

Sveiki atvykę į Mare Balticum

Sudarinėdami restorano meniu siekėme, kad produktai naudojami patiekalams būtų vietiniai ir gerai pažįstami, tačiau atsiskleistų netikėtais deriniais, kuriuos verta išbandyti. Tikimės, kad šie išskirtiniai skoniai ir spalvos bei už lango ošiančios Baltijos jūros bangos praturtins jūsų kelionės įspūdžius.

Welcome to Mare Balticum

When compiling this menu we chose locally available and well-known ingredients, but sought pleasantly surprising combinations. We hope these familiar flavours reveal their uniqueness through striking textures and colours. And we hope the waves of the Baltic Sea rustling outside the window enhance these culinary sensations.

MareBalticum

FINE DINING

Pirmi patiekalai / Sriubos *First Course / Soups*

Užkandžių rinkinys Appetizer Combo	10€
Matjes tartaras Matjes tartar	9€
Upėtakio ceviche Trout ceviche	11€
Elnienos tartaras Venison tartar	13€
Burokėlių salotos su keptu baklažanu Beetroot salad with fried eggplant	10€
Salotos su tunu ir saulėje džiovintais pomidorais Tuna salad with sun-dried tomatoes	9€
Kreminė grybų sriuba su bulvytėmis Creamy mushroom soup with potatoes	7€
Jūros gėrybių sriuba Seafood soup	9€

Pagrindiniai patiekalai *Main Dishes*

Antienos kulšėlės confit Duck thigh confit	17€
Jautienos kepsnys (tenderloin) Beef steak (tenderloin)	27€
Kepta dorada su žolelių padažu Fried sea bream	16€
<i>arba</i> <i>or</i> Kepta starkio file su žolelių padažu Fried pike-perch fillet	18€
Ravioli su rikota ir špinatais Ravioli with ricotta and spinach	13€

Patiekalai mažiesiems *Menu for the little ones*

Ravioli su kreminiu sviesto padažu Ravioli with creamy butter sauce	11€
Skrudintos bulvytės ir batatai French fries and sweet potatoes	6€
Maltos mėsos kąsnelių vėrinukas Meatball skewer	8€

Desertai *Desserts*

Šokoladinis pyragas Chocolate cake	6€
Morkų pyragas Carrot cake	6€
Ledai Ice cream	5€

MareBalticum

FINE DINING