



---

**MENIU**

---

# TAPAS

## PIMIENTOS DE PADRON

8

Padron pipirai - neaštrūs, traškūs ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska

## GAMBAS

11

Čili krevetės

## CHORIZO AL VINO TINTO

9

Chorizo dešrelės raudono vyno padaže

## GRUZDINTAS „HALLOUMI“ SŪRIS

9

Ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu „tzatziki“ padažu

## CALAMARES FRITOS AL AIOLI

9,5

Lengvai gruzdinti kalmarų žiedai padažas

## COLIFLOR FRITA AL AIOLI

8

Gruzdintas žiedinis kopūstas su naminiu „aioli“ padažu

## PATATAS BRAVAS

9

Jaunos bulvytės su naminiu „romesco“ ir naminiu „aioli“ padažu

## BRUSCHETTA SU ANČIUVAIS IR PAPRIKA

11

Deginta paprika, ančiuviai, „chimichurri“ ir naminiu „aioli“ padažu

---

# SALOTOS

## CEZARIO SALOTOS

16

Klasikinės Cezario salotos su vištiena

## GRILL HALLOUMI SALOTOS

18

Ant griliaus kepti padron pipirai, brokolini, česnakiniai grybai, vyšniniai pomidorai ir halloumi sūris, žalios salotų miškas bei „chimichurri“ padažas, balzamiko kremas

## TUNO SALOTOS SU MANGU

18

Šviežių salotų miškas, mangas, žiedinis kopūstas, šilauogės, geltonasis tunas, žolelių užpilas su medumi, soja ir laimu sultimis

## SALOTOS SU ANTIES KRŪTINĖLE / JAUTIENOS IŠPJOVA

21

Salotų miškas, vyšniniai pomidorai, gervuogės, avokadas, pankoliai, ridikėliai, apelsinai, raudono vyno ir balzamiko padažu

---

# ISPANIŠKA VAKARIENĖ

(DVIEMS)

55

Padron pipirai, čili krevetės, chorizo dešra raudonojo vyno padaže, gruzdintas „hallowmi sūris“, lengvai gruzdinti kalmarų žiedai, bruschetta su ančiuviais bei mūsų gamybos „churros“ desertas

---

## SRIUBOS

### DIENOS SRIUBA

6

Teirautis padavėjo

### SURF & TURF

14

Namų gamybos jautienos bei žuvis sultinys, krevetės, midijos, balta žuvis, chorizo, ryžių vermišeliai bei kokosų pienas

---

## UŽKANDŽIAI

### BURRATA

18

Šviežutėlis itališkas burrata sūris su sultingaisiais „heritage“ pomidorais, skrudintos aitriosios Itališkos Nduja dešros gabalėliais, grilintais persimonais, žaliuoju pesto bei namų gamybos raudonojo vyno acto užpilu, patiekiamas su skrudinta „ciabatta“ duonele

### CAMEMBERT

13

Užkeptas kamemberto sūris su figų džemu, suvilgintas medumi ir česnakų, patiekiamas su minkšta, šilta „ciabatta“ duonele

### JAUTIENOS TARTARAS

18

Jautienos išpjova, degtinė, kaparėliai, „Dijon“ garstyčios, putpelių kiaušinis, „aioli“ alyvuogės, svogūnai, karnišonai, trumų aliejus, svogūnų laiškai ir „ciabatta“ duonelė

### JAUTIENOS CARPACCIO

19

Jautienos išpjova, alyvuogių aliejus „extra virgin“, gražgarstė, kietasis sūris „Gran albiero“, balzamiko kremas, kaparėliai, trumų aliejus

### UŽKEPTOS AUSTRĖS / ŠVIEŽIOS

14

3 gruzdintos prancūziškos austrės su namų gamybos „aioli“ padažu, patiekiamos su putojančio 'Cava' taurele

---

# STEIKAI

## FLAT IRON 200 G 18

Minkštutėlis Urugvajietiškas 100% Black Angus pomentės (Oyster blade) jautienos kepsnys  
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

## ANTREKOTAS 300 G 35

Argentinietiškas marmurinis „Rib eye“ – riebesnė jaučio dalis, todėl jaučiamas didesnis sultingumas, patiekiamas su kaulų čiulpais  
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

## JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ SVIESTELIU 250 G 32

Tai tikriausiai liesiausia bei tuo pačiu minkščiausia, Lietuvos ūkininkų užauginta jaučio dalis  
Rekomenduojamas kepimas: **rare / medium rare / medium**

## VERŠIENOS ANTREKOTAS SU KAULU 34

Olandiška minkštutėlė veršiena ant kaulo, kurią griliname iki „medium-well“.  
Visos mėsos sultys suteikia ypatingą skonį šiam patiekalui.

## WAGYU

Klausti padavėjo koks yra šios dienos Wagyu (ribotas kiekis)

---

# GARNYRAI

## GRILL DARŽOVĖS 6

Sezoninės

## POMIDORŲ SALOTOS 6

Gaivumas, vasara, švelnumas – spalvoti pomidorai, sezoninės žolelės, „shallot“ svogūneliai bei mūsų gamybos raudonojo vynu acto užpilas

## BATATAI 7

Saldžiosios bulvytės su rūkytos paprikos akcentais

## BULVYTĖS 6

Steak house „chunky“ bulvytės

## BULVIŲ KOŠĖ 6

## ŠVIEŽIOS SALOTOS 6

Žaliųjų salotų miškas, ridikėliai, agurkai, vyšniniai pomidorai, citrininis namų padažas

## KREMINIAI ŠPINATAI 7

Švelnus grietinėlės padažas, lengvai virti / apkepti špinatų lapai, sezamų sėklų mišinys

## KEPTI SMIDRAI 7

Ant sviesto kepti su baltu vynu ir česnakiniais pomidorais

## ROMANINĖ SALOTA 7

Ant grilliaus kepta romaninė salota su „aioli“ padažu ir citrinų sultimis

---

# KARŠTIEJI PATIEKALAI

## PARMIGIANA DI MELANZANE

20

Vegetariška baklažanų užkepėlė su naminiu napoletana padažu, mocarela bei kietuoju sūriu

## „MEATING ROOM“ JAUTIENOS BURGERIS

18

Sultingoji Flat Iron jautiena, raudonasis cheddar sūris, salotų miškas, pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis, aioli, pomidorų padažas, patiekiamas su bulvytėmis

## WAGYU BURGERIS

22

Marmuringa Wagyu jautiena, kuri tiesiog tirpsta burnoje, raudonasis cheddar sūris, salotų miškas, pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis, aioli, namų gamybos padažas, patiekiamas su bulvytėmis

## PERI PERI VIŠČIUKAS

19

Visas viščiukas tris dienas marinuotas peri peri padaže. Kepamas ant griliaus ir užbaigiamas orkaitėje, todėl išlaiko savo sultingumą

## DIENOS ŽUVIS

nuo 28

Kiekvieną savaitę gauname šviežios žuvies. Teirautis padavėjo, ką galime pasiūlyti šiandien

## ANTIES CONFIT

26

Antienos šlaunelė patiekta su bulvių koše, brokolini bei raudono vyno ir vyšnių padažu

## JAUTIENOS KUKULIAI

18

Su bulvių koše ir grybų padažu

---

# PADAŽAI

2,5

## AIOLI

## CHIMICHURRI

## PERI PERI

## PIPIRINIS

## RAUDONO VYNO IR VYŠNIŲ

---

# DESERTAI

## NAMINIS SŪRIO PYRAGAS

Mūsų gamybos pyragas su sezoninėmis uogomis

8

## CHURROS (DVIEMS)

Meating room specialusis išskirtinis receptas.  
Patekiamos su sūdytos karamelės ir šokolado padažu

9

## CREME BRULEE

8

## DUŽO

Pistacijų trupiniai, lazdyno riešutai, kokosiniai drebučiai,  
vanilinis kremas su apelsininiais pipirais, šokoladiniai sausainiai, šokoladas

9

## ŠVIEŽIAI GAMINTAS OBUOLIŲ PYRAGAS SU LEDAIS

9

## ŠEFO DESERTAS

Šviežiai gamintas nuo 18 val.  
Teirautis padavėjo, ką galime pasiūlyti šiandien.

9

---

# BARO UŽKANDŽIAI

## MIGDOLŲ RINKINUKAS

Kepinti su žolelėmis, karamelizuoti su aitariaja paprika

7

## TRAŠKUČIAI

Kukurūziniai ir bulviniai traškučiai patiekiami su namų gamybos „peri peri“ ir „tzatziki“ padažais

7

## ALYVUOGĖS

Agavų sirupo ir čiobrelių marinate

7

---

\* Informacijos apie patiekalų sudėtyje esančius alergenų arba netoleravimą sukeliančias medžiagas ir GMO, teiraukitės aptarnaujančio personalo.

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

# Reaton<sup>R</sup>Food



**Like Subscribe**