



ASTORIJA  
BRASSERIE

## UŽKANDŽIAI DALINTIS TO SHARE

Prancuziška bagetė su alyvuogių ir ančiuvių užtepėle <i>French baguette with anchovy and olive tapenade</i>	8,00 Eur
Austrės, pateikiamos su klasikiniu mignonette padažu bei citrinų perlais <i>Oysters, classic mignonette sauce, lemon pearls</i>	4,50 Eur / 1 vnt 25,00 Eur / 6 vnt
Karamelizuotame svieste keptos anties kepenėlės, brioche duona, raudonųjų slyvų ir baltųjų svogūnų čatnis <i>Foie gras, brioche bread, red plums and white onion chutney</i>	18,00 Eur
Jautienos tartaras, putpelės kiaušinis, marinuoti kapariai, garstyčių aioli <i>Beef tartare, quail egg, marinated capers, mustard aioli</i>	18,00 Eur
Tuno tartaras, šalotiniai svogūnai, marinuoti agurkėliai, tartaro padažas, žalumynų lapeliai <i>Tuna tartare, shallots, marinated pickles, tartare dressing, greens</i>	18,00 Eur

## UŽKANDŽIAI SMALL PLATES

Baltojo krabo mėsa, žolelių majonezas, marinuoti agurkai, obuolių ir špinatų gelis <i>White crab meat, green mayonnaise sauce, marinated pickles, apple and spinach gel</i>	20,00 Eur
Mini aštuonkojai su garstyčių aioli ir citrina <i>Baby octopus with mustard aioli and lemon</i>	14,00 Eur

Jeigu esate alergiškas, informuokite padavėją.  
*If you have any allergies, please inform your waiter.*  
Visos nurodytos kainos yra su PVM. Aptarnavimo mokestis neįskaičiuotas.  
*All prices are inclusive of VAT. Service charge is not included.*

## UŽKANDŽIAI SMALL PLATES

Klasikinės Nicos salotos, grilinti geltonpelekio tuno griežinėliai, jaunos bulvytės, kalamata alyvuogės, blanširuotos šparaginės pupelės, putpelės kiaušinis <i>Classic Nicoise salad, grill tuna steak, small potatoes, kalamata olives, green beans, quail egg</i>	16,00 Eur
Burokėlių ir ožkos sūrio salotos, kepti geltonieji, dryžuotieji bei raudonieji burokėliai, šviežias ožkos sūris pistacijų pataluose, žolelių aliejumi marinuoti ridikėliai <i>Beetroot and goat cheese salad, baked golden, stripped and red beets, fresh goat cheese in pistachio flakes, herbs oil marinated radishes</i>	14,00 Eur
Klasikinės Cezario salotos, skrudintas Serano kumpio traškutis, ančiuvių padažas (su grill vištienos krūtinėle arba krevetėmis) <i>Caesar salad, roasted serrano ham chips, anchovy dressing (with grill chicken breast or shrimps)</i>	12,00 Eur / 14,00 Eur

## PAGRINDINIAI LARGE PLATES

Jautienos Angus filet mignon steikas, svieste kepti šparagai <i>Beef Angus filet mignon steak, butter fried asparagus</i>	37,00 Eur
Tuno steikas, keptas ant grotelių, trumpai kepti špinatai, vyšniniai pomidorai, šparaginės pupelės, brokoliai <i>Tuna grill steak, short roasted spinach, sherry tomatoes, green beans, broccoli</i>	27,00 Eur

Jeigu esate alergiškas, informuokite padavėją.  
*If you have any allergies, please inform your waiter.*  
Visos nurodytos kainos yra su PVM. Aptarnavimo mokestis neįskaičiuotas.  
*All prices are inclusive of VAT. Service charge is not included.*

## PAGRINDINIAI LARGE PLATES

„Coq au vin“ klasikinis prancūzų vištienos troškinytis, pateikiamas su trintomis bulvėmis, raudonojo vyno padažu, kepta šonine, pievagrybiais, svieste keptomis morkomis <i>“Coq au vin” classic French chicken stew served with mashed potatoes, red wine sauce, fried bacon, champignons, butter fried carrots</i>	25,00 Eur
Svieste kepta žiedinio kopūsto galva, cirtusinis grietinės kremas, marinuotos razinos, skrudintos moliūgų sėklos <i>Butter fried cauliflower, lemon sour cream, pickled raisins, roasted pumpkin seeds</i>	22,00 Eur
Kepta dorados file, kepintas kalafioro ir miso kremas, skrudinti kalafiorai, mėlynųjų moliuskų padažas, laiškinių svogūno aliejus <i>Fried dorado fillet, toasted cauliflower and miso cream, roasted cauliflower, blue mussels sauce, onion oil</i>	22,00 Eur
Klasikinis jaučio žandas, ruoštas raudonojo vyno padaže, bulvių šimtalapis, konfituotos morkos, kepinti pievagrybiai <i>Classic beef cheek, prepared in red wine sauce, potato gratin, candied carrots, roasted champignons</i>	26,00 Eur

## SRIUBOS SOUPS

Prancūziška svogūnų sriuba <i>French Onion soup</i>	8,00 Eur
Šparagų kreminė sriuba <i>Asparagus vichyssoise</i>	8,00 Eur

Jeigu esate alergiškas, informuokite padavėją.  
*If you have any allergies, please inform your waiter.*  
Visos nurodytos kainos yra su PVM. Aptarnavimo mokestis neįskaičiuotas.  
*All prices are inclusive of VAT. Service charge is not included.*

## GARNYRAI SIDES

Gruzdintos bulvytės, gardintos trumais <i>French fries with truffles</i>	4,00 Eur
Kepti pievagrybiai <i>Fried champignons</i>	4,00 Eur
Grill daržovės <i>Grill vegetables</i>	4,00 Eur
Troškintos šparaginės pupelės, brokoliai <i>Stewed green beans, broccoli</i>	4,00 Eur
Šviežių daržovių salotos <i>Fresh vegetables salad</i>	4,00 Eur
Žaliųjų pipirų padažas <i>Green pepper sauce</i>	4,00 Eur
Raudono vyno padažas <i>Red wine sauce</i>	4,00 Eur
Mėlynojo pelėsio sūrio padažas <i>Blue cheese sauce</i>	4,00 Eur

Jeigu esate alergiškas, informuokite padavėją.  
*If you have any allergies, please inform your waiter.*  
Visos nurodytos kainos yra su PVM. Aptarnavimo mokestis neįskaičiuotas.  
*All prices are inclusive of VAT. Service charge is not included.*

## DESSERTAI    DESSERTS

Citrinų ir mango duetas, citrinų ir mango putėsiai, citrinų žele <i>Lemon mango entremet, lemon and mango mousse, lemon jelly</i>	10,00 Eur
Karališkasis šokoladinis pyragas, migdolų biskvitas, riešutų praline, juodojo ir pieno šokolado putėsiai <i>Royal chocolate cake, almond dacquoise, hazelnut praline, dark and milk chocolate mousse</i>	11,00 Eur
Pavlova, pateikiama su šviežiomis uogomis ir pasiflorų žele <i>Pavlova served with fresh berries and passion fruit jelly</i>	9,00 Eur
Krembrulė <i>Creme brulee</i>	8,00 Eur
Naminiai ledai <i>Homemade ice cream</i>	8,00 Eur