

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 šviežiu padažu.

Pirmi patiekalai / Sriubos

Krevetės čili ir česnako sviesto padaže

14€

Skoniu turtingas lengvai aštrus patiekalas jūros gėrybių mėgėjams.

Matjes tartaras

12€

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

Burokėlių salotos su keptu baklažanu

10€

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



Burata su pesto, šviežiais pomidorais ir marinuotais svogūnėliais

12€

Burata sūris, pasižymintis kremiškumu, puikiai dera su sultingais pomidorais, pesto padažu ir balzaminiam acete marinuotais svogūnėliais. Anakardžių riešutai patiekalui suteikia traškumo, taip sukurdami harmoningą ir nepamirštamą skonių dermę.



Šaltibarščiai su apkeptomis bulvytėmis

8€

Vienareikšmiškai populiariausias vasaros patiekalas! obuolių sultyse marinuoti burokėliai ir vietiniai ingredientai, sukuria puikų, tradicinį skonį. Patiekama su jaunomis bulvytėmis, pagardintomis šonine ir svogūnų laiškais.

Jūros gėrybių sriuba

9€

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

Shrimp in chili & garlic butter sauce €14

Rich in flavour and slightly spicy snack for seafood lovers.

Matjes tartar €12

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.

Beetroot salad with fried eggplant €10

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



Burata with pesto, tomatoes and pickled onions €12

Burrata cheese, known for its creaminess, pairs perfectly with juicy tomatoes, pesto sauce, and balsamic vinegar-marinated onions. Cashew nuts add crunch to the dish, creating a harmonious and unforgettable flavor combination.



Cold beetroot soup with roasted potatoes and bacon €8

Without the doubt the most popular summer dish! Beetroot marinated in apple juice and local ingredients creates a wonderful, traditional flavor. Served with young potatoes seasoned with bacon pieces and spring onions.

Seafood soup €9

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

MareBalticum

FINE DINING

Pagrindiniai patiekalai

Antienos kulšėlės confit 21€

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) 29€

Restoranų klasika – jautienos kepsnys. Patiekiamas su pipiriniu padažu ir saldžiomis bulvytėmis.



Ėrienos kepsnys su bulvytėmis ir smidrais 23€

Lėtai keptas ėrienos kepsnys, patiekiamas su grietinėlės padažu, praturtinu mėsos sultiniu, keptais smidrais bei karštais kaštainiais, marinuotais meduje ir bulvytėmis.

Kepta starkio file su žolelių padažu 21€

Išskirtinai sodriu skoniu dvelkiantis patiekalas.



Brokolio kepsnys 15€

Idealus pasirinkimas vegetarams – gardus keptas brokolio kepsnys pagardintas medumi, patiekiamas su morkų ir salierų piure.

Ravioli su rikota ir špinatais 14€

Lengvas ir purus rikotos sūris bei špinatai.

MareBalticum

FINE DINING

Main Dishes

Duck thigh confit €21

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 tenderloin steak with pepper sauce and sweet potato fries €29

A beef steak is an absolute classic! Served with pepper sauce and sweet potato fries.



Lamb rump with french fries and asparagus €23

Slow-cooked lamb rump, drizzled with cream sauce enriched with meat broth. On the side lies roasted mushrooms, hot chestnuts marinated in honey and crunchy fries.

Fried pike-perch fillet €21

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



Roasted broccoli steak with carrot and celeriac puree €15

Ideal choice for vegetarians - delicious roasted broccoli steak seasoned with honey, served with carrot and celery puree.

Ravioli with ricotta and spinach €14

The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination.

Patiekalai mažiesiems

Skrudintos bulvytės ir batatai

6€

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

Maltos mėsos kšnelių vėrinukas

8€

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

Desertai

Šokoladinis pyragas

6€

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

Gabalėlis torto su mėlynėmis

7€

Lengvas, vasara dvelkiantis, desertas, kuriame susipina gairiosios mėlynės, kreminis grietinėlės sluoksnis, o viską užbaigia sodrios juodojo šokolado natos.

Ledai

5€

Šios dienos skonių klauskite restorano padavėjo.

MareBalticum

FINE DINING

Menu for the little ones

French or sweet potatoe fries

€6

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

Meatball skewer

€8

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

Desserts

Chocolate cake

€6

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

Blueberry and chocolate cake

€7

A light, summer-infused dessert where refreshing blueberries mingle with a rich layer of cream, all topped off with rich notes of dark chocolate.

Ice cream

€5

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

MareBalticum

FINE DINING

