

## ТРАДИЦИОННЫЕ ПОЛЬСКИЕ БЛЮДА

<b>ТАР-ТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> Рублёная говяжья вырезка с чесноком, луком, маринованными огурцами и перепелиным яйцом	<b>6,10 EUR</b>
<b>СЕЛЬДЬ ПО-ПОЛЬСКИ</b> филе сельди, яблоки, красный лук, майонез	<b>2,40 EUR</b>
<b>САЛАТ ПО-ЗАКОПАНСКИ</b> листья салата, жареный бекон, помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, чесночная заправка	<b>3,70 EUR</b>
<b>ФЛЯКИ ПО-ПОЛЬСКИ</b> суп из говяжьих рубцов с овощами	<b>2,60 EUR</b>
<b>СУП «ЖУРЕК»</b> суп на основе закваски из ржаной муки с копчёной колбасой, беконом и яйцом	<b>1,50 EUR</b>
<b>РАГУ «БИГОС»</b> тушёная капуста, свинина, копчёная колбаса, подаётся с картошкой	<b>2,10 EUR</b>

## ТРАДИЦИОННЫЕ ЛИТОВСКИЕ БЛЮДА

<b>СЕЛЬДЬ С ГОРЯЧИМ КАРТОФЕЛЕМ</b> филе сельди, картофель, помидоры, маринованный лук, сметана	<b>2,30 EUR</b>
<b>СЕЛЬДЬ С ГРИБАМИ</b> филе сельди, картофель, жареные с луком грибы, помидоры, майонез	<b>2,50 EUR</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЙ СУП НА ПИВЕ С БЕКОНОМ</b> пивной суп со сметаной, копчёный бекон, картофель. Подаётся с беконом на вертеле и крутонами	<b>2,30 EUR</b>
<b>ДРАНИКИ</b> картофельные блины со сметаной (время готовки 20 мин.)	<b>1,80 EUR</b>
<b>«КЕДАЙНЯЙСКИЕ» БЛИНЫ</b> картофельные блины с мясной начинкой (время готовки 20 мин.)	<b>2,20 EUR</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНЫЕ БЛИНЫ С СОЛЁНОЙ СЕМГОЙ</b> с пикантным творожным соусом и лимоном (время готовки 20 мин.)	<b>3,50 EUR</b>
<b>«ЖЕМАЙЧЮ» БЛИНЫ</b> жареные блины из варёной картошки с мясной начинкой с масляно-сметанным соусом	<b>2,90 EUR</b>
<b>ЦЕППЕЛИНЫ С МЯСОМ</b> подаются со шкварками и сметанным соусом (время готовки 50 мин.)	<b>3,50 EUR</b>
<b>ОБЖАРЕННЫЕ ЦЕППЕЛИНЫ С МЯСОМ</b> подаются со шкварками и сметанным соусом (время готовки 20 мин., спрашивать у официанта)	<b>3,50 EUR</b>

\*Для получения информации о содержащихся в блюдах аллергенах и ГМО обращаться к обслуживающему персоналу ресторана.

**ВАРЁНЫЕ ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ** 1,80 EUR  
со сметанно-масленным соусом

**ЖАРЕННЫЕ ДОМАШНИЕ ПЕЛЬМЕНИ С МЯСНОЙ НАЧИНКОЙ** 2,50 EUR  
запечённые сыром, с грибным соусом

## **ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**

**НАРЕЗКА ИЗ КОПЧЁНОГО МЯСА (100 ГР.)** 4,70 EUR  
свиная корейка и шейка холодного копчения, колбаса «Скиландине»,  
чёрный литовский хлеб, корнишоны, оливки и маслины, маринованный чеснок

**ЗАКУСКА ИЗ ОВОЩЕЙ С МОЦАРЕЛЛОЙ** 4,00 EUR  
жареные на гриле цукини и болгарский перец, маслины, моцарелла, сладкий соус чили

**КАРПАЧЧО ИЗ ЛОСОСЯ С КАПЕРСАМИ И ПАРМЕЗАНОМ** 5,40 EUR  
филе лосося, каперсы, стружка пармезана, специи, оливковое масло, лимон

**КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ С МАРИНОВАННЫМИ ОПЯТАМИ  
И ЯГОДАМИ КАПЕРСОВ** 6,30 EUR  
филе лосося, маринованные опята, ягоды каперсов, стружка пармезана,  
специи, оливковое масло, лимон

**АССОРТИ СЫРОВ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** 4,00 EUR  
зелёный сыр с базиликом, сыр с маслинами и оливками, острый сыр

**ЗАКУСКА ИЗ ОЛИВОК, ПИКАНТНОГО ТВОРОГА И ХЛЕБЦЕВ** 2,80 EUR  
измельчённые оливки и маслины с чесноком, пикантный творог,  
хрустящие ржаные хлебцы

## **ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ**

**ГОРЯЧАЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ БРОККОЛИ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ** 4,50 EUR  
брокколи, стручковая фасоль, сыр, бекон, белый соус

**ЗАПЕКАНКА ИЗ СУДАКА С ОВОЩАМИ** 6,70 EUR  
филе судака, овощи, сыр, картофель, яйца

**ТРИО ИЗ ЖАРЕННЫХ ОВОЩЕЙ С СОУСОМ ПЕСТО** 4,00 EUR  
жареные кусочки цукини, тыквы и свеклы, листья салата, сыр пармезан, соус песто

**ЗАПЕКАНКА С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ** 3,50 EUR  
грибы белые, овощи, картофель, сыр, сливочный соус

**ЗАКУСКА ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С БЕКОНОМ И ОВОЩАМИ** 3,40 EUR  
куриная печень, бекон, листья салата, бальзамический соус

**ОСТРЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ЧИЛИ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ** 3,50 EUR

\*Для получения информации о содержащихся в блюдах аллергенах и ГМО обращаться к обслуживающему персоналу ресторана.

## САЛАТЫ

<b>САЛАТ «ДАРЫ МОРЯ»</b> листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, морепродукты тушёные в белом соусе	<b>4,05 EUR</b>
<b>ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ</b> листья салата, помидоры, огурцы, болгарский перец, красный лук, сыр Фета, маслины, соус	<b>3,50 EUR</b>
<b>САЛАТ «НИЦА» С ТУНЦОМ</b> листья салата, стручковая фасоль, варёный картофель, красный лук, консервированный тунец, соус	<b>3,50 EUR</b>
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КУРИЦЕЙ</b> листья салата Романо, помидоры черри, маслины, жареное куриное филе, сыр Пармезан, анчоусный соус	<b>4,65 EUR</b>
<b>САЛАТ ЦЕЗАРЬ С ЛОСОСЕМ</b> листья салата Романо, помидоры черри, маслины, жареное филе лосося, сыр Пармезан, анчоусный соус	<b>6,40 EUR</b>

## СУПЫ

<b>СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ</b> с жареным луком и сливками	<b>2,80 EUR</b>
<b>ЛУКОВЫЙ СУП</b> с крутонами из белого хлеба и сыром Пармезан	<b>2,50 EUR</b>
<b>СУП ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ</b> со свинными рёбрышками и сметаной	<b>1,80 EUR</b>
<b>СУП ИЗ ДВУХ ВИДОВ РЫБЫ</b> суп из лосося и судака с белым вином	<b>3,50 EUR</b>
<b>ЛИТОВСКИЙ БОРЩ</b> со сметаной и зеленью	<b>1,60 EUR</b>
<b>ТОМАТНЫЙ СУП</b> с помидорами, нарезанными кубиками и блинчиком с зеленью	<b>1,80 EUR</b>

## МУЧНЫЕ И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

<b>ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ ЦУКИНИ ЗАПЕЧЁННЫЕ ПОД СЫРОМ ПАРМЕЗАН</b> цукини, жареные сезонные овощи, сыр пармезан, соус из белых грибов, жареный лук порей	<b>4,50 EUR</b>
<b>ЖАРЕНЫЙ «КАМАМБЕР» С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ</b> сыр панированный в сухарях, печёное яблоко с вишней, брусничный соус	<b>5,05 EUR</b>

\*Для получения информации о содержащихся в блюдах аллергенах и ГМО обращаться к обслуживающему персоналу ресторана.

<b>ПЕЧЁНЫЙ БАКЛАЖАН, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ</b> баклажан, сезонные овощи, помидоры, чечевица, жареный лук порей, пикантный творожный соус	<b>4,50 EUR</b>
<b>ПЕННЕ С ЛИСИЧКАМИ И БЕКОНОМ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ С КУРКУМОЙ</b> макароны, жареные лисички, бекон, сыр пармезан, сливочным соусом с куркумой	<b>3,50 EUR</b>
<b>ПЕННЕ С ЖАРеныМИ БЕЛЫМИ ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ</b> макароны, жареные белые грибы с луком, сыр пармезан, сливочный соус	<b>3,50 EUR</b>
<b>ДОМАШНИЕ МАКАРОНЫ С ФИЛЕ АНЧОУСОВ</b> макароны, жареные сезонные овощи, вяленые помидоры, филе анчоусов, сыр пармезан	<b>4,30 EUR</b>

## **ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА**

<b>ПЕРЕЧНЫЙ СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> филе говядины, жареные цуккини и болгарский перец, картофельные крокеты, соус из красного вина	<b>9,60 EUR</b>
<b>БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ</b> филе говядины, жареный лук и белые грибы тушеные в сметанном соусе, картофельное пюре, маринованные овощи	<b>7,00 EUR</b>
<b>ЖАРЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ</b> свиные ребрышки, тушеная капуста, вареный жареный картофель, грибной соус	<b>6,80 EUR</b>
<b>СВИНЫЕ РУЛЕТКИ С КОПЧЁНЫМ БЕКОНОМ</b> свиная вырезка, жареные цуккини и болгарский перец, картофельные крокеты, грибной соус	<b>7,30 EUR</b>
<b>ФАРШИРОВАННАЯ СЫРОМ И МОРКОВЬЮ КУРИНАЯ ГРУДКА С ГОРЧИЧНО-МЕДОВЫМ СОУСОМ</b> куриная грудка, тушеные овощи, вареный рис, горчично-медовый соус	<b>6,50 EUR</b>
<b>УТИНАЯ ГРУДКА С ПАСТОЙ С СОУСОМ ПЕСТО</b> филе утиное, макароны, соус песто, подается с вареной в вине грушей и брусничным соусом	<b>12,00 EUR</b>

## **ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

<b>ПЛЕТЕНКА ИЗ ТРЁХ РЫБ</b> лосось, судак и камбала, жареные цуккини и болгарский перец, варёный рис, лимонный соус	<b>8,70 EUR</b>
<b>ЖАРЕННЫЕ КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ С МОРЕПРОДУКТАМИ</b> жареные кольца кальмаров, морепродукты тушёные в вине с помидорами, рис	<b>5,50 EUR</b>
<b>МАСЛЯНАЯ РЫБА СО СПАРЖЕЙ</b> филе масляной рыбы, помидоры черри, зелёная спаржа, чёрная чечевица, голландский соус	<b>9,70 EUR</b>

\*Для получения информации о содержащихся в блюдах аллергенах и ГМО обращаться к обслуживающему персоналу ресторана.

<b>ЛОСОСЬ НА ПАРУ С ВИННЫМ СОУСОМ</b> филе лосося, жареные овощи, соус из белого вина, лимон	<b>9,45 EUR</b>
<b>СУДАК ПОД КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ</b> филе судака, варёная чечевица, креветки, сливки	<b>10,50 EUR</b>
<b>ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ</b> тигровые креветки, соус из лайма, жареные цукини, морковь, болгарский перец, сельдерей, лайма, чёрная чечевица	<b>9,95 EUR</b>

## **ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА**

<b>КАРПАЧЧО ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ ФЕТА И СУШЁНЫМИ ПОМИДОРАМИ</b> варёная свекла, сыр фета, вяленые помидоры, оливки, листья салата, бальзамический соус	<b>2,80 EUR</b>
<b>СУП ПЮРЕ ИЗ СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛИ С ЧИПСАМИ ИЗ КОПЧЁНОГО БЕКОНА</b> стручковая фасоль, лук, копчёный сыр «Меджётю», жареный бекон, сливки, оливковое масло	<b>3,55 EUR</b>
<b>СТЕЙК ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ КОРЕЙКИ ПОД ХРУСТЯЩИМ ТЕСТОМ</b> телячья корейка, картофель, белые грибы, брусничный соус	<b>8,80 EUR</b>
<b>ЖАРЕННЫЙ СТЕЙК ИЗ СЁМГИ</b> филе сёмги, жареные овощи, лимонный соус	<b>9,20 EUR</b>
<b>ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ</b> подаётся с клубничным соусом и сахарной пудрой	<b>2,60 EUR</b>
<b>ХЛЕБНОЕ МОРОЖЕНОЕ</b> подается с кленовым сиропом и фисташками	<b>3,20 EUR</b>

## **ДЕСЕРТ**

<b>ВАНИЛЬНОЕ МОРОЖЕНОЕ</b> подается с орехами и клубничным соусом	<b>1,80 EUR</b>
<b>ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ</b> подается горячим с ванильным мороженым	<b>1,90 EUR</b>
<b>ПИРОЖНОЕ, НАЧИНЕННОЕ ЖИДКИМ ШОКОЛАДОМ</b> подаётся горячим с лесными ягодами, клубничным и апельсиновым соусом	<b>3,50 EUR</b>

\*Для получения информации о содержащихся в блюдах аллергенах и ГМО обращаться к обслуживающему персоналу ресторана.