



RESTORANO MENIU

SALOTOS

Daržovių salotos su juodoju kumpiu 5,-

Brandintas kumpis, salotų lapeliai, pomidorai, avokada, juodosios alyvuogės, marinuoti aitrieji pipirai, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus užpilas, pagardintas bazilikais ir raudonėliais

Salotos parmezano krepšelyje 6,-

Tigrinės krevetės, vyšniniai pomidorai įdaryti feta užtepu, cukinijos, alyvuogės, salotų lapeliai, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus užpilas

Salotos su tunu 5,-

Ant grotelių keptas tunas, saldžiosios paprikos, raudonieji svogūnai, salotų lapeliai, vyšniniai pomidorai, feta, virti kiaušiniai, citrinų sultys, majonezo ir brendžio padažas

Salotos su kepta vištiena 5,-

Karšti keptos vištienos gabalėliai, džiovintos slyvos, avokadas, špinatų ir salotų lapeliai, vyšniniai pomidorai, parmezas

Vaisių salotos su mėlynuoju pelėsiniu sūriu 5,-

Žaliosios vynuogės, obuoliai, salierų stiebeliai, špinatų lapeliai, graikiniai riešutai, mėlynasis pelėsinis sūris, natūralaus jogurto bei alyvuogių aliejaus užpilas su ciberžolėmis

Atlanto menkių kepenėlių salotos 5,-

Atlanto menkių kepenėlės, pomidorai, kiaušiniai, raudonieji svogūnai, majonezas

Salotos su kepta lašiša 5,-

Karšti keptos lašišos gabalėliai, salotų lapeliai, vyšniniai pomidorai, kaparėliai, pistacijų riešutai, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus užpilas

Šviežių daržovių salotos su saulėje džiovintais pomidorais 4,-

Sezoninės daržovės, salotų lapeliai, kaparių uogos, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus užpilas

Virtų daržovių salotos 4,-

Bulvės, morkos, konservuoti agurkai, kiaušiniai, konservuoti žirneliai, majonezas

SRIUBOS

Dienos sriuba 3,-

Klauskite padavėjo

Kreminė daržovių sriuba 3,-

Sultinys 3,-

Patiekiamas su kibinukais



ŠALTI UŽKANDŽIAI

Lašišos krapačio su krevetėmis 8,-

Sūdyta lašiša, tigrinės krevetės su prieskoniais, saulėje džiovinti pomidorai, kaparių uogos, mocarela, parmežanas, pistacijų riešutai, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus užpilas

Jautienos krapačio 9,-

Jautiena, pomidorai, salotų lapeliai, kaparių uogos, parmežanas, marinuotos uoginės paprikos, saulėje džiovinti pomidorai, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus užpilas, paskanintas česnakais

Marinuotos krevetės su alyvuogėmis 8,-

Pagardintos prieskoninių žolelių aliejumi

Mėsos užkandžių rinkinys 5,-

Kiaulienos sprandinės vyniotinis su juodosiomis alyvuogėmis, kiaulienos vyniotinis, vištienos vyniotinis su džiovintomis spanguolėmis, šaltai rūkyta kiaulienos nugarinė, salotų lapeliai, marinuotos cukinijos, švieži agurkai, vyšniniai pomidorai, garstyčių ir medaus padažas

Varškės užkandėlė su sūdyta lašiša 5,-

„Vasario“ sūdyta lašiša, salotų lapeliai, svogūnų laiškai, kaparėliai, varškė su prieskoninėmis žolelėmis, majonezas, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus užpilas

Silkių užkanda 4,-

Silkių filė, kepti vyšniniai pomidorai su prieskoninėmis žolelėmis, porai ir saldžiosios paprikos

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Tigrinės krevetės 8,-

Apkeptos prieskoniniame svieste, patiekiamos su špinatų padažu ir salotų lapeliais

Kalmarų žiedai austrių padaže 7,-

Apkepti žiediniai kopūstai su parmežanu 5,-

Žiediniai kopūstai, morkos, porai, grietinėlė, sviestas, parmežanas, petražolės

Pomidoruose kepta kiaušininė su sūrio plutele 4,-

Karšta daržovių užkandėlė su feta 5,-

Keptos saldžiosios paprikos, cukinijos, mažosios kukurūzo burbulės, žaliosios ir juodosios alyvuogės, prieskoninės žolelės, feta

Kaimiški pusryčiai 4,-

Kiaušininė su šaltai rūkyta kiaulienos šonine, keptos daržovės

Omletas 4,-



UŽKANDŽIAI PRIE ALAUS ARBA VYNO

Gruzdintos duonos lazdelės su česnakais 3,-

Gruzdintos duonos lazdelės su česnakais ir sūrio padažu 4,-

Rinkinys prie vyno 6,-

Vieno kąsnio sumuštiniai su saulėje džiovintų pomidorų aptepėle, sūriai: „Džiugo“ ir bri, marinuotos alyvuogės, marinuoti šparagai su sūdytos lašišos juostelėmis

Rinkinys prie alaus 6,-

Gruzdintos duonos lazdelės su česnakais, aštri rūkytų ausų užkanda, gruzdinti vištienos sparneliai, sluoksniuotos tešlos su sūriu suktukai, sūrio ir česnakų padažas

Aštri rūkytų ausų užkanda 5,-

Karštai rūkytos kiaulių ausys, pagardintos česnakais, kalendromis, sezamo sėklomis ir aitriosiomis paprikomis

KARŠTIEJI PATIEKALAI

KIAULIENA

Kiaulienos sprandinės kepsnys 9,-

Marinuotas raudonajame vyne su Provanso žolelėmis, patiekiamas su įdaryta bulve, keptais vyšniniais pomidorais, šviežių lapelių salotomis ir raudonojo vyno padažu

Kiaulienos išpjova 9,-

Kepta žemoje temperatūroje, patiekiamas su kremine bulvių koše, ridikėlių ir brokolių salotomis bei džiovintų baravykų padažu

Kiaulienos nugarinės kepsnys 8,-

Keptas ant grotelių, patiekiamas su gruzdintomis bulvių skiltelėmis, burokėlių krapačio, pistacijų riešutais ir ožkų pieno sūriu

JAUTIENA, AVIENA, VERŠIENA

Kepti ėrienos šonkauliukai 14,-

Patiekiami su bulvių krocketais, gruzdintais svogūnais ir troškintoms daržovėmis bei česnakiniu padažu

Jautienos kepsnys su keptomis daržovėmis 17,-

Patiekiamas su keptų bulvių skiltelėmis, keptomis saldžiosiomis paprikomis, porais, cukinijomis, pievagrybiais ir ruduoju padažu



Jautienos išpjovos kepsnys 16,-

Keptas ant grotelių, patiekiamas su apkeptomis virtomis bulvėmis, šviežiomis daržovėmis bei grietinėlės ir brendžio padažu

Ėrienos troškiny 12,-

Su džiovintais baravykais, morkomis, svogūnais, porais, šparaginėmis pupelėmis, pomidorais, bulvėmis

Veršienos suktinukas 12,-

Patiekiamas su bulvių krocketais, garintomis daržovėmis, grietinėlės ir žolelių padažu

ŽUVIS

Riebžuvės kepsnys 10,-

Su saulėje džiovintų pomidorų, kaparėlių bei mocarelos įdaru, patiekiamas su virtais ryžiais, šviežių pomidorų salotomis ir prieskoninių žolelių padažu

Juodojo paltuso kepsnys 10,-

Ruoštas brendžio marinatė, patiekiamas su bulvių piurė, garintomis daržovėmis ir prieskoniniu sviestu

Dorados kepsnys 8,-

Patiekiamas su garintomis daržovėmis, grietinėlės ir ciberžolių padažu

Lašišos kepsnys 10,-

Apkeptas parmezano ir pistacijų riešutų trintiniu, patiekiamas su perliniu kuskusu ir šviežių lapelių salotomis

Atlanto menkės kepsnys 9,-

Atlanto menkių nugarėlė kepta ant grotelių, patiekiamas su gruzdintomis paryžietiškomis bulvytėmis, garintais žaliesiais smidrais, brokoliais, morkomis ir citrininiu padažu

PAUKŠTIENA

Kalakutienos suktinukas 9,-

Krūtinėlė įdaryta šviežiais špinatų lapeliais ir mocarela, patiekiamas su virtų bulvių roželėmis, karamelizuotomis morkomis, grietinėlės ir špinatų padažu

Kepta ančiuko krūtinėlė 12,-

Marinuota rome, patiekiamas su virtais raudonaisiais ryžiais, šviežių lapelių salotomis, kriaušių ir romo padažu, keptu obuoliu su spanguolėmis ir klevų sirupu

Kukurūzinio viščiuko krūtinėlės kepsnys 9,-

Patiekiamas su bulvių ir špinatų piurė, keptais moliūgų gabalėliais, šviežių lapelių salotomis ir maskarponės padažu



Troškinta kalakutienos filė 8,-

Troškinta raudonajame vyne kartu su kriaušėmis, džiovintomis slyvomis ir graikiniais riešutais, patiekama su virtais ryžiais

Įdarytos vištienos krūtinėlės kepsnys 7,-

Įdarytas saulėje džiovintais pomidorais ir mocarela, patiekiamas su daugiaryžiu, salotų lapelių, pomidorų bei cukinijų salotomis, pagardintomis citrinų sulčių ir aliejaus užpilu

Vištienos krūtinėlės kepsnys 7,-

Keptas ant grotelių su daržovėmis, patiekiamas su bulvių krocketais, traškiomis juodojo kumpio juostelėmis ir Parmidžiano sūrio padažu

Vištienos kepsnys su parmezanu 7,-

Patiekiamas su virtais ryžiais bei šviežių daržovių salotomis

MILTINIAI IR BULVINIAI

Rankų darbo virtinukai su įvairiais įdarais 5,-

Klauskite padavėjo

Lietiniai blyneliai su įvairiais įdarais 4,-

Klauskite padavėjo

Gruzdintos bulvytės 4,-

Galima rinktis: su daržovėmis arba su pieniškomis dešrelėmis

Virtų bulvių blyneliai su mėsos įdaru 4,-

Patiekiami su sviesto ir grietinės padažu

SALDIEJI PATIEKALAI

Šokoladinis pyragaitis 3,-

Patiekiamas su šokolado ir brendžio padažu

Pyragaitis „Braškinis trio“ 3,-

Patiekiamas su ledų rutulėliu bei prancūzišku migdoliniu orinuku

Pyragaitis „Raffaello“ 3,-

Pyragaitis „Medutis“ 3,-

Patiekiamas su apelsinų padažu

Desertas šokolado krepšelyje 3,-

Plakta grietinė, ledai, trintos uogos

Trintų vaisių desertas 3,-

Karštas šokoladas 3,-

Ledai su įvairiais pagardais 2,-

Klauskite padavėjo

Plakta grietinė su įvairiais pagardais 2,-

Klauskite padavėjo



GAIVIEJI GĖRIMAI

NEALKOHOLINIAI

Šviežiai spaustos sultys 200 ml 3,-

Galima rinktis: apelsinų, greipfrutų, morkų

Pieniškasis kokteilis 2,-

Galima rinktis: natūralių apelsinų sulčių, natūralių vynuogių sulčių, pieno, šokoladinis, vaisinis

Gazuotas gėrimas 250 ml 2,-

Galima rinktis: Coca cola, Sprite, Fanta

Gira 330ml 2,-

Įvairios sultys 1,-

Galima rinktis: vynuogių, įvairių vaisių, apelsinų, greipfrutų, persikų, ananasų, pomidorų, obuolių

Mineralinis vanduo 330 ml 1,-

Galima rinktis: gazuotas, negazuotas

KAVA

„Roko“ kava * 3,5

Juoda kava, likeris „Vana Tallin“

*2017 metais mūsų restorano svečių pasiūlyta kava

„Airiška“ kava 3,5

„Karibų moka“ kava 3,5

„Latte“ kava 2,-

Galima rinktis: karšta arba šalta

„Grand Cappuccino“ kava 2,-

„Cappuccino“ kava 1,8

Juodoji kava 1,5

„Espresso“ kava 1,5



ARBATA

„Ša-Roko“ arbata * 3,5

Šaltalankių arbata, likeris „Vana Tallin“

*2017 metais mūsų restorano svečių pasiūlyta arbata

Šaltalankių arbata 2,-

Plikoma arbata 1,5

Galima rinktis: vaisinė, juodoji, žalioji

Arbata pakeliais 1,-

Galima rinktis: vaisinė, juodoji, žalioji

VASARIS

www.vasaris.lt

RENGINIŲ MENIU

SALOTOS

Salotos su kepta vištiena 4,-

Kepta vištiena, gruzdintas baltos duonos skrebutis, salotų lapeliai, kietasis sūris, kiaušiniai, medaus ir garstyčių padažas

Keptų burokėlių salotos su feta 4,-

Kepti burokėliai, salotų lapeliai, feta sūris, pistacijų riešutai

Salotos su keptais sūrio rutuliukais 4,-

Kepti sūrio rutuliukai, salotų lapeliai, ridikėliai, avokadas, juodosios alyvuogės

UŽKANDŽIAI

Silkės užkanda 4,-

Silkių filė, džiovintų slyvų ir paprikų pagardas, trupintas feta sūris

Marinuotos krevetės 9,-

Keptos baltakojės blyškiosios krevetės, alyvuogės, pagardintos prieskoninių žolelių užpilu

Gruzdintos duonos lazdelės su česnakais ir sūrio padažu 4,-

Užkandžių rinkinys 15,-

Kepta duona, česnakinis padažas, vytintos dešrelės, kalmarų žiedai austrių padaže, keptos krevetės tempura tešloje, vytintas kumpis su meliono skiltelėmis, marinuotos alyvuogės, kepti sūrio rutuliukai, kietasis sūris

Mėsos užkandžių rinkinys 5,-

Kiaulienos sprandinės vyniotinis su juodosiomis alyvuogėmis, kiaulienos vyniotinis, vištienos vyniotinis su džiovintomis spanguolėmis, š/r kiaulienos nugarinė, salotų lapeliai, marinuotos cukinijos, švieži agurkai, vyšniniai pomidorai, garstyčių ir medaus padažas

Žuvies užkandėlė 8,-

Sūrio, lašišos ir špinatų suktinis, lašišos paštetukai, marinuoti šparagai, salotų lapeliai, naminis pesto padažas, sėklų duonelė

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Žemoje temperatūroje troškinti jautienos žandai 14,-

Patiekiami su skrudintomis mažomis bulvėmis ir keptomis daržovėmis

Kiaulienos sprandinės kepsnys 10,-

Patiekiamas su karštomis daržovėmis (brokoliai, moliūgai, šparaginės pupelės, špinatų lapeliai) citrininis padažas



Lašišos kepsnys 10,-

Pateikiamas su karštomis daržovėmis (brokoliai, moliūgai, šparaginės pupelės, špinatų lapeliai)
citrininis padažas

Vištienos kepsnys 9,-

Ant grotelių kepta vištiena, keptos bulvių roželės, šviežių daržovių salotos, vyno padažas

SALDIEJI PATIEKALAI

Šokoladinis pyragaitis 3,-

Pateikamas su vyšnių *compote*

Maskarponės sūrio pyragaitis 3,-

Pateikamas su mandarinų kremu

Granola 3,-

Pateikiama su graikiniu jogurtu ir šviežiomis uogomis

Ledai 3,-

Pateikiami su trintais vaisiais

GAIVIEJI GĖRIMAI

(NEALKOHOLINIAI)

Gazuotas gaivusis gėrimas 2,-

Galima rinktis: Coca cola, Pepsi

Gira 500 ml 2,3

Įvairios sultys 1,-

Galima rinktis: apelsinų, vynuogių, multivitaminų