



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 raudonojo vyno padaže

GRUZDINTAS „HALLOUMI“ SŪRIS

9

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

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

10

Lengvai gruzdinti kalmarai su „aioli“ padažu

PULPO

18

Aštuonkojis su „romanesco“ ir sriracha padažu

PORTOBELLO

9

Kepti portobello grybai su česnaku, graikiniais riešutais, čili pipirais
ir mėtomis, patiekiami su „aioli“ padažu ir skrudinta čiabatos duonele

SALOTOS

SALOTOS SU MOLIŪGU IR ŠONINE

18

Keptas moliūgas, traški šoninė, persimonai, salotų miksas,
granatai, pistacijos ir garstyčių užpilas

SALOTOS SU BAKLAŽANAIS IR BURRATA

18

Gruzdinti baklažanai, burrata sūris, saulėje džiovinti vyšniniai pomidorai,
vytinta kiaulienos sprandinė „Coppa“, balzaminis užpilas
ir balzamiko acto ikrai

CEZARIO SALOTOS

17

Klasikinės Cezario salotos su vištiena

ISPANIŠKA VAKARIENĖ

(DVIEMS)

65

Padron pipirai, čili krevetės, chorizo dešra raudonojo vyno padaže, gruzdintas „halloumi sūris“, lengvai gruzdinti kalmarai, portobello bei mūsų gamybos „churros“ desertas

SRIUBOS

PRANCŪZIŠKA ŽUVIENĖ BOUILLABASSE

8

Tradicinė prancūziška žuviene ruošama iš šviežios žuvies, krevečių, moliuskų ir aštuonkojo. Sodrus, aromatingas sultinys patiekiamas su skrudinta čiabatos duonele

DIENOS SRIUBA

6

Teirautis padavėjo, ką galime pasiūlyti šiandien

UŽKANDŽIAI

SERANO KUMPIO IR STRACCIATELLA SŪRIO UŽKANDIS

18

Vytintas Serano kumpis, švelnus Stracciatella sūris, gražgarstės, marinuota kriaušė, pistacijos, balzaminis actas, „extra virgin“ alyvuogių aliejus, patiekama su skrudinta čiabatos duonele

CAMEMBERT

14

Užkeptas kamembero sūris su figų džemu, suvilgintas medumi ir česnaku, patiekiamas su minkšta, šilta čiabatos duonele

JAUTIENOS TARTARAS

18

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

JAUTIENOS CARPACCIO

19

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

PÂTE

11

Paštetas iš jautienos uodegų ir daržovių, patiekiamas su svogūnų čatniu, lazdyno riešutais, marinuotomis spanguolėmis ir skrudinta brioche duonele

MŪSŲ ŠEFO RŪKYTA LAŠIŠA

15

Su kaparėlių kremu, lengvai sūdytais agurkais, džiovintais vyšniniais pomidorais, garstyčių padažu ir skrudinta čiabata duonele

BRUSKETA SU JAUTIENOS ROSTBIFU

12

Lengvai kepta jautiena, rikota sūris, paprika ir česnako Ragù su mėtomis bei balzamiko actu, patiekama ant skrudintos brioche duonelės

STEIKAI

FLAT IRON SU ŽOLELIŲ SVIESTU 200 G 21

Krupopščiai atrinktas Pietų Amerikos (Oyster blade) jautienos kepsnys
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare** / **medium**

JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ SVIESTU 250 G 32

Liesiausia ir tuo pačiu minkščiausia jaučio dalis
Rekomenduojamas kepimas: **rare** / **medium rare** / **medium**

ANTREKOTAS 300 G 35

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

ĖRIUKO CHOPSAI 300 G 32

Naujosios Zelandijos ėriuko chopsai . Patiekiami su mėtomis ir granatų sėklomis

PIKANIJA 250 G 34

Galvijo galinės dalies raumuo, esantis viršutinėje nugarinės dalyje,
šalia uodegos. Pikanija išsiskiria savo sultingumu ir turtingu skoniu
dėl storos riebalų kepurės, kuri tirpstant suteikia mėsai
papildomo aromato ir švelnumo

WAGYU 50/100 g

Klausti padavėjo koks yra šios dienos Wagyu (ribotas kiekis)

TOMAHAWK STEIKAS 150/1 kg

Tomahawk steikas – sultinga, grūdais šerta Airijos jautiena su kaulu,
brandinta iki tobulo skonio. Patiekiami su jaunomis bulvytėmis su
trumų kremu ir „Grana Padano“ sūriu, šviežių pomidorų salotomis, keptomis
daržovėmis bei aromatingu pipirų padažu.

Klausti padavėjo ar dar turime. Minimalus svoris 900 g

GARNYRAI 7

GRILL DARŽOVĖS

Sezoninės

POMIDORŲ SALOTOS

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

BATATAI

Saldžiosios bulvytės su rūkytos paprikos akcentais

BULVYTĖS

Steak house „chunky“ bulvytės

BULVIŲ KOŠĖ

ŠVIEŽIOS SALOTOS

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

JAUNOS BULVYTĖS

Su trumų kremu ir „Grana Padano“ sūriu

KEPTI BAKLAŽANAI

Patiekiami su namų gamybos humusu

JAPONIŠKOS AGURKŲ SALOTOS

Agurkai su ponzu ir aitriųjų paprikų užpilu,
šviežiomis aitriosiomis paprikomis ir mėtomis

MEATING ROOM

STEIKŲ DEGUSTACIJA

(SKIRTA 4–5 ASMENIMS)

250

Atraskite keturis išskirtinius mėsos skonius:

marmuringas antrekotas (Urugvajus), ėriuko chopsai (Naujoji Zelandija), jautienos išpjova (Argentina), sultinga pikanija (Australija).

Patiekiama su padažų rinkiniu: pipiriniu ir „chimichurri“

Garnyrais: bulvytėmis, grillintomis daržovėmis, japoniškais agurkų salotomis

Raudono vyno buteliu Magnum 1,5 L Castello D'albola Chianti Clasico DOCG (Italy)

Rekomenduojame pridėti ir paragauti Wagyu! Teiraukitės padavėjo.

KARŠTIEJI PATIEKALAI

PERI PERI VIŠČIUKAS

19

Visas viščiukas marinuotas peri peri padaže.

Kepamas ant griliaus ir užbaigiamas orkaitėje, todėl išlaiko savo sultingumą.

PARMIGIANA DI MELANZANE

20

Vegetariška baklažanų užkepėlė su naminio

Napolitana padažu, mocarela bei kietuoju sūriu

KARDŽUVĖS STEIKAS 200 G

24

Sultingas kardžuvės steikas, patiekiamas su šviežia citrina

ANTIES CONFIT

26

Patiekiama su bulvių košė, keptais obuoliais, raudono vyno ir vyšnių padažu

„MEATING ROOM“ JAUTIENOS MĖSAINIS

19

Sultingoji Flat Iron jautiena, raudonasis cheddar sūris, salotų miškas, pomidoras,

svogūnas, marinuotas agurkėlis, „aioli“, pomidorų padažas, patiekiamas su bulvytėmis

MĖSAINIS SU CAMEMBERT SŪRIU

19

Sultingoji Flat Iron jautiena, camembert sūris, karamelizuotų

svogūnų džemas, chipotle ir aioli padažai bei, švieži svogūnai.

Patiekiama su bulvytėmis ir aioli padažu

ŠVIEŽIO TUNO MĖSAINIS

19

Ant grotelių keptas tuno steikas su „tzatziki“ padažu, šviežiomis daržovėmis,

patiekiamas su traškiomis bulvytėmis ir česnakiniu aioli padažu.

PASIMĖGAUK OMARAIS IR STEIKAIS

Šviežias omaras, ruoštas ant griliaus ir patiekiamas su šiltu sviestiniu padažu, traškiomis bulvytėmis ir šviežiomis salotomis.

OMARAS ~ 1,3 KG

120

SURF & TURF

185

Ant griliaus keptas antrekotas (300 g) ir omaras ~ 1,3 kg.

Patiekiamas su bulvytėmis, salotomis ir sviestiniu padažu

REIKALINGA IŠANKSTINĖ REZERVACIJA PRIEŠ 10 d.

PADAŽAI

2,5

AIOLI | CHIMICHURRI | PIPIRINIS | PERI PERI
RAUDONO VYNO IR VYŠNIŲ | TZATZIKI

DESERTAI

ŠOKOLADINIS BRAUNIS

Patiekiamas su ledais

8

CHURROS (DVIEMS)

Meating room specialusis išskirtinis receptas.

Patiekiamos su sūdytos karamelės ir šokolado padažu

10

TIRAMISU

8

CREME BRULEE

8

BARO UŽKANDŽIAI

MIGDOLŲ RINKINUKAS

7

Kepinti su žolelėmis, karamelizuoti
su aitriąją paprika

TRAŠKUČIAI

7

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

ALYVUOGĖS

7

Agavų sirupo ir čiobrelių marinate

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

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

Reaton^RFood



Like Subscribe