ASTORIJA
BRASSERIE

Executive Chef Valerijus Dončevas

BULLES

Pommery, Brut Royal | 17
Pommery, Brut Rosé | 19
Besserat de Bellefon Blue Brut | 19
Domaine de la Guilloterie Crémant Brut | 10
Albert Bichot, Crémant de Bourgogne BdB | 14
Le Petit Etoilé Chardonnay Sparkling (non-alcoholic) | 7

VINS AU VERRE

BLANC
Jeff Carrel, Morillon Blanc Chardonnay | 10
The Ned, Pinot Grigio | 11
Domaine de l'Enchantoir, "Terre Blanche" Chenin Blanc | 13
Les Demoiselles, Sancerre Sauvignon | 13
Albert Bichot, Chablis, Domaine Long-Depaquit | 14
Weingut Knisper, Kalkmergel Riesling | 14
Weingut Hirsch, Kammern Gaisberg Grüner Veltliner | 17
Le Petit Etoilé Chardonnay (non-alcoholic) | 7

ROUGE
Château Changrolle, Lalande-de-Pomerol | 12
Ferraton Père & Fils, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu | 10
Varvaglione, Salice Salentino DOP | 11
Château Comte des Cordes, Saint-Émilion Grand Cru | 15
Albert Bichot, Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir | 15
Podere 29, Nero di Troia IGT | 16
Gesellmann, Creitzer Reserve Blaufränkisch | 17
La Baume Saint Paul Cabernet & Syrah (non-alcoholic) | 7

ROSÉ
Château des Sarrins, "Grande Cuvée" Rosé | 12
Pinot Grigio Rosé | 10

ENTREES

MARINATED OLIVES 8
herbs, citrus, honey

FRENCH ONION SOUP 15
caramelised onions, chicken broth, Comté cheese, croutons

BOUILLABAISSE 18
traditional Marseille fish stew, rouille, toasted bread

FOIE GRAS 25
red wine-poached pear, brioche, demi-glace

ESCARGOTS 13
Burgundy snails, Roquefort cheese, garlic and herb butter

SMOKED EEL 17
grilled smoked eel, tomato concassé, raspberry vinegar

ENTRÉES FROIDES

LAMB NECK TERRINE 17
slow-cooked lamb neck terrine, horseradish sauce

BEEF TARTARE 19
hand-cut beef, shallots, cornichons, Worcestershire sauce, Tabasco, mustard, French fries

FRENCH POTATO SALAD 14
potatoes, herring fillet, shallots, mustard, parsley

BEETROOT & GOAT CHEESE 16
roasted beetroot, goat cheese, hazelnuts, blackcurrant essence

DUCK LIVER PÂTÉ 18
Port and cherry sauce, fresh cucumber, toasted brioche

SALADES

CAESAR SALAD Classic / Chicken / Prawns 15 /17/21
baby romaine, anchovies, Parmesan, croutons, Caesar dressing

SALADE NIÇOISE 23
grilled tuna fillet, Haricot vert, boiled egg, tomatoes, olives, shallot

PLATS

BUTCHER'S STEAK 37
pickled vegetables, peppercorn sauce

CHICKEN BREAST 24
bone-in breast of corn-fed chicken, wild mushroom sauce

SEA BASS 29
beurre blanc, vegetable brunoise

PORTOBELLO MUSHROOMS 21
goat cheese, pickled kale salad

VEAL ESCALOPE 27
lime and herb butter, green peas, mint

LES GARNITURES

Mashed Potatoes	7	Roasted Beetroot	7
Green Salad	7	Tomato Salad	7
French Fries	8	Peas, Shallots & Mint	6
Truffle French Fries	9	French Beans	7

PLAT DU JOUR

Everyday our Chef prepares something special - inspired by the season, fresh ingredients, and simply a good idea. Please ask your server about today's creation

Please always inform your server of any allergies or intolerances before placing your order. Not all ingredients are listed on our menu, and we cannot guarantee the complete absence of allergens. Detailed information on the fourteen legally recognized allergens is available upon request; however, we are unable to provide information on other allergens. A discretionary optional service charge of 10% will be added for groups of 10 or more guests.

ASTORIJA
BRASSERIE

Vyriausiasis šefas Valerijus Dončevas

BURBULIUKAI

Pommery, Brut Royal | 17
Pommery, Brut Rosé | 19
Besserat de Bellefon Blue Brut | 19
Domaine de la Guilloterie Crémant Brut | 10
Albert Bichot, Crémant de Bourgogne BdB | 14
Le Petit Etoilé Chardonnay Sparkling (non-alcoholic) | 7

VYNAI TAURĖMIS

BALTIEJI
Jeff Carrel, Morillon Blanc Chardonnay | 10
The Ned, Pinot Grigio | 11
Domaine de l'Enchantoir, "Terre Blanche" Chenin Blanc | 13
Les Demoiselles, Sancerre Sauvignon | 13
Albert Bichot, Chablis, Domaine Long-Depaquit | 14
Weingut Knisper, Kalkmergel Riesling | 14
Weingut Hirsch, Kammern Gaisberg Grüner Veltliner | 17
Le Petit Etoilé Chardonnay (non-alcoholic) | 7

RAUDONIEJI
Château Changrolle, Lalande-de-Pomerol | 12
Ferraton Père & Fils, Côtes-du-Rhône Villages Plan de Dieu | 10
Varvaglione, Salice Salentino DOP | 11
Château Comte des Cordes, Saint-Émilion Grand Cru | 15
Albert Bichot, Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir | 15
Podere 29, Nero di Troia IGT | 16
Gesellmann, Creitzer Reserve Blaufränkisch | 17
La Baume Saint Paul Cabernet & Syrah (non-alcoholic) | 7

ROŽINIAI
Château des Sarrins, "Grande Cuvée" Rosé | 12
Pinot Grigio Rosé | 10

UŽKANDŽIAI

MARINUOTOS ALYVUOGĖS 8
žolelės, citrusai, medus

PRANCŪZIŠKA SVOGŪNŲ SRIUBA 15
karamelizuoti svogūnai, vištienos sultinys, Comté sūris, skrebučiai

ŽUVIENĖ „BOUILLABAISSE" 18
tradicinė Marselio žuvienė, rouille padažas, skrudinta duona

ANTIES KEPENĖLĖS 25
raudonajame vyne virta kriaušė, brioche, demi-glace padažas

BURGUNDIŠKOS SRAIGĖS 13
Rokforo sūris, česnakinis žolelių sviestas

RŪKYTAS UNGURYS 17
ant grotelių keptas rūkytas ungurys, pomidorų kapotinis, aviečių actas

ŠALTI UŽKANDŽIAI

ĖRIENOS SPRANDINĖS TERINAS 17
lėtai ruošta ėrienos sprandinė, krienų padažas

JAUTIENOS KAPOTINIS 19
smulkinta jautiena, šalotiniai svogūnai, kornišonai, Vorčesterio padažas, Tabasco padažas, garstyčios, gruzdintos bulvytės

BULVIŲ SALOTOS SU SILKE 14
bulvės, silkės filė, šalotiniai svogūnai, garstyčios, petražolės

BUROKĖLIAI IR OŽKŲ SŪRIS 16
kepti burokėliai, ožkų sūris, lazdynų riešutai, juodųjų serbentų esencija

ANTIES KEPENĖLIŲ PAŠTETAS 18
Porto ir vyšnių padažas, švieži agurkai, skrudinta brijošė

SALOTOS

CEZARIO SALOTOS Klasikinės / su vištiena / su krevetėmis 15 /17/21
mažosios romaninės salotos, ančiuviai, parmezanas, skrebučiai, Cezario padažas

NICOS SALOTOS 23
ant grotelių kepta tuno filė, šparaginės pupelės, virtas kiaušinis, pomidorai, alyvuogės, šalotinis svogūnas

PAGRINDINIAI

MĖSININKO KEPSNYS 37
marinuotos daržovės, žaliųjų pipirų padažas

VIŠČIUKO KRŪTINĖLĖ 24
kukurūzais lesinto viščiuko krūtinėlė su kaulu, miško grybų padažas

JŪRINIS EŠERYS 29
baltojo vyno padažas, smulkiais kubeliais pjaustytos daržovės

„PORTOBELLO" GRYBAI 21
ožkų sūris, marinuotų lapinių kopūstų salotos

VERŠIENOS ESKALOPAS 27
žaliosios citrinos ir žolelių sviestas, žalieji žirneliai, mėtos

GARNYRAI

Bulvių košė	7	Kepti burokėliai	7
Žaliosios salotos	7	Pomidorų salotos	7
Gruzdintos bulvytės	8	Žalieji žirneliai su šalotiniais svogūnais ir mėtomis	6
Gruzdintos bulvytės su trumais	9	Šparaginės pupelės	7

PLAT DU JOUR

Kiekvieną dieną mūsų šefas paruošia ką nors ypatingo - įkvėpto sezono, šviežių ingredientų ir tiesiog geros idėjos. Pasiteiraukite padavėjo apie šiandienos patiekalą

Prieš pateikdami užsakymą, visada informuokite aptarnaujantį personalą apie bet kokias alergijas ar netoleravimą. Ne visi ingredientai yra nurodyti mūsų meniu, todėl negalime garantuoti visiško alergenų nebuvimo. Išsami informacija apie keturiolika teisės aktuose numatytų alergenų pateikiama paprašius, tačiau negalime suteikti informacijos apie kitus alergenus. 10 % pasirenkamas aptarnavimo mokestis bus taikomas 10 ar daugiau asmenų grupėms.