



Stikliai Taverna

TAUTINĖ VIRTUVĖ

Kai senoji tradicija ima kalbėti viena kalba su elegancija,
o pagarba ingredientui susijungia su aistra gaminti,
čia gimsta naujas lietuviškos virtuvės identitetas.

When the old tradition begins to speak one language with
elegance, and respect for the ingredient joins the passion to cook,
here, a new identity of Lithuanian cuisine is born.

Когда старая традиция говорит на одном языке с изяществом,
а профессионализм объединяется со страстью к кулинарному
искусству здесь рождается новое понимание литовской кухни.

~ Virtuvės šefas Gerdvilas Žalys ~

Sveiki atvykę į Taverną!

UŽKANDŽIAI

Šviežios salotos su vyšniniais pomidorais bei svogūnais su nerafinuoto rapsų aliejaus padažu
(galima užsakyti didelę porciją) 6,00 € / 8,00 €

Kepto liežuvio salotos su kaparėliais, raudonaisiais svogūnais, krienais bei topinambų traškučiais su medaus padažu 10,00 €

Kaimiškas kiaušinis su lėtai troškintais svogūnais, šonine bei bulvių emulsija 7,00 €

Rūkytos skumbrės putėsiai su traiškytomis bulvėmis bei juodos duonos traškučiais 6,00 €

Šiltos bulvių salotos su rūkyta lašiša, krienais bei krapais 8,00 €

Lietuviškų sūrių ir mėsų rinkinys su duonos traškučiais bei marinuotais agurkėliais 13,00 €

Jautienos kapotinis su šviežiomis salotomis bei gruzdintomis bulvytėmis
(galima užsakyti didelę porciją) 10,00 € / 14,50 €

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Trinta baravykų sriuba su koldūnu 8,00 €

Perlinių kruopų risotto su pievagrybiais bei traškia duona 9,00 €

Polakas džiovėseliuose su keptomis bulvytėmis arba šviežiomis salotomis bei raugintų agurkėlių padažu 14,00 €

Kepta menkės filė su burokėliais, kaparėliais bei traškiais svogūnais 19,00 €

Plikyta lašiša su lengvai marinuotais agurkėliais, keptais špinatų lapais bei medaus padažu 19,00 €

Kiaulienos karkos kepsnys su šakninių daržovių trintiniu, mažosiomis bulvytėmis bei saldžiarūgščiu grietinėlės padažu 11,00 €

Karštas Stiklių sumuštinis „Vilnius“ ant bulvinio blyno su karamelizuotais svogūnais, marinuotais agurkėliais, rūkytu medžiotojų sūriu bei keptu kiaušiniu.
(pateikiamas su bulvytėmis fri bei krienų ir žolelių naminiu majonezu) 17,50 €

Jautienos kepsnys su keptais pievagrybiais, traškia šonine, pupelėmis bei raudonojo vyno padažu 25,00 €

**Prie patiekalų pasirinktinai patiekiamas garnyras: gruzdintos bulvytės arba švieži salotų lapai*

DESERTAI

Miežinio alaus pudingas su karamelės padažu 5,00 €

Karamelizuotas varškės kremas su aviečių šerbetu 6,00 €

Kepti obuoliai su grikių medaus ledais 5,50 €

Duonos samanės ledai su spragintais grikiais bei bočių duonos traškučiais 5,50 €

Šokoladiniai triufeliukai (Krupnikas) 4,00 €

Welcome to Stikliai Tavern!

APPETIZERS

Fresh little Gem salad with cherry tomatoes, onions and unrefined rapeseed oil sauce
(large portion available) 6,00 € / 8,00 €

Roasted tongue salad with capers, red onions, horseradish and Jerusalem Artichoke chips with honey sauce 10,00 €

Country style crispy egg with slowly stewed onions, bacon and potato emulsion 7,00 €

Smoked mackerel mousse with crushed potatoes and rye bread 6,00 €

Warm potato salad with smoked salmon, horseradish and dill 8,00 €

Lithuanian cheese and meat platter with rye bread and pickled cucumbers 13,00 €

Beef tartare with fresh little Gem salad and french fries
(large portion available) 10,00 € / 14,50 €

HOT DISHES

Creamy cep veloute with dumpling 8,00 €

Pearl barley risotto with champignons and crispy bread 9,00 €

Polack fillet in crumbles with french fries or fresh little Gem salad with pickled cucumbers sauce 14,00 €

Fried cod fillet with beetroots, capers and crispy onions 19,00 €

Poached salmon with lightly pickled cucumbers, wilted spinach and honey sauce 19,00 €

Roast pork steak with root vegetables puree, baby potatoes and cream sauce 11,00 €

Grilled Stikliai sandwich „Vilnius” on potato pancake with caramelized onions, pickled cucumbers, smoked cheese and fried egg
(served with french fries and horseradish and herb mayonnaise) 17,50 €

Hanger steak with fried champignons, bacon, beans and red wine sauce 25,00 €

**The dishes served with garnish of your choice: french fries or lettuce*

DESSERTS

Beer pudding with caramel sauce 5,00 €

Caramelized curd cream with raspberry sorbet 6,00 €

Baked apples with buckwheat honey ice-cream 5,50 €

Homemade bread and vodka ice-cream with frizzled buckwheat and bread crisps 5,50 €

Chocolate truffles (Krupnik) 4,00 €

Добро пожаловать в Таверну!

ЗАКУСКИ

Свежий салат из помидоров черри и лука с соусом из нерафинированного рапсового масла
(большая порция доступна) 6,00 € / 8,00 €

Салат из жареного языка с каперсами, красным луком, хреном и чипсами из сладкого картофеля с медовым соусом 10,00 €

Домашнее яйцо с медленно тушеным луком, беконом и картофельной эмульсией 7,00 €

Мусс из копченой скумбрии с дробленным картофелем и чипсами из черного хлеба 6,00 €

Теплый картофельный салат с копченым лососем, хреном и укропом 8,00 €

Ассорти из литовских сыров и копченых окороков с чипсами из черного хлеба и маринованными огурчиками 13,00 €

Рубленая говядина со свежим салатом и картофелем фри
(большая порция доступна) 10,00 € / 14,50 €

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Кремовый грибной суп с пельменем 8,00 €

Ризотто из перловой крупы с шампиньонами и хрустящим хлебом 9,00 €

Филе поллака в панировке с жареным картофелем или свежим салатом и соусом из соленых огурчиков 14,00 €

Жареное филе трески со свеклой, каперсами и хрустящим луком 19,00 €

Паровой лосось со слегка маринованными огурчиками, очищенным шпинатом и медовым соусом 19,00 €

Жареный стейк из свинины с муссом из корневых овощей, с картофелем baby и кисло-сладким соусом 11,00 €

Горячий бутерброд Стиклай „Вильнюс” на картофельном блине с карамелизированным луком, маринованными огурчиками, копченым сыром и жареным яйцом
(подается с картофелем фри, хреном и майонезом из трав) 17,50 €

Стейк из говядины с жареными шампиньонами, беконом, фасолью и соусом из красного вина 25,00 €

**К блюдам на выбор подается гарнир: жареный картофель или свежие листья салата*

ДЕСЕРТЫ

Пивной пудинг с карамельным соусом 5,00 €

Карамелизированный творожный крем с малиновым сорбетом 6,00 €

Печенье яблоки с мороженым из гречневого меда 5,50 €

Мороженое из хлебного самогона с гречневым попкорном и сухариками из черного хлеба Боцю 5,50 €

Шоколадные трюфели (Крупник) 4,00 €