavo suvalgomos kartu su maistu, arba atiduodamos vargšams ar šunims. Laikui bėgant duonos lėkštes pakeitė kvadratinės pliauskelės su apskritu įdubimu viduryje.

## ŽUVIS IR PAUKŠTIENA

### Lašišos kepsnys su žolelėmis

16.00 €

Patiekiamas su keptais baklažano, cukinijos ir paprikos griežinėliais, grietinėlės ir krupų padažu bei bulvių koše su špinatais

Skalsiausia su Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC vynu (34Eur/but.)

### Sultingos vištienos šlaunelės

9.00 €

Patiekiamos su griekiais, pagardintais žirneliais ir voveraitėmis

Skalsiausia su Louis Jadot Pouilly-Fuisse vynu (49Eur/but.)

## MĖSOS PATIEKALAI

1429m. sausį Lietuvos kunigaiščio Vytauto pilyje Luckę įvyko Europos valdovų susirinkimas. Visus išlaidė Vytautas, gausiai viskuo aprūpindamas. Neminint kitų gėrybių, kurias ku stropiausiai surašė to meto istorikai, kas dieną buvo pjaunama po septynis šimtus jaučių, po tūkstantį keturis šimtus avinų, po šimtą stumbrų, briedžių ir kitokių žvėrių, o išgeriama po septynis šimtus statinių midaus, neskaitant kitų gėrimų. Paragaukime patiekalų nuo valdovų stalo ir mes:

**Jautienos išpjovos, stirnienos ir alaus troškiny su morkomis, pastarnokais ir pievagrybiais** 13.00 €

Patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais

Skalsiausia su Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC vynu (34Eur/but.)

**Jautienos kepsnys** 19.00 €

Grilyje kepta jautienos išpjova su keptais baklažano, cukinijos ir paprikos griežinėliais, medaus ir vyno padažu bei bulvėmis su lupena

Skalsiausia su Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG vynu (44Eur/but.)

**Kiaulienos nugarinės kepsnys** 10.00 €

Patiekiamas su bulvėmis, keptomis cukinijomis bei pomidorais, pagardintais raudonėliu ir peletrūnu

Skalsiausia su Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press vynu (30Eur/but.)

## MEDŽIOKLĖS LAIMIKIAI

Viduramžiais medžioklė buvo neatsiejama aukštuomenės gyvenimo dalis bei pasilinksmavimo būdas. Medžioti buvo leidžiama tik didikams, o paprastus valstiečius ir miestiečius, sugautus brauknieriaujant, baudavo netgi mirtimi. Tačiau, kol kilmingieji linkšmai skanavo karališkuosius fazanus bei keptas elnio šlaunis, valstiečiai taip pat nevengdavo pasivaišinti įvairiais žvėrienos troškinių...



**Kunigaiščio Gedimino pamėgtas šernienos kepsnys su bruknėmis ir saldžia kriaušė** 16.00 €

Skalsiausia su Fairveley La Framboisiere Mercury AOC vynu (59Eur/but.)



**Stirnienos arba elnienos kepsneliai su baravykais ir obuoliais** 19.00 €

Patiekiami su bulvių skiltelemis su lupena

Skalsiausia su Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru vynu (99Eur/but.)



### *Žavingųjų lietuvaičių išgirta putpelė*

*Patiekžiama su saldžia kriaušė, bruknių bei vynu padažu ir grikiiais  
Skalsiausia su Maggio Old Vine Zinfandel Lodi California (40Eur/but.)*

16.00 €

### *Bebrienos troškėnys su pievagrybiais ir pomidorais*

*Patiekžiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais  
Skalsiausia su Marques de Casa Concha Syrah vynu (29Eur/but.)*

13.00 €



### *Būrų išliaupsintos žvėrienos dešrelės su troškėntais kopūstais ir bulvių koše, pagardinta špinatais*

*Skalsiausia su Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de le Tierra vynu*

*(34Eur/but.)*

10.00 €

### *Restorano „Lokys“ vaišės (Stirnienos ir šernienos kepsniukai, žvėrienos dešrelė)*

*Patiekžiama su keptomis cukinijomis ir pomidorais, pagardintais raudonėliu ir peletrūnu bei  
bulvių griežinėliais su lupena*

*Skalsiausia su Bodegas Gratavinum 2 PI R. Priorat DOC vynu (69Eur/but.)*

20.00 €

## **VEGETARAMS**

### *Kepti baklažano, pomidorų ir mozzarellas sūrio griežinėliai, pagardinti kietuoju sūriu ir pesto padažu su moliūgų sėklomis*

*Skalsiausia su Marques De Caceres Albarino DO vynu (29Eur/but.)*

9.00 €

### *Tolimųjų rytų prieskoniais gardinti grikiiai su voveraitėmis, žirniais ir uogomis*

*Skalsiausia su Matua Valley Marlborough Pinot Noir vynu (32Eur/but.)*

8.00 €

## **BULVĖS**

*Persivalgius patiekalų nuo senovės ponų stalo, kviečiame paskanauti, kuo kasdienę gyvastį  
palaike būrai Lietuvos kaimuose:*



### *Bulviniai kukuliai su žvėriena, paskaninti keptais baravykais ir grietine*


*Dar vienas patiekalas, atsiradęs ant valstietiško stalo kartu su bulvėmis  
Skalsiausia su Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC vynu (39Eur/but.)*

9.00 €

## SALDĖSIAI SU DESSERTINIAIS VYNAIS

<i>Bavariškas kremas su svarainių padažu</i> <i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl</i>	13.00 €
<i>Sūrio – varškės pyragas su braškių padažu</i> <i>Gintaro Sino obuolių ledo vinas 10cl</i>	14.00 €
<i>Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais</i> <i>Nieport Tawny Duoro DO 10cl</i>	9.00 €
<i>Vaniliniai ledai, tirpstantys vyne virtose vyšniose</i> <i>Gintaro Sino vyšnių vinas 10cl</i>	8.00 €
<i>Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir plakta grietinėle</i> <i>Midus "Traškai" 10cl</i>	8.00 €
<i>Sūdytos karamelės glajumi aplietas šokoladinis pyragas su uogomis</i> <i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl</i>	10.00 €
<i>Riešutinis pyragas su spanguolių uogiene</i> <i>Česlovo Ramosškos svarainių vinas 10cl</i>	10.00 €

## SALDĖSIAI

<i>Bavariškas kremas su svarainių padažu</i>	5.00 €
<i>Sūrio – varškės pyragas su braškių padažu</i>	5.00 €
<i>Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais</i>	5.00 €
<i>Gairvus sorbetas (skonių teirautis padavėju)</i>	5.00 €
<i>Sūdytos karamelės glajumi aplietas šokoladinis pyragas su uogomis</i>	6.00 €
<i>Vaniliniai ledai, tirpstantys vyne virtose vyšniose</i>	5.00 €
 <i>Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir plakta grietinėle</i> <i>Juodos duonos trupinių skanėstas su uogiene – saldėsis iš seniausių laikų.</i>	5.00 €



## Riešutinis pyragas su spanguolių uogiene

7.00 €

Rudenį mūsų senoliai skubėdavo ieškoti ir rinkti miško gėrybių – tokių kaip lazdyno riešutų, ar tai spanguolių, – kuriomis gardindavo bei gardina desertus, mėsą, sūrius... Manoma, jog lazdyno riešutai išsaugo jaunystę bei sveiką širdį. Na, o raudonoji ir kvapnioji spanguolė – gyvybės uoga – nepakeičiamas vaistas nuo įvairių ligų. Senuosiuose raštuose teigiama, kad spanguolių sultys gerai dezinfekuoja žaizdas. Šia uoga, dar vadinama šiaurės citrina, lietuviai nuo seno gardina pyragus, plūko arbatą, bei kaip prieskonį deda į raugintus kopūstus.

## RESTORANO GĖRIMAI



### Tradicinė kėmynų gira

Stiklinė 20cl

2.00 €

Asotis 100cl

10.00 €

### Senovinis restorano vinas su prieskoniais

Saldus vinas su cinamonu, gvazdikėliais, imbieru... Senovėje buvo tikima, kad jis turi gydomųjų galių

Stiklinė 15cl

4.00 €

### Pašildytas restorano vinas

4.00 €

## GAIVIEJI GĖRIMAI

<i>Sultys apelsinų, obuolių, pomidorų (20cl)</i>	2.00 €
<i>Šviežios sultys apelsinų arba greipfrutų (20cl)</i>	4.00 €
<i>Geriamasis vanduo (25cl)</i>	2.00 €
<i>Karbonizuotas geriamasis vanduo (25cl)</i>	2.00 €
<i>Natūralus mineralinis vanduo (70cl)</i>	4.00 €
<i>Gazuotas mineralinis vanduo (70cl)</i>	4.00 €

## ARBATA

<i>Juodoji, žalioji, vaisinė, čiobrelių, ramunėlių, dilgėlių, liepžiedžių, mėtų</i>	3.00 €
---	--------

## KAVA

<i>Espresso, juoda kava</i>	2.50 €
<i>Cappuccino, kava su pienu</i>	3.00 €
<i>Latte</i>	3.00 €
<i>Shakerato</i> <i>Puiklaus skonio šalta kava</i>	3.00 €
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Šaltoji cappuccino</i>	3.00 €
<i>Airiška kava</i>	7.00 €



## TRAUKTINĖ

Manoma, kad Lietuvoje buvo sekama europietiškomis tradicijomis ir trauktines pradėjo gaminti vienuoliai: jie naudojo pelynus, stumbražoles, jonažoles, serbentus, šermukšnius ir kitus augalus. Ant didikų stalų trauktinės atsidūrė apie XVI-XVIIa. Tuomet trauktines pradėjo tituluoti karališkaisiais gėrimais.

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Starka	3.00 €	18.75 €
Trejos devynerios	3.00 €	18.75 €
Žalios devynerios	3.50 €	21.88€
Suktinis (lietuviškas midus)	4.00 €	25.00 €
Žalgiris (ypatingai stipri midaus trauktinė)	7.50 €	46.88 €

## MIDUS

Traukai (10cl)	4.00 €
Vilnius (4cl)	3.00 €

## DEGTINĖ

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Sobieski	3.00 €	18.75 €
„Lithuanian vodka“ aukštinė	3.50 €	21.88 €
Samanė	4.00 €	25.00 €
Stolichnaya Premium Vodka	4.00 €	25.00 €
Finlandia (paprasta, spanguolių)	4.00 €	25.00 €
Sambuca „Molinari Extra“ (anyžių)	4.00 €	25.00 €

## ALUS

Manoma, kad Lietuvoje alus buvo verdamas jau XI amžiuje, tačiau labiausiai jis išpopuliarėjo XVIa. Lietuviai turėjo savo alaus dievaitį – Ragutį, kurį garbino visi puotautojai.

LDK laikais kiekvienas Lietuvos gyventojas turėjo teisę savo reikmėms gaminti alų, o apynynai buvo saugomi statuto. Visais laikais aludaris buvo reikalingiausios profesijos atstovas – be jo neapsieidavo nei viena šeimos ar bendruomenės šventė. Na, o alaus gamybos paslaptys buvo perduodamos iš kartos į kartą.

Geriausi aludarių kraštai – Vidurio ir ypač Šiaurės Lietuva.

	0,3l	0,5l
Pilstomas šviesusis „Švyturio Extra”	3.00 €	4.00 €
Tamsusis „Švyturio Baltijos”	3.00 €	4.00 €
Kvietinis „Švyturio baltas” (butelis)		4.00 €
Humulupu – 5,0% “IPA”, dominuoja gėlių, pušų ir apelsino žievės natos tiek skonyje, tiek kvape (butelis)		4.00 €
Kurko keptinis – 5,2% <b>lietuviškas elis</b> , sodrus raudonio spalvos, salšvas su lengva rugio rūgštele bei apynio kartumu (butelis)		4.00 €
Cyrulis – 4,9% <b>šviesus pils</b> , turintis neįkryrų kartumą, gairių apynio aromatą bei salyklo saldumą (butelis)		4.00 €
Gutstoutas – 5,2% <b>tamsus avižinis stautas</b> , išsiskiriantis degintų salyklių baze, kavos ir šokolado užuominomis (butelis)		4.00 €
Grynas – 5,0% <b>lageris</b> , šviesios spalvos bei salšvo skonio, jaučiamas ir apynių kartumas (butelis)		4.00 €
Simkala – 5,3% <b>šviesus “APA”</b> , tirštesnės spalvos, karamelinio salyklo aromatas (butelis)		4.00 €
Nealkoholinis alus (butelis)		4.00 €

## VIŠKIS (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker red label</i>	4.00 €
<i>Johnnie Walker black label</i>	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO</i> (Single malt)	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO</i> (Islay single malt)	8.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO</i> (Single malt)	9.00 €
<i>BenRiach 16YO</i> (Single malt)	10.00 €

## LIKERIS (4CL)

<i>Krupnikas (medaus)</i>	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno (migdoļu)</i>	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys (airišķos grietinēlēs)</i>	4.00 €

## VERMUTAS

<i>Campari (4cl)</i>	4.00 €
<i>Martini 10cl (baltasis, raudonasis, ypač sausas)</i>	3.50 €

## KITI GERIMAI (4CL)

<i>Brendis „Torres 5 YO”</i>	3.50 €
<i>Brendis „Torres 10 YO”</i>	4.00 €
<i>Grappa „Nonino“</i>	6.00 €
<i>Grappa „Sibona Moscato“</i>	6.00 €
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50“</i>	6.00 €
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia“</i>	8.00 €
<i>Grappa „Sibona Porto“</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage XO”</i>	9.00 €
<i>Armanjakas „Janneau Grand VSOP”</i>	8.00 €
<i>Konjakas „Otard VSOP”</i>	7.50 €
<i>Konjakas „Courvoisier VS”</i>	5.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier VSOP”</i>	7.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier XO”</i>	25.00 €
<i>Romas „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	7.00 €
<i>Romas „Captain Morgan Spiced”</i>	4.00 €
<i>Tekila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	4.00 €
<i>Tekila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i>	6.00 €
<i>Tekila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	4.00 €

## LIETUVIŠKAS VAISIŲ VYNAS

<i>Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Zarasai</i>	<i>Taurė 15cl</i>	<i>Butelis 75cl</i>
	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino raudonas uogų vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino mėlynių vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaro Sino vyšnių vynas (saldus, raudonas), Zarasai</i>	<i>Taurė 10cl</i>	<i>Butelis 75cl</i>
	4.00 €	29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas (saldus, baltas), Šilutė</i>	5.00 €	34.00 €
<i>Gintaro Sino obuolių ledo vynas (saldus, baltas), Zarasai</i>	<i>Taurė 10cl</i>	<i>Butelis 37.5cl</i>
	11.00 €	39.00 €

## VYNAS TAURĖMIS 15 CL

### ŠAMPANAS

*Champagne Linard Gontier Brut*

*Taurė 15cl*

9.00 €

### PUTOJANTIS

*Grand Cavalier Brut, Prancūzija*

3.50 €

### BALTAS

*Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP, Prancūzija, Langedokas - Rusijonas*

5.00 €

*Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuanas*

3.50 €

*Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, JAV, Vašingtono valstija*

6.00 €

*De Martino Reserva 347 Vineyards Sauvignon Blanc, Čilė, Central Valley*

5.00 €

### RAUDONAS

*De Martino Estate Carmenere, Čilė, Maipo slėnis*

5.00 €

*Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press (Garnacha), Prancūzija, Rona*

6.00 €

*Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuanas*

3.50 €

*Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O. (Tempranillo), Ispanija, Castilla y Leon*

6.00 €

*Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC (90% Merlot, 10% Cabernet Franc), Prancūzija, Bordo*

7.00 €

## VYNAS BUTELIAIS 75 CL

### PUTOJANTIS

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Ispanija)</i>	34.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. (100% Glera) (Italija, Venetas)</i>	34.00 €
<i>Grand Cavalier (pusiau sausas) (Prancūzija)</i>	17.00 €
<i>Grand Cavalier (saldus) (Prancūzija)</i>	17.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Prancūzija)</i>	17.00 €

## ŠAMPANAS BUTELIAIS 75 CL

<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	89.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	45.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	150.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut</i>	45.00 €

## BALTASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

### Australija

<i>Lindemans Bin 65 Chardonnay DO (100% Chardonnay) Pietryčių Australija</i>	25.00 €
--	---------

### Austrija

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	25.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptalis</i>	25.00 €

### Argentina

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay - Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuanas</i>	17.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendernales slėnis</i>	29.00 €

### Čilė

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Kasablankos ir Limari slėniai</i>	25.00 €
--	---------

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>De Martino Reserva 347 Vineyards Sauvignon Blanc</i> (100% Sauvignon Blanc) Central Valley	25.00 €
<b>Italija</b>	
<i>Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC</i> (100% Pecorino) Abruci	39.00 €
<i>Bersano Gavi DOCG</i> (100% Cortese) Pjemontas	29.00 €
<i>Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP</i> (100% Pinot Bianco) Friulis-Venecija	59.00 €
<i>Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC</i> (100% Trebbiano) Abrucas	29.00 €
<i>Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT</i> (100% Pinot Grigio) Venetas	21.00 €
<i>Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC</i> (50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilija	34.00 €
<i>Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT</i> (100% Grillo) Sicilija	28.00 €
<b>Ispanija</b>	
<i>Protos Verdejo Rueda DO</i> (100% Verdejo) Ribera del Duero	28.00 €
<i>Marques De Caceres Albarino DO</i> (100% Albarino) Rias Baixas	29.00 €
<i>Torres Natureo Muscat</i> (100% Muscat) nealkoholinis	29.00 €
<b>JAV</b>	
<i>Chateau Ste. Michelle Dry Riesling</i> (100% Riesling) Vašingtono valstija	29.00 €
<b>Naujoji Zelandija</b>	
<i>Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough</i> (100% Sauvignon Blanc) Marlboro	35.00 €
<b>Prancūzija</b>	
<i>Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC</i> (100% Chardonnay) Burgundija	39.00 €

		<i>Butelis 75cl</i>
<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Chardonnay) Burgundija		49.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Lauros žemuma	37,5 cl	29.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Lauros žemuma		39.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (100% Viognier) Langedokas-Rusijonas		25.00 €
<b>Vokietija</b>		
<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mozelis		34.00 €

### RAUSVASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

		<i>Butelis 75cl</i>
<b>Čilė</b>		
<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Kasablanka Kuriko slėnis		25.00 €
<b>Ispanija</b>		
<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Kostilija ir Leonas		29.00 €

### RAUDONASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

		<i>Butelis 75cl</i>
<b>Argentina</b>		
<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuanas		29.00 €
<i>Achaval - Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendoza		34.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> (Merlot, Malbec) San Chuanas		17.00 €
<i>Achaval - Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendoza		120.00 €
<i>Crios de Susana Balbo Syrah Bonarda</i> (50% Syrah, 50% Bonarda) Mendoza		34.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendoza		29.00 €



## ***Australija***

*Butelis 75cl*

*Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon*

**29.00 €**

*(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) Pietu Australija*

*Lindemans Bin 50 Shiraz*

**25.00 €**

*(100% Shiraz) Pietryčiu Australija*

## ***Austrija***

*Markowitsch Pinot Noir*

**45.00 €**

*(100% Pinot Noir) Karnuntumas*

## ***Čilė***

*De Martino Estate Carmenere*

**25.00 €**

*(100% Carmenere) Maipo slėnis*

*Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon*

**29.00 €**

*(Cabernet Sauvignon) Maipo slėnis*

*Marques de Casa Concha Syrah*

**29.00 €**

*(Syrah) Centrinis Čilės slėnis*

*Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot*

**25.00 €**

*(100% Merlot) Centrinis Čilės slėnis*

*Santa Carolina Reserva Carmenere*

**29.00 €**

*(100% Carmenere) Cachapoal provincija*

## ***Ispanija***

*Bodegas Volver Tarima Monastrell Alicante DO*

**29.00 €**

*(100% Monastrell) Alicante*

*Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO*

**25.00 €**

*(Garnacha, Cariñena) Katalonija*

*Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra*

**34.00 €**

*(100% Tempranillo) La Mancha*

*Bodegas Gratavinum 2 P I R Priorat DOC*

**69.00 €**

*(38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Penedes*

*Torres Grand Coronas Penedes DO*

**37,5 cl**

**18.00 €**

*(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes*

*Torres Grand Coronas Penedes DO*

**35.00 €**

*(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes*

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> <i>(100% Tina del Pais) Duero upès slènis</i>	<b>34.00 €</b>
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> <i>(100% Tinto Fino) Duero upès slènis</i>	<b>89.00 €</b>
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> <i>(90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano ir Mazuelo) Rioja</i>	<b>55.00 €</b>
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOP</i> <i>(100% Bobal) Utiel- Requena</i>	<b>29.00 €</b>
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O.</i> <i>(100% Tempranillo) Castilla y Leon</i>	<b>30.00 €</b>
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> <i>(100% Garnacha) Carinena</i>	<b>34.00 €</b>
<b><i>Italiya</i></b>	
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> <i>(100% Primitivo) Apulija</i>	<b>39.00 €</b>
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> <i>37,5cl</i> <i>(100% Primitivo) Apulija</i>	<b>19.50 €</b>
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>	<b>34.00 €</b>
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>37,5cl</i> <i>(100% Montepulciano) Abruzzo</i>	<b>17.00 €</b>
<i>Bersano Piemonte Barbera DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemontas</i>	<b>25.00 €</b>
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Piemontas</i>	<b>39.00 €</b>
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> <i>(100% Nebbiolo) Piemontas</i>	<b>79.00 €</b>
<i>Mauro Molino Gallinotto Barolo DOCG</i> <i>(100% Nebbiolo) Piemontas</i>	<b>99.00 €</b>

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> <i>(85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Pjemontas</i>	<b>100.00 €</b>
<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>(100% Dolcetto) Pjemontas</i>	<b>39.00 €</b>
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Pjemontas</i>	<b>99.00 €</b>
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>(100% Nero d'Avola) Sicilija</i>	<b>40.00 €</b>
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <i>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toskana</i>	<b>44.00 €</b>
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <i>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toscana</i>	<b>49.00 €</b>
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <i>(45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 9% Petit Verdo) Toskana</i>	<b>79.00 €</b>
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toskana</i>	<b>299.00 €</b>
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>(100% Sangiovese) Toskana</i>	<b>99.00 €</b>
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Venetas</i>	<b>36.00 €</b>
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Venetas</i>	<b>99.00 €</b>
<b>JAV</b>	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <i>(100% Zinfandel) Kalifornija</i>	<b>40.00 €</b>
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <i>(98% Syrah, 2% Viognier) Vašingtono Valstija</i>	<b>32.00 €</b>
<b>Naujoji Zelandija</b>	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <i>(100% Pinot Noir) Marlboro</i>	<b>32.00 €</b>
<b>Pietų Afrikos Respublika</b>	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Vakarų iškyšulys</i>	<b>22.00 €</b>
<i>Fairview Pinotage</i> <i>(100% Pinotage) Paarl slėnis</i>	<b>32.00 €</b>

## **Portugalija**

Butelis 75cl

*Niepoort Vertente Douro DOC*

39.00 €

(Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional) Duero

*Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC*

34.00 €

(Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero

## **Prancūzija**

*Michel Lynch Reserve Medoc AC*

34.00 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordo

*Castel Chateau Malbec Bordeaux AC*

34.00 €

(Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordo

*Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC*

35.00 €

(90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordo

*Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC*

34.00 €

(80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordo

*Domaines Barons de Rothschild (Lafite) st Legende Pauillac AOP*

59.00 €

(60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordo

*Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006*

650.00€

(65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordo

*Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005*

360.00 €

(73% Cabernet, 27% Merlot) Bordo

*Faiveley La Framboisiere Mercury AOC*

59.00 €

(100% Pinot Noir) Burgundija

*Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru*

99.00 €

(100% Pinot Noir) Bourgogne

*Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC*

37,5 cl

24.50 €

(100% Pinot Noir) Lauros žemuma

*Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC*

49.00 €

(100% Pinot Noir) Lauros žemuma

*Delas Chateauneuf-du-Pape*

59.00 €

(90% Grenache, 10% Syrah) Rona

*Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press*

30.00 €

(Grenache, Syrah, Mourvedre) Rona

## DESERTINIS VYNAS

### *Austrija*

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenlandas	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

### *Lietuva*

<i>Gintaras Sinas vyšnių vynas, Zarasai</i>	10 cl / 75 cl	4.00 € / 29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas, Šilutė</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
<i>Gintaras Sinas obuolių ledo vynas, Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €

### *Ispanija*

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

### *Portugalija*

<i>Nieport Tawny Douro DO, Duero slėnis</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
---	---------------	------------------

## Kokteiliai

<i>Margarita</i> (Tekila, šviežios citrinų sultys, apelsinų žievelių likeris)	7.00 €
<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced“, „Coca Cola“)	7.00 €
<i>Tekilos saulėtekis</i> (Tekila, apelsinų sultys, „Grenadino“ sirupas)	7.00 €
<i>Juodasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris)	7.00 €
<i>Baltasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris, pienas)	7.00 €
<i>Gin Tonic</i> (Džinas, tonikas)	7.00 €

## *Etiketo taisyklės*

*Seniau būdavo įprasta valgyti rankomis iš bendrų indų, todėl etiketo taisyklės patardavo nusiplauti rankas visiems matant, kad draugai galėtų įsitikinti, jog užstalės kaimynų rankos tikrai švarios.*

*Žinoma, valgio metu rankos turi išlikti švarios. Tad, viduramžių etiketo vadovėliuose buvo rekomenduojama prie stalo:*

- Nekišti pirštų į ausis;*
- Neliesti plaukų;*
- Rankomis nešnirpšti nosies;*
- Vyrams patariama „nesikąsyti“...*

*Prie stalo buvo smerkami žmonės, besišluostantys prakaitą servetėle, besigrabaliuojantys lėkštėje (tikriausiai ieškodami skanesnio kąsnelio), dedantys nuvalgytus kaulus atgal į bendrą lėkštę. Tinkamiausia vieta kaulams – mesti juos per petį ant žemės.*