

# RIB ROOM

RESTAURANT - CATERING

## UŽKANDŽIAI

- Austrė 4,5  
su *Champagne mignonette* šerbetu ir japonišku imbiero padažu
- Tuno tartaras su mangais 14
- Tuno tartaras su avokadais ir skraiduolių ikrais 15
- Jautienos tartaras 15
- Ančių kepenės *Foie Gras Crème Brûlée* stiliumi 15
- Antipasti rinkinys 17

## SALOTOS

- Salotos su anties krūtinėle, figomis ir aviečių padažu 13
- Cezario salotos su pančeta 8
- Daržovių salotos su *Wakame* ir anakardžiais 8
- Papildomai su: vištiena 4 | lašiša 6 | krevetėmis 6**

## SRIUBOS

- Šefo dienos sriuba 6
- Šonkaulių sriuba 8
- Tom Yum* sriuba su jūros gėrybėmis ir basmati ryžiais 14

## DESERTAI

- Šefo desertas 5
- Karštas šokoladinis *Fondant* 7
- Crème Brûlée* 6
- Naminis šaltalankių šerbetas 3
- Naminis juodųjų serbentų šerbetas 3

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

- Keptuvėlėje ant griliaus keptos tigrinės krevetės** 13  
su sviesto - parmezano plutele
- Geltonpelekio tuno filė** 15  
su sezamais ir sojos-imbiero padažu
- Baltos žuvies pjausnys** 16  
su šafrano padažu
- Anties kulšėlė Confit** 14  
su vyšnių padažu ir keptu ananasu
- Tandoori viščiuko puselė** 16  
su kokosiniais *basmati* ryžiais
- Jautienos išpjova 170 g/280 g** 27/38  
su *Demi-glace* ir sviesto-garstyčių padažais
- Jautienos antrekotas 340 g** 38  
su *Demi-glace* ir sviesto-garstyčių padažais
- Naminiai makaronai** 14  
su *Camembert* sūrio *Fondue*
- Naminiai makaronai** 15  
su jautiena ir burgundišku padažu

## ŠONKAULIAI

- Glazūruoti burbono kiaulienos šonkauliai** 17  
su terijakio-sezamų padažu
- Aštrūs BBQ kiaulienos šonkauliai** 16  
su chalapos aitriųjų paprikų padažu
- Traškūs kiaulienos šonkauliai rytietiškai** 16  
su saldžiu aitriųjų paprikų padažu
- Iberiko kiaulienos šonkauliai** 19  
su *BBQ* padažu
- Black Angus jautienos šonkaulių mėsa** 22  
su tirštu *Demi-glace* padažu
- Kiaulienos šonkauliai *Grand bowl ribs* (2 asm.)** 27  
marinuoti sidre, su *Granny smith* obuoliais
- Šonkaulių rinkinys (2 asm.)** 32

## GARNYRAI

- Šviežių daržovių salotos su graikišku jogurtu 4,5 | *Grill* daržovės 4,5  
Glazūruotas baklažanas 4,5 | Kopūstų kimči 3,5 | Kepti grybai 4,5  
Kepti ryžiai su daržovėmis 3,5 | Bulvių ir špinatų gratinas 3,5  
Gruzdintos bulvytės 3,5 | Įdaryta bulvė su čederio sūriu ir šonine 4,5

# RIB ROOM

RESTAURANT - CATERING

## VĒLYVIEJI PUSRYČIAI

šeštadieniais ir sekmadieniais nuo 11 iki 14 val.

### BENEDIKTAI

<b>Focaccia duonos skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais, avokadu ir olandišku padažu</b>	6,5
papildomai su vytintu kumpiu	2,5
papildomai su lašiša	2,5

### KIAUŠINIAI

Kepti kiaušiniai su šviežiomis daržovėmis	5,5
Kaimiška kiaušiniene su dešra ir bulvėmis	9
Šakšuka su keptais pomidorais ir paprika, patiekama su avinžirnių tyre ir feta sūriu	7,5
Omletas su kumpiu ir sūriu	7
Omletas su keptomis daržovėmis	7
Omletas su keptais pomidorais ir špinatais	7

### PRANCŪZIŠKI PUSRYČIAI

Sviestinis kruasanas patiekiamas su džemu, sviestu, kava arba arbata	5
--	---

### KONTINENTINIAI PUSRYČIAI

Patiekama dviems	18
Rūkytos mėsytės ir sūriai, šviežios daržovės, virti kiaušiniai, majonezas, sviestas, džemas, šviežia duona, bandelės, vaisiai ir uogos, kava arba arbata	

### SOTŪS PUSRYČIAI (BOWL)

Naminė grill dešrelė, šoninė, pomidorai, avokadai, agurkai, keptos bulvės, grybai ir keptas kiaušinis arba plakta kiaušiniene	12
---	----

Apie alergenus esančius mūsų patiekaluose prašome teirautis padavėjo (-os).

Visos kainos yra nurodydos eurais

### BLYNAI

<b>Lietiniai blyneliai:</b>	
su varške šviežiomis uogomis ir grietine	6,5
su kumpiu, sūriu ir grietine	6,5
<b>Didieji blynai:</b>	
su šonine ir plakta kiaušiniene	7,5
su obuoliene ir grietine	6,5
KETO blynai su kokosų miltais, rūkyta šonine ir varškės - grietinės padažu	7
Varškėčiai su grietine ir trintomis uogomis	7

### KOŠĖS

Avižų dribsnių arba 4 grūdų košė su kokosų pienu, sėklomis ir uogomis	4,5
Grikių kruopų košė su daržovėmis ir feta sūriu	4,5
Naminė granola su graikišku jogurtu, klevų sirupu ir uogomis	5

### SPECIALUS PASIŪLYMAS

Austrės su mignonette šerbetu ir japonišku padažu	4,5
Marinuotos strimėlės „Butterfly“ su kornišonais, marinuotais svogūnais ir bulvytėmis	6
Ančių ir vištų kepenėlių paštetas su portu ir razinomis, patiekiamas su namine duonele	4

Champagne DEUTZ Brut Classic 125ml	9
Casa Canevel Prosecco Rose Brut 125ml	6
Pusryčių Mimoza su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis	6
Bloody Mary	8