

ŠAMPANAS / CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte 200ml €15

Réserve Exclusive, AOC, brut 750ml €45

Pinot meunier, Champagne (France)

Gaivaus ir minerališko poskonio kupinas šampanas, kuris pirmiausia atsiveria citrusinių vaisių ir žalių obuolių natomis. Vėliau juntamas lengvas skrebučio aromatas. Puikiai tinka aperityvui ir prie baltos žuvies ar jūros gėrybių patiekalų.

Champagne brimming with freshness and minerality. It opens up with hints of citrus fruits and green apple and unfolds to a light aroma of toast. Ideal for an aperitif or to go with white fish or seafood dishes.

PUTOJANTIS VYNAS / SPARKLING WINE

Bottega Gold 200ml €7

Brut, Glera, Veneto (Italy)

Elegantiškas putojantis vynas, pasitinkantis kriaušių ir persikų aromatais. Burbuliukai kremiškai pasklinda burnoje ir palieka minerališkos gaivos pojūtį. Geriausiai tinka kaip aperityvas.

Elegant sparkling wine which welcomes with pear and peach aromas. Bubbles are creamy and leaves a feeling of fresh acidity on the palate. Best served as an aperitif.

Bottega Rose Gold 200ml €7

Brut, Moscato, Piedmont (Italy)

Vaisiškas ir maloniai saldus putojantis vynas su nuostabiais rožių ir baltų persikų aromatais. Maloniai geriamas vienas arba su lengvais desertais.

Fruity and sweet sparkling wine with delightful aromas of roses and white peach. Pleasant on its own or with light desserts.

Mionetto, Prosecco Spumante, 750ml €22

Valdobbiadene Superiore

Extra dry, Glera, (Italy)

Blyškios spalvos su žalsvu krašteliu taurėje. Vynas atsiveria minkštais kriaušių ir geltonų slyvų tonais. Burnoje juntamas malonus vaisiškumas ir gerai integruota rūgštis. Puikus pasirinkimas aperityvui arba prie minkštų sūrių.

Pale wine with slight green border in the glass. Opens up with soft pear and yellow plum notes. Palate is fruity with well balanced acidity. Perfect aperitif choice or to complement soft cheeses.



MareBalticum

FINE DINING

WINE LIST

BAITAS VYNAS / WHITE WINE

Laroche, L 'Chardonnay 750ml €21

Réserve Organic'

Dry, Chardonnay, Vin de Pays (France)

Gelsvos šiaudų spalvos baltasis vynas, kupinas geltonų slyvačių ir melionų aromato. Burnoje juntamos kompleksiškos kaulavaisių ir pavasarinio medaus užuominos. Puikus partneris žuvies patiekalams. Straw-yellow coloured white wine abundant with yellow plum and melon notes. Complex to the palate with hints of spring honey and stone-fruits. Best match for fish main courses.

Allegrini Soave 750ml €24

Dry, Chardonnay, Garganega, Veneto (Italy)

Lengvas baltasis vynas su sodo obuolių užuominomis. Burnoje juntamas malonus minerališkumas ir gaiva. Puikiai tinka su užkandžiais ar salotomis.

Light white wine with aromas of garden apple. Fresh and mineral on the palate. Serves well with appetizers and salads.

Loosen Dry Riesling 750ml €21

Semi-sweet, Riesling, Mosel (Germany)

Malonaus ir gaivaus vaisių aromato vynas primena saldžias kriaušes ir akacijų medų. Burnoje sausas, minerališkas. Palieka ilgą poskonį, kuriame persipina obuoliai, melionai, citrusų cukatos. Puikiai dera su Azijos virtuvės patiekalais.

Pleasant, fresh wine with fruity aromas such as pears and acacia honey. Dry on the palate with a feeling of minerality. Lasting aftertaste of apples, melon and candied citrus fruit. Perfect match for Asian cuisine.

Kendal Jackson Wintners reserve 750ml €28

Dry, Chardonnay, California (USA)

Aukso geltonumo baltasis vynas su sodriu riešutu, skrudintos duonos ir geltonų kaulavaisių aromatu. Svarus ir ilgai išliekantis poskonis su naminio sviesto, lazdyno riešutu ir abrikosų užuominomis. Gastronominis vynas, kuris puikiai derės prie pagrindinių žuvies patiekalų ir brandintų sūrų.

Golden yellow wine with powerful aroma of nuts, toast and yellow stone-fruits. Intense and long lasting aftertaste that recalls butter, hazelnuts and apricots. Gastronomic wine suitable for main courses with fish and aged cheese.

Louis Jadot, Coteaux Bourguignons 750ml €35

Dry, Chardonnay, Aligote, Burgundy (France)

Vyno skonis elegantiškas, švelnios tekstūros, su sultingu raudonųjų vaisių ir prieskonių natomis, bei ilgai išliekančiu poskoniu. Puikiai dera su stipraus ir ryškaus skonio patiekalais.

Wine has a bold fruity flavour and soft exotic citrus aroma. Goes well with white meat, poultry and seafood.

Matua, Winemaker's Release 750ml €24

Semi-dry, Sauvignon Blanc, Marlborough (New Zealand)

Šviesios spalvos baltasis vynas su žalsvais niuansais. Intensyvių šviežiai nupjautos žolės ir serbentų aromatai. Burnoje itin gairus, puikiai integruotos rūgštis. Puikiai dera su žuvies užkandžiais.

Bright coloured wine with hints of green. Intense aromas of fresh-cut grass and currant. Fresh on the palate with beautifully integrated acidity. Matches well with fish appetizers.

NAMŲ VYNAS / HOUSE WINE

Baltas / Raudonas / Rose 200ml €6

White / Rose / Red

ROSE VYNAS / ROSE

Bottega Pinot Grigio delle 750ml €19

Venezie Rosé

Dry, Pinot grigio, Veneto (Italy)

Šviesiai rausvos spalvos vynas. Aromate juntami malonūs vaisių aromatai, daugiausiai persikai ir abrikosai. Puikus vaisiškumo ir rūgšties balansas vyną leidžia derinti su įvairiais sūriais ir daržovių patiekalais.

Wine with pleasant fruit aromas and light pink colour. Beautiful reflection of peach and apricots. Good balance of fruitiness and acidity makes this wine easy to pair with various cheeses or vegetable dishes.

RAUDONAS VYNAS / RED WINE

Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet Réserve 750ml €26

Dry, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Medoc (France)

Intensyviuos rubino spalvos raudonasis vynas su kompleksišku raudonų bei juodų uogų aromatu. Pilno kūno, svarus. Poskonyje juntamos vyšnios, figos ir prieskoniai. Puikus jautienos palydovas.

Intense ruby-coloured red wine with complex aromas of red and black berries. Full-bodied and bold. Aftertaste is rich with spices, cherries and figs. Ideally accompanies beef dishes.

Louis Jadot, Gevrey-Chambertin 750ml €75

Dry, Pinot Noir, Burgundy (France)

Skonyje jaučiamas intensyvių vaisių poskonis. Kriaušių, egzotinių vaisių ir citrusų aromatai. Puikiai dera prie baltos mėsos, paukštienos ir jūros gėrybių.

Wine has an elegant, soft texture and juicy red notes of fruit and spices. Serves well with stews and beef meals.

Tomassi Valpolicella 750ml €24

Dry, Corvina a.o., Veneto (Italy)

Sodrus, tačiau švelnus raudonas vynas su vyšnių ir džiovintų spanguolių aromatu. Sausas, tačiau poskonyje juntamas lengvas vyšnių ir gervuogių saldumas. Puikiai dera su mėsos troškiniais ar antiena.

Simultaneously bold and soft, this red wine opens up with cherry and dried cranberry aromas. Dry but with slight sweetness of cherries and blackberries. Perfectly matches meat stews and duck.

Zaccagnini Montepulciano 750ml €24

d'Abruzzo

Dry, Montepulciano, Abruzzo (Italy)

Sodrios ir tamsios raudonos spalvos vynas su slyvų ir žemiškų prieskonių aromatais. Burnoje intensyvus, tabaką ir gervuogės primenantis poskonis. Puikiai dera su žvėrienos ar jautienos patiekalais.

Bold and dark red wine with plum and winter spice aromas. Quite intense on the palate with aftertaste of tobacco and blackberries. Best compliments game and beef dishes.

Symington Family Estates, 750ml €18

Altano

Dry, Touriga Nacional, Douro (Portugal)

Rubino spalvos vynas kvėpia raudonomis sodo uogomis, spanguolėmis, turi lengvą juodojo pipiro niuansą. Skonyje juntamos tamsios slyvos ir maloni rūgštis. Vynas puikiai dera su lengvais mėsos užkandžiais ir paukštienos pagrindiniais patiekalais.

Ruby-coloured wine that greets us with red garden berries, cranberries and a hint of black pepper. Dark plums and pleasant acidity on the palate. Perfect for light meat appetizers and poultry.

19 Crimes RED blend 750ml €18

Semi-dry, Miscellaneous, South Australia (Australia)

Vidutinio intensyvumo spalvos, su saldžiais uogu, šokolado ir vanilės aromatais. Maloniai vaisiškas ir švelnus. Poskonyje dominuoja tamsių, prinokusių uogų tonai, juodasis šokoladas. Vyną galima ragauti su troškiniiais, lengvais šokolado desertais.

Medium red with hints of ruby colour. Wine opens up with sweet berry and chocolate, vanilla notes. Aftertaste is dominated by dark, ripe berries and dark chocolate. Can be enjoyed with stews or light chocolate desserts.

Mare Balticum

FINE DINING