



MENIU

VĒLYVIEJI PUSRYČIAI

KIEKVIENĄ ŠEŠTADIENĮ IR SEKMADIENĮ 12-15 VAL.

GRAIKIŠKAS JOGURTAS

9

Brandintos avižos su šalavijo, kanapių, saulėgrąžų ir moliūgų sėklomis, natūralus medus, obuolio drožlės ir sezoninės uogos

AMERIKIETIŠKI BLYNELIAI

10

Patiekama su kondensuotu pienu, sezoninėmis uogomis ir grietine

BRUSKETA SU ČILI KREKETĖMIS

14

Krevetės čili padaže, gvakamolė ir brioche duonelė

VARŠKĖTUKAI

12

Patiekama su kondensuotu pienu, sezoninėmis uogomis ir grietine

STEIKAS IR KIAUŠINIAI

24

Flat Iron steikas, du kepti kiaušiniai, bulviniai „hash browns“ paplotėliai, čili aliejus

ŠAKŠUKA

16

Užkeptas kiaušinis pomidorų padaže, šviežiomis žolelėmis, fetos sūriu, patiekama su fokačija

MEKSIKIETIŠKI PUSRYČIAI

18

Miltinis blynas, čorizo dešrelės, neaštrūs žalieji pipirai, avokado salsa, vyšniniai pomidorai, čili pipirai ir kiaušinis

BENEDIKTO KIAUŠINIS SU TUNO SEVIČE

16

Šviežias tunas, be lukšto virtas kiaušinis, gvakamolė, gražgarstės, brioche

BENEDIKTO KIAUŠINIAI SU LAŠIŠA

16

Sūdyta lašiša, be lukšto virti kiaušiniai, gvakamolė, brioche duonelė, gražgarstės, „Café de Paris“ padažas

UŽKANDŽIAI

STRACCIATELLA IR COPPA UŽKANDIS

19

Vytinta kiaulienos sprandinė „Coppa“, stracciatella sūris, brendyje marinuotos figos, karamelizuoti svogūnai, Kalamata alyvuogės, patiekama su fokačija

CAMEMBERT

14

Užkeptas camembert sūris su medumi ir česnaku, patiekama su figų džemu ir čiabata

JAUTIENOS TARTARAS

18

Jautienos išpjova, kaparėliai, Dijon garstyčios, putpelių kiaušinis, alyvuogės, svogūnai, karnišonai, sezamų aliejus, svogūnų laiškai, patiekama su fokačija

JAUTIENOS CARPACCIO

19

Jautienos išpjova, gražgarstės, kaparėliai, balzaminis kremas, ypač tyras alyvuogių aliejus, trumų aliejus, kietasis sūris, patiekama su fokačija

FOIE GRAS TERINAS

16

Ančių kepenėlių paštetas su obuolių ir abrikosų džemu, patiekama su brioche

BURRATA SU POMIDORAIS

18

Pomidorai, pesto padažas, ypač tyras alyvuogių aliejus, balzaminis kremas, patiekama su fokačija

BURRATA SU BRAŠKĖMIS

18

Sriracha padaže marinuotos braškės, balzaminiai ikrai, ypač tyras alyvuogių aliejus, balzaminis kremas, patiekama su fokačija

JŪROS ŠUKUČIŲ TARTARAS

20

Jūros šukutės, obuoliai, sriracha padaže marinuotos braškės, ypač tyras alyvuogių aliejus, ponzo padažas, patiekama su fokačija

TUNO CARPACCIO

18

Tunas, marinuoti raudonieji svogūnai, granatų sėklos, citrinų ir sriracha padažas, patiekama su fokačija

BARO UŽKANDŽIAI

TRAŠKUČIAI

7

Kukurūziniai ir bulviniai traškučiai, patiekama su peri peri ir tzatziki padažais

ALYVUOGĖS

7

Medaus, čiobrelių, apelsinų sulčių ir balzaminio acto marinatas

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRON

8

Neaštrūs, traškūs žalieji pipirai su Maldon druska, patiekama su citrina

GAMBAS

11

Čili krevetės, patiekama su citrina ir fokačija

CHORIZO AL VINO TINTO

9

Čorizo dešrelės raudonojo vyno padaže, patiekama su fokačija

HALLOUMI

9

Ožkos ir karvės pieno sūris, patiekama su tzatziki padažu

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

10

Lengvai gruzdinti kalmarai, patiekama su citrina, aioli padažu ir fokačija

PULPO

18

Aštuonkojis su romanesco ir sriracha padažais, patiekama su citrina ir fokačija

PORTOBELLO

9

Kepti portobello grybai su česnaku, graikiniais riešutais, čili pipirais ir mėtomis, patiekama su aioli padažu ir fokačija

ISPANIŠKA VAKARIENĖ

(DVIEMS)

65

Pimientos de padron, gambas, chorizo al vino tinto, halloumi, calamares fritos al aioli, portobello ir mūsų gamybos churros

SRIUBOS

PRANCŪZIŠKA ŽUVIENĖ BOUILLABAISSE

8

Šviežios žuvies asorti, krevetės, moliuskai ir aštuonkojis, patiekama su fokačija

ŠALTIBARŠČIAI

6

Patiekama su jaunomis bulvytėmis

SALOTOS

OŽKOS SŪRIO IR ARBŪŽŲ SALOTOS

17

Ožkos sūris, sriracha padaže marinuotas arbūzas, marinuoti raudonieji svogūnai, moliūgų sėklos, kalendra

SŪDYTOS LAŠIŠOS IR SMIDRŲ SALOTOS

18

Mūsų šefo sūdyta lašiša, avokadas, smidrai, vytinti vyšniniai pomidorai, salotų mišinys, medaus ir garstyčių padažas

CEZARIO SALOTOS SU VIŠTIENA

17

Romaninės salotos, kepta vištienos krūtinėlė, krutonai, kietasis sūris ir klasikinis Cezario padažas

STEIKAI

FLAT IRON SU ŽOLELIŲ SVIESTU 200 G 21

Urugvajietiška jaučio pomentės dalis (oyster blade), pasižyminti sodriu skoniu ir minkštumu
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ SVIESTU 250 G 32

Argentinietiška jaučio išpjova (tenderloin), minkščiausia ir liesiausia jautienos dalis
Rekomenduojamas kepimas: **rare / medium rare / medium**

ANTREKOTAS 300 G 35

Urugvajietiška nugarinės dalis, išsiskirianti marmuringumu ir sultingumu, patiekama su kaulų čiulpais
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

ĖRIUKO CHOPSAI 300 G 32

Naujosios Zelandijos ėriuko nugarinės šonkauliukai, švelnios tekstūros ir išraiškingo skonio, patiekiami su mėtomis, granatų sėklomis ir tzatziki padažu
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

PIKANIJA 250 G 29

Australiška viršutinė nugarinės dalis prie uodegos, sultinga dėl natūralaus riebalų sluoksnio
Rekomenduojamas kepimas: **medium rare / medium**

WAGYU 50/100 g

Japoniška A5 jautiena (striploin), dėl svorių teirautis aptarnaujančio personalo.

JAUTIENOS ŠONKAULIS CONFIT 42/800 g

Vokiškas jautienos šonkaulis, užkeptas spanguolių glazūroje.

TOMAHAWK STEIKAS 150/1 kg

Sultinga, brandinta airiška jautiena su kaulu. Patiekama su jaunomis bulvytėmis su trumų kremu ir kietuoju sūriu, pomidorų salotomis ir grill daržovėmis bei pipiriniu padažu. Mėsos svoris be kaulo apie 900 g.

MEATING ROOM 250 STEIKŲ DEGUSTACIJA

(SKIRTA 4–5 ASMENIMS)

Atskirkite keturis išskirtinius mėsos skonius: antrekotas (Urugvajus), ėriuko šonkauliukai (Naujoji Zelandija), jautienos išpjova (Argentina), pikanija (Australija).

Patiekama su padažais: pipiriniu ir chimichurri

Garnyrais: bulvytėmis, grill daržovėmis, japoniškėmis agurkų salotomis.

Iškačiuotas raudono vyno butelis Magnum 1,5 L Castello D'Albola Chianti Clasico DOCG (Italija).

Rekomenduojame pridėti Wagyu, teiraukitės padavėjo dėl svorių.

GARNYRAI

7

GRILL DARŽOVĖS

Jaunos bulvytės, paprika, vyšniniai pomidorai, morkos, cukinija

POMIDORŲ SALOTOS

Pomidorų asorti, šalotiniai svogūnai, ypač tyras alyvuogių aliejus, raudonojo vyno actas, česnakų laiškai

BATATAI

Saldžios bulvytės su rūkytos paprikos prieskoniais

BULVYTĖS

Steakhouse bulvytės

BULVIŲ KOŠĖ

ŠVIEŽIOS SALOTOS

Salotų asorti, agurkai, vyšniniai pomidorai, ridikėliai, citrininis užpilas, sezamų sėklos

JAUNOS BULVYTĖS

Pateikiama su trumų kremu ir kietuoju sūriu

KEPTI BROKOLIAI

Pateikiama su česnakiniu čili padažu

KEPTI SMIDRAI

Pateikiama su „Café de Paris“ padažu, kietuoju sūriu ir česnako laiškais

JAPONIŠKOS AGURKŲ SALOTOS

Agurkai su soju ir čili padažu, imbieru, česnakais, ryžių actu, mėtomis ir sezamų sėklomis

PADAŽAI

2,5

AIOLI

CHIMICHURRI

PIPIRINIS

PERI PERI

RAUDONO VYNO IR VYŠNIŲ

TZATZIKI

KARŠTIEJI PATIEKALAI

PERI PERI VIŠČIUKAS

Sultingas viščiukas, marinuotas peri peri padaže, patiekama su citrina

19

PARMIGIANA DI MELANZANE

Vegetariška baklažanų užkepėlė su naminiu „Napoletana“ padažu, mocarela ir kietuoju sūriu

20

KARDŽUVĖS STEIKAS (200 G)

Patiekama su citrina ir citrininiu padažu

24

ANTIES CONFIT

Patiekama su bulvių koše, keptais obuoliais, raudono vyno ir vyšnių padažu

26

„MEATING ROOM“ JAUTIENOS MĖSAINIS

Flat Iron jautienos paplotėlis, raudonasis čederio sūris, salotų lapai, pomidorai, svogūnai, marinuoti agurkėliai, aioli ir pomidorų padažai, patiekama su bulvytėmis ir aioli padažu

19

MĖSAINIS SU CAMEMBERT SŪRIU

Flat Iron jautienos paplotėlis, camembert sūris, karamelizuotų svogūnų džemas, svogūnai, gražgarstės, barbekiu ir aioli padažai, patiekama su bulvytėmis ir aioli padažu

19

TUNO MĖSAINIS

Keptas tuno steikas, tzatziki padažas, salotų lapai, pomidorai, svogūnai, patiekama su bulvytėmis ir aioli padažu

19

PASIMĖGAUK OMARAIŠ IR STEIKAIŠ

Šviežias omaras, ruoštas ant griliaus ir patiekiamas su šiltu sviestiniu padažu, bulvytėmis ir romaninėmis salotomis su cezario padažu ir kietuoju sūriu.

OMARAS ~ 1,3 KG

120

SURF & TURF

Ant griliaus keptas antrekotas (300 g) ir omaras ~ 1,3 kg. Patiekama su bulvytėmis, romaninėmis salotomis su cezario padažu ir sūriu, ir sviestiniu padažu.

185

BŪTINA IŠANKSTINĖ REZERVACIJA NE VĒLIAU KAIP PRIEŠ 10 D.

DESERTAI

CHURROS (DVIEMS)

10

„Meating room“ specialusis išskirtinis receptas.
Pateikiama su sudrytos karamelės ir šokolado padažu

ŠOKOLADINIS BRAUNIS

9

Pateikiama su vaniliniai ledais

BASKŲ SŪRIO PYRAGAS

9

Pateikiama su aviečių uogiene ir šviežiomis braškėmis

CRÈME BRÛLÉE

8

VANILINIAI LEDAI

9

Pateikiama su sezoninėmis uogomis

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

Taikome 10% aptarnavimo mokestį nuo 8 svečių.

MĖSOS IŠSINEŠIMUI

„MEATING ROOM“ TAVO NAMUOSE –
PASIJAUŠK TIKRU ŠEFU!

PERI PERI VIŠČIUKAS (600 G) 11

JAUTIENOS IŠPJOVA (250 G) 19

ANTREKOTAS (300 G) 23

ĖRIUKO CHOPSAI (350 G) 25

PIKANIJA (250 G) 20

TOMAHAWK STEIKAS (1 KG) 79

BURGERIŲ KOMPLEKTAS (4 ASM.) 30

Bandelės (4 vnt.), Flat Iron jautienos paplotėliai (560 g),
sūris, šviežios daržovės, aioli (100 g) ir
pomidorų padažas (100 g) padažai

**IŠPJOVŲ IR PERI PERI VIŠČIUKO
KOMPLEKTAS (4 ASM.) 79**

Jautienos išpjova (500 g), peri peri viščiukas (600 g),
jaunos bulvytės (400 g), japoniškos agurkų salotos (300 g),
pomidorų salotos (400 g), chimichurri (100 g), peri peri padažas (100 g)

**ANTREKOTŲ IR ĖRIUKO CHOPSŲ
KOMPLEKTAS (4 ASM.) 109**

Antrekotas (600 g), ėriuko chopsai (700 g),
grill daržovės (600 g), pomidorų salotos (400 g),
japoniškos agurkų salotos (300 g), chimichurri (100 g), tzatziki (100 g)

MĖSOS ASORTI (6 ASM.) 159

Jautienos išpjova (500 g), antrekotas (600 g),
ėriuko chopsai (700 g), grill daržovės (600 g),
japoniškos agurkų salotos (450 g), pomidorų salotos (400 g),
chimichurri (200 g), tzatziki (100 g)

MĖSOS ASORTI (8 ASM.) 199

Jautienos išpjova (500 g), antrekotas (600 g),
ėriuko chopsai (700 g), peri peri viščiukas (1,2 kg),
jaunos bulvytės (600 g), japoniškos agurkų salotos (600 g),
pomidorų salotos (600 g), chimichurri (200 g),
peri peri padažas (100 g), aioli (100 g), tzatziki (100 g)

GARNYRAI IŠSINEŠIMUI

GRILL DARŽOVĖS (200 G)	5
SEZONINIAI SMIDRAI (150 G)	5
ŠVIEŽIOS SALOTOS (100 G)	5
POMIDORŲ SALOTOS (200 G)	5
JAUNOS BULVYTĖS (200 G)	5
JAPONIŠKOS AGURKŲ SALOTOS (150 G)	5

Reaton^RFood



Like Subscribe