

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

Šefas vaišina

Lengvai rūkyto lietuviško šamo užtepėlė

Visiems puikiai pažįstamą Lietuvoje užaugintą ir rūkytą žuvį patiekiame su burokėlių duonele ir šviežių padažu.

Pirmi patiekalai / Sriubos

Užkandžių rinkinys

9,50€

36 mėnesius brandintas, ko gero, žinomiausias lietuviškas sūris “Džiugas”. Nuostabaus skonio marinuotų alyvuogių ir artišokų užkandis. Ilgai troškintos antienos užtepėlė ypatingai minkšta ir sultinga.

Matjes tartaras

8,00€

Matjes silkė, pagauta dar prieš nerštą - išskirtinai riebi, švelnaus skonio ir tekstūros, puikiai deranti su moliūgų aliejumi ir svogūnais.

Upėtakio ceviche

9,00€

Užkandis, kuriame puikiai dera lietuviška žuvis ir Pietų Amerikos tradicijos. Tai lengvai aštraus ir rūgštaus skonio šviežia žuvis, marinuojama citrusinių vaisių sultyse su aitriosiomis paprikomis.

Elnienos tartaras

11,00€

Išskirtinai sodriu skoniu dvelkiantis patiekalas, pagardintas kaukazietiška adžika ir chimichurri.

Burokėlių salotos su keptu baklažanu

7,00€

Burokėliai - tai tradicinė vietinės virtuvės dalis, kuri puikiai dera su šiek tiek netradiciniu ingredientu – baklažanu. Puikiai tiks, jei esate vegetaras.

Salotos su tunu ir saulėje džiovintais pomidorais

7,50€

Lengvos tekstūros ir švelnaus skonio tuno musas, papildytas saulėje džiovintų pomidorų skonio natomis.

Gazpacho

5,00€

Nors šis receptas atkeliavęs iš šiltesnių kraštų, tačiau turime puikių vietinių produktų, iš kurių jums sukūrėme sodrią ir aromatingą sriubą.

Jūros gėrybių sriuba

6,50€

Skoniu turtinga ir šiek tiek Azija dvelkianti jūros gėrybių sriuba.

MareBalticum

FINE DINING

Compliments of the Chef

Lightly smoked Lithuanian catfish spread

Lithuanian-grown and smoked fish, served with beet bread and herbal dressing – an appetizer, compliments of the chef, for a great start to your meal.

First Course / Soups

Appetizer Combo

€9.50

Cheese, pickled olives & marinated artichoke hearts, herbal dressing: a light and refreshing snack to start your lunch or dinner.

Duck rilette: duck stewed overnight – soft and juicy.

Matjes tartar

€8.00

Matjes herring that is caught before spawning is exceptionally rich, but mild in taste and texture, and it goes well with pumpkin oil and onions.

Trout ceviche

€9.00

A snack that perfectly combines Lithuanian fish and South American traditions. It is a lightly spicy and sour-tasting fresh fish that is marinated in citrus juice with hot peppers.

Venison tartar

€11.00

A sophisticated dish with rich flavour, accented by adjika and chimichurri.

Beetroot salad with fried eggplant

€7.00

Beets are a traditional part of local cuisine. They pair well with a slightly unconventional ingredient - eggplant. A lovely vegetarian snack!

Tuna salad with sun-dried tomatoes

€7.50

Light texture and mild-tasting tuna mousse, complemented by notes of sun-dried tomato flavour.

Gazpacho

€5.00

Although traditionally this recipe comes from warmer climates, we have great local products from which we have created this aromatic soup.

Seafood soup

€6.50

An Asian-inspired seafood soup, bursting with bold flavour.

MareBalticum

FINE DINING

Pagrindiniai patiekalai

Antienos kulšėlės confit

14,00€

Šis patiekalas pasižymi labai raiškiu skoniu. Jam paruošti reikia daug laiko. Per naktį apdorojant mėsą, joje išsaugoma viskas, kas geriausia, o skonius tobulai sujungia aromatingas raudonojo vyno padažas.

Jautienos kepsnys (tenderloin)

25,00€

Restoranų klasika – jautienos kepsnys. Patekiamas su šviežių žolelių padažu ir saldžiomis bulvėmis.

Kepta dorada su žolelių padažu

15,00€

arba

Kepta starkio file su žolelių padažu

16,00€

Išskirtinai sodriu skoniu dvelkiantis patiekalas.

Main Dishes

Duck thigh confit

€14.00

This dish benefits from the patience of long, slow preparation. The meat accumulates all of the diverse flavours by cooking in an aromatic red wine sauce.

Beef steak (tenderloin)

€25.00

A beef steak is an absolute classic! Served with fresh herb sauce and sweet potatoes.

Fried sea bream

€15.00

or

Fried pike-perch fillet

€16.00

Seasonal vegetables and spices are carefully selected and matched to highlight the delicate texture and taste of the fish.

MareBalticum

FINE DINING

Patiekalai mažiesiems

Ravioli su rikota ir špinatais

9,00€

Lengvas ir purus rikotos sūris bei špinatai patiks net patiems mažiausiems.

Skrudintos bulvytės ir batatai

6,00€

Kone mėgstamiausias vaikų patiekalas, papildytas kreminėmis ir šiek tiek saldžiomis batatų natomis, tam kad jūsų vaiko kelionės įspūdžiai būtų ryškesni!

Maltos mėsos kšnelių vėrinukas

8,00€

Subalansuotas, vietiniais produktais papildytas puikaus skonio patiekalas. Puikiai tiks vakarienei su šeima.

Desertai

Šokoladinis pyragas

5,00€

Kvapnus šokoladinis desertas – tai puikus vakarienės ar pietų finalas, juk kiekvieną kelionę turi karūnuoti kas nors saldaus!

Morkų pyragas

5,00€

Natūraliai saldus morkų pyragas. Pamirškite salotas ir troškinius, morkos karaliauja desertų pasaulyje!

Ledai

4,50€

Šios dienos skonių klauskite restorano padavėjo.

MareBalticum

FINE DINING

Menu for the little ones

Ravioli with ricotta and spinach

€9,00

The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination will appeal even to the smallest ones.

French fries and sweet potatoes

€6,00

A nearly universal children's favourite, with a portion of sweet potatoes to make your child's journey more vivid.

Meatball skewer

€8,00

A balanced dish with great taste, complemented by local products. Perfect for dinner with the family.

Desserts

Chocolate cake

€5,00

A fragrant chocolate dessert to crown your dinner in a decadent way!

Carrot cake

€ 5,00

Naturally sweet carrot cake. Forget salads and stews, carrots reign in the world of desserts!

Ice cream

€4,50

A different flavour every day. Ask our waiter for today's offer.

MareBalticum

FINE DINING

