

### Šalti užkandžiai

<b>Vytintų mėsyčių, sūrių ir alyvuogių užkandis</b> (2 asmenims)	<b>21 EUR</b>
<b>Užkandžių rinkinys:</b> namų gamybos bulvių traškučiai, vytintos mini dešrelės, marinuotos alyvuogės, Grissini lazdelės ir namų gamybos padažas (2 asmenims)	<b>15 EUR</b>
<b>Jūros gėrybių užkandis</b> (2 asmenims): įdarytos, keptos alyvuogės, tortilijos su pomidorų tartaru ir marinuotomis tigrinėmis krevetėmis, daržovėmis įdaryti moliuskai, traškūs ančiuviai tempura tešloje	<b>21 EUR</b>
<b>Karštai rūkyta „Anupriškių“ upėtakio filė</b> su rikotos sūriu, saulėje džiovintais pomidorais ir marinuotomis cukinijomis	<b>14 EUR</b>
<b>Vytintas kiaulienos kumpis</b> su kriauše, marinuota meduje ir citrinos sultyse, itališku sūriu „Stracciatella“, balzamiko actu	<b>14 EUR</b>
<b>Mūsų gamybos bulvių krocketai</b> su baravykais, silke „Matjes“ ir marinuotais svogūnais (4 vnt.)	<b>9 EUR</b>
<b>Jautienos tartaras</b> su marinuotomis daržovėmis ir gruzdintomis bulvytėmis	<b>15 EUR</b>
<b>Tuno tartaras</b> su marinuotais agurkais, pomidorais ir humusu	<b>15 EUR</b>

### Salotos

<b>Salotos su marinuotomis cukinijomis</b> , morkomis, pankoliais, rukola, fetos sūriu, Goji uogomis ir citrinų padažu	<b>11 EUR</b>
<b>Cezario salotos</b> su vištienos krūtinėle ir šonine	<b>14 EUR</b>
<b>Salotos su kepta jautiena</b> , cukinija, rikotos sūriu, paprika, kepta su mėtomis ir česnakais, rukola, saulėje džiovintais pomidorais, kalendra, granatomis ir balzaminio užpilu	<b>15 EUR</b>

### Sriubos

<b>Šaltibarščiai</b> su bulvių skiltelėmis	<b>7 EUR</b>
<b>Antienos sriuba</b> su grybais ir perlinėmis kruopomis	<b>12 EUR</b>
<b>Sicilietiška žuvies sriuba</b> su keturių rūšių žuvimis ir jūros gėrybėmis	<b>15 / 26 EUR</b>

### Karšti užkandžiai

<b>Ančių kepenėlių medalionai</b> su bulvių gratinu ir marinuotų obuolių bei juodųjų serbentų padažu	<b>22 EUR</b>
<b>Jūros šukutės</b> su pastarnokų piure, žaliaisiais žirneliais ir vyno padažu	<b>23 EUR</b>

### Namų gamybos ravioli

<b>Ravioli su rikotos sūriu</b> , krevečių ir moliuskų ragu, omarų padažu	<b>19 EUR</b>
<b>Ravioli su triušiena</b> ir daržovėmis, grybų padaže	<b>19 EUR</b>

## Karštieji patiekalai

Kepta ériuko mentė su traškia kukurūzų polenta, morkomis, marinuotais svogūnais ir kadagių padažu	<b>22 EUR</b>
Kepta anties krūtinėlė su bulvių gratinu, slyvų, aitriųjų paprikų bei obuolių ragu ir obuolių padažu	<b>24 EUR</b>
Troškinta jūrų velnio filė su jūros gėrybėmis, daržovėmis ir omarų padažu <i>*patiekalas gaminamas iš šviežios žuvies ir tik nuo penktadienio iki sekmadienio</i>	<b>29 EUR</b>
Aštuonkojo čiuptuvėliai su moliuskais, bulvių gratinu, žaliųjų žirnelių piure ir krevečių padažu	<b>32 EUR</b>
Troškintos midijos šafrano padaže, pateikiamos su saldžiomis bulvėmis	<b>21 EUR</b>
Daugiaryžis su parmezano sūriu, troškintais jautienos žandais ir vyno padažu	<b>18 EUR</b>

## Vegetariški patiekalai

Bulvių gratinas su baravykais ir triufelių padažu	<b>15 EUR</b>
Kopūsto kepsnys su žaliaisiais žirneliais ir svogūnų padažu	<b>15 EUR</b>
Daugiaryžis su moliūgais ir keptu varškės sūriu	<b>17 EUR</b>

## Griliaus patiekalai

Tuno kepsnys	<b>25 EUR</b>
Argentinietiškos krevetės	<b>25 EUR</b>
„Anupriškių“ upėtakio kepsnys	<b>18 EUR</b>
Viščiuko puselė česnakų ir rozmarinų marinatė	<b>21 EUR</b>
Argentinietiškos jautienos antrekotas	<b>35 EUR</b>
N. Zelandijos eriuko kumpis	<b>25 EUR</b>
Pikantiški kiaulienos šonkauliai	<b>19 EUR</b>
N. Zelandijos erienos šonkauliukai	<b>35 EUR</b>

*Visi griliaus patiekalai patiekiami su sezoninių daržovių salotomis*

Prašome išsirinkti padažą:

BBQ  
Pesto

Papildomi garnyrai:

Bulvių skiltelės su česnakais	<b>4.5 EUR</b>
Namų gamybos, lengvai sūdyti agurkai	<b>4.5 EUR</b>
Ant grotelių keptos daržovės	<b>4.5 EUR</b>

## Desertai

Tiramisu su pistacijomis ir vasabi	<b>11 EUR</b>
Burokėlių braunis su jogurtiniu kremu ir braškėmis	<b>9 EUR</b>
„Pavlova“ morengas su maskarponės kremu, šerbetu ir sezoninėmis uogomis	<b>10 EUR</b>
Spanguolių putėsiai su sezoninėmis uogomis ir karamelizuotu baltuoju šokoladu	<b>9 EUR</b>
Ledų asorti su sezoninėmis uogomis	<b>8 EUR</b>

### **Cold appetizers**

<b>Dried meat, cheeses and olives assortment</b> (for 2 persons)	<b>21 EUR</b>
<b>Appetizers assortment:</b> homemade potato chips, cured mini sausages, olives, Grissini sticks and home-made sauce (for 2 persons)	<b>15 EUR</b>
<b>Seafood snack</b> (for 2 persons): stuffed, fried olives, tortillas with tomato tartar and marinated tiger prawns, clams stuffed with vegetables, crispy anchovies in tempura batter	<b>21 EUR</b>
<b>Hot-smoked "Anupriškės" trout fillet</b> with ricotta cheese, sun-dried tomatoes and marinated zucchini	<b>14 EUR</b>
<b>Cured pork ham</b> with pear marinated in honey and lemon juice, Italian "Stracciatella" cheese, balsamic vinegar	<b>14 EUR</b>
<b>Homemade potato croquettes</b> with porcini mushrooms, herring „Matjes“ and marinated onions (4 pcs.)	<b>9 EUR</b>
<b>Beef tartare</b> with pickled vegetables and French fries	<b>15 EUR</b>
<b>Tuna tartare</b> with pickled cucumbers, tomatoes and hummus	<b>15 EUR</b>

### **Salads**

<b>Salad with marinated zucchini</b> , carrots, fennel, rucola, feta cheese, Goji berries and lemon dressing	<b>11 EUR</b>
<b>Caesar salad</b> with chicken breast and bacon	<b>14 EUR</b>
<b>Salad with roast beef</b> , zucchini, ricotta cheese, sweet peppers, roasted with mint and garlic, arugula, sun-dried tomatoes, coriander, pomegranates and balsamic dressing	<b>15 EUR</b>

### **Soups**

<b>Cold beetroot soup</b> with potato wedges	<b>7 EUR</b>
<b>Duck soup</b> with mushrooms and pearl barley	<b>12 EUR</b>
<b>Sicilian soup</b> with four types of fish and seafood	<b>15 / 26 EUR</b>

### **Hot appetizers**

<b>Duck liver medallions</b> with potato gratin, pickled apples and blackcurrant sauce	<b>22 EUR</b>
<b>Sea scallops</b> with cauliflower purée, green peas and wine sauce	<b>23 EUR</b>

### **Homemade ravioli**

<b>Ravioli with ricotta cheese</b> , prawn and clam ragù, lobster sauce	<b>19 EUR</b>
<b>Ravioli with rabbit</b> and vegetables in mushroom sauce	<b>19 EUR</b>

## Hot dishes

<b>Roast lamb shoulder</b> with crispy corn polenta, carrots, pickled onions and juniper sauce	<b>22 EUR</b>
<b>Roast duck breast</b> with potato gratin, plum, chilli and apple ragù, applesauce	<b>24 EUR</b>
<b>Stewed monkfish fillet</b> with seafood, vegetables and lobster sauce <i>*dish made from fresh fish and from Friday to Sunday only</i>	<b>29 EUR</b>
<b>Octopus tentacles</b> with clams, potato gratin, green pea purée and prawn sauce	<b>32 EUR</b>
<b>Mussels</b> in saffron sauce, served with sweet potatoes	<b>21 EUR</b>
<b>Risotto with Parmesan cheese</b> , beef cheeks and wine sauce	<b>18 EUR</b>

## Vegetarian dishes

<b>Potato gratin</b> with porcini mushrooms and truffle sauce	<b>15 EUR</b>
<b>Cabbage steak</b> with green peas and onion sauce	<b>15 EUR</b>
<b>Risotto with pumpkin</b> and baked curd cheese	<b>17 EUR</b>

## Barbecue dishes

<b>Tuna steak</b>	<b>25 EUR</b>
<b>Argentinian prawns</b>	<b>25 EUR</b>
<b>"Anupriškės" trout steak</b>	<b>18 EUR</b>
<b>Chicken</b> in garlic and rosemary marinade	<b>21 EUR</b>
<b>Argentinian beef rib-eye steak</b>	<b>35 EUR</b>
<b>New Zealand lamb ham</b>	<b>25 EUR</b>
<b>Spicy pork ribs</b>	<b>19 EUR</b>
<b>New Zealand Lamb Chops</b>	<b>35 EUR</b>

*All grill dishes are served with a seasonal vegetable salad*

**Please choose the sauce:**

BBQ  
Pesto

**Additional side dishes:**

Potato wedges with garlic	<b>4.5 EUR</b>
Homemade lightly salted cucumbers	<b>4.5 EUR</b>
Grilled vegetables	<b>4.5 EUR</b>

## Desserts

<b>Tiramisu</b> with pistachios and wasabi	<b>11 EUR</b>
<b>Beetroot brownie</b> with yoghurt cream and strawberries	<b>9 EUR</b>
<b>"Pavlova" morengue</b> with mascarpone cream, sorbet and seasonal berries	<b>10 EUR</b>
<b>Cranberry mousse</b> with seasonal berries and caramelised white chocolate	<b>9 EUR</b>
<b>Ice cream</b> assorted with seasonal berries	<b>8 EUR</b>