



MENIU

VĖLYVIEJI PUSRYČIAI

KIEKVIENĄ ŠEŠTADIENĮ IR SEKMADIENĮ 12-15 VAL.

BRUSKETA SU JAUTIENOS ROSTBIFU

14

Jautienos rostbifas, rikotos sūrio kremas, marinuota paprika, balzaminis kremas, chimichurri padažas, brioche duonelė

STEIKAS IR KIAUŠINIAI

24

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

ŠAKŠUKA

16

Užkeptas kiaušinis pomidorų padaže, šviežios žolelės, fetos sūris, patiekama su čiabata

MEKSIKIETIŠKI PUSRYČIAI

18

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

ANTREKOTAS SU CAFÉ DE PARIS PADAŽU

26

Antrekotas, bulvytės, romaninės salotos su cezario padažu ir kietuoju sūriu, Café de Paris padažas

VĖLYVŲJŲ PUSRYČIŲ ASORTI

99

Flat Iron steikas, troškintos čiorizo dešrelės, halloumi sūris, plakta kiaušininė su trumų kremu, bulvytės, grilintos daržovės, aioli padažas

UŽKANDŽIAI

CAMEMBERT

16

Užkeptas Camembert sūris su medumi ir česnakų, 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 čiabata

JAUTIENOS CARPACCIO

19

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

BURRATA SU GELTONAISIAIS BUROKĖLIAIS

18

Burrata, kepti geltonieji burokėliai, slyvos, marinuoti svogūnai, migdolai, garstyčios, balzaminis kremas, raudonojo vyno actas, citrinų gelis, patiekama su čiabata

JŪROS ŠUKUČIŲ SEVIČĖ

22

Jūros šukutės, marinuota cukinija, avokadas, apelsinai, čili pipirai, kalendra, bulvių ir šoninės traškučiai, patiekama su čiabata

FOIE GRAS TERINAS

18

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

SRIUBOS

JAUTIENOS SRIUBA SU BARAVYKAIS

8

Jautienos sultinys, jautienos išpjova, perlinės kruopos, baravykai, svogūnai, česnakas, čiobreliai, patiekama su grietine ir čiabata

SALOTOS

JAUTIENOS ROSTBIFO IR BAKLAŽANŲ SALOTOS

19

Jautienos rostbifas, kepti baklažanai, rikotos sūrio kremas, mažosios romaninės salotos, balzaminis kremas, chimichurri padažas, granatų sėklos, česnakiniai laiškai

KEPTŲ KREVEČIŲ IR BULVIŲ SALOTOS

19

Keptos krevetės, jaunos bulvytės, rūkytas Filadelfijos sūris, salotos, džiovinti vyšniniai pomidorai, avokadas, ridikėliai, agurkų padažas, kedrų riešutai

TAPAS

PIMIENTOS DE PADRON

9

Neaštrūs žalieji pipirai su Maldon druska, patiekama su citrina

GAMBAS

12

Čili krevetės, patiekama su citrina ir čiabata

CHORIZO AL VINO TINTO

10

Čorizo dešrelės raudonojo vyno padaže, patiekama su čiabata

TUNO SEVIČĖ

16

Tunas, mangas, čili apelsinas, džiovinti vyšniniai pomidorai, mėta, kalendra, chimichurri padažas, laimo sultys ir žievelė, patiekama su čiabata

JAUTIENOS KROKETAI

12

Jautienos žandai, Camembert sūris, halloumi sūris, čili pipirai, obuolių džemas, vyšnių uogienė, garstyčios

HALLOUMI

10

Ožkos ir karvės pieno sūris, patiekama su tzatziki padažu

CALAMARES FRITOS AL AIOLI

11

Lengvai gruzdinti kalmarai, patiekama su citrina, aioli padažu

PULPO

18

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

ISPANIŠKA VAKARIENĖ (DVIEMS)

70

Pimientos de padron, gambas, chorizo al vino tinta, halloumi, calamares fritos al aioli, jautienos kroketai ir mūsų gamybos churros

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

KARŠTIEJI PATIEKALAI

PERI PERI VIŠČIUKAS

19

Sultingas viščiukas, marinuotas peri peri padaže, patiekama su citrina

PARMIGIANA DI MELANZANE

22

Vegetariška baklažanų užkepėlė su naminiu Napoletana padažu, mocarella ir kietuoju sūriu

ACQUA DI MARE ŽUVIS

26

Dėl šiandien siūlomos žuvies teiraukitės padavėjo, patiekama su šviežių vyšninių pomidorų, kaparėlių, česnako, baltojo vyno, sviesto ir žuvies sultinio padažu

VERŠIENOS OSSO BUCO

28

Veršienos kulninė dalis su kaulu, patiekama su bulvių koše ir raudonojo vyno padažu

ŽIEDINIO KOPŪSTO STEIKAS

22

Keptas žiedinis kopūstas, čili pipirai, migdolai, kalendra, romanesco padažas

ANTIES CONFIT

26

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

MEATING ROOM MĖSAINIS

20

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

MĖSAINIS SU CAMEMBERT SŪRIU

20

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

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

150

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

BŪTINA IŠANKSTINĖ REZERVACIJA NE VĖLIAU KAIP PRIEŠ 10 D.

MEATING ROOM

STEIKŲ DEGUSTACIJA

270

(SKIRTA 4–5 ASMENIMS)

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

Patiekiama su padažais: pipiriniu ir chimichurri

Garnyrais: bulvytėmis, grill daržovėmis, japoniškais agurkų salotomis.

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

Rekomenduojame pridėti Wagyu, teiraukitės padavėjo dėl svarių.

STEIKAI

FLAT IRON SU ŽOLELIŲ SVIESTU (200 G)

23

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

JAUTIENOS IŠPJOVA SU ŽOLELIŲ SVIESTU (250 G)

35

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

ANTREKOTAS (300 G)

37

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

ĖRIUKO CHOPSAI (350 G)

32

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

VERŠIENOS ANTREKOTAS (250 G)

32

Olandiška nugarinės dalis (veal entrecôte), labai švelnaus ir subtilaus skonio
Rekomenduojamas kepinas: **medium rare** / **medium**

PIKANIJA (250 G)

30

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

WAGYU

50/100 g

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

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.

GARNYRAI

GRILINTOS DARŽOVĖS Jaunos bulvytės, paprika, vyšniniai pomidorai, morkos, cukinija	8
BATATAI Saldžios bulvytės su rūkytos paprikos prieskoniais	7
BULVYTĖS Steakhouse bulvytės	7
BULVIŲ KOŠĖ	7
ŠVIEŽIOS SALOTOS Salotų asorti, agurkai, vyšniniai pomidorai, ridikėliai, citrininis užpilas, sezamų sėklos	7
JAUNOS BULVYTĖS Pateikiama su trumų kremu ir kietuoju sūriu	8
KEPTI BUROKĖLIAI Pateikiama su balzaminio actu, ožkos sūriu ir migdolais	8
RYŽIAI Laukinių juodųjų ir plikytųjų baltųjų ryžių mišinys su sviestu	7
JAPONIŠKOS AGURKŲ SALOTOS Agurkai su sojų ir čili padažu, imbiere, česnakais, ryžių actu, mėtomis ir sezamų sėklomis	8

PADAŽAI

AIOLI / CHIMICHURRI / PIPIRINIS / PERI PERI / TZATZIKI / VYŠNIŲ	2,5
TRUMŲ KREMAS / RAUDONOJO VYNO / CAFÉ DE PARIS	3

DESERTAI

CHURROS (DVIEMS) Meating Room specialus receptas, patiekama su sūdytos karamelės ir šokolado padažais	12
OBUOLIŲ PYRAGAS Pateikiama su vanilniais ledais	9
CRÈME BRÛLÉE	9
ŠOKOLADINIS BRAUNIS Pateikiama su vanilniais ledais	9

* 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