



*Stikliai Tavern*

LOCAL CUISINE

*Kai senoji tradicija ir elegancija ima kalbėti viena kalba, o pagarba ingredientui susijungia su aistra gaminti, čia gimsta naujoji lietuviška virtuvė.*

~ Šefas Andrius Poška

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

~ Chef Andrius Poška

*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **UŽKANDŽIAI / APPETIZERS**

**Šviežios salotos su vyšniniais pomidorais bei svogūnais su nerafinuoto rapsų aliejaus padažu (maža porcija/didelė porcija)**

Fresh little lettuce salad with cherry tomatoes, onions with unrefined rapeseed oil sauce  
(small portion/big portion)

**6,00 € / 8,00 €**

**Kepto liežuvio salotos su kaparėliais, raudonaisiais svogūnais, krienais bei topinambų traškučiais su medaus padažu**

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

**10,00 €**

**Silkė su baravykais**

Herring with boletus

**10,00 €**

**Šiltos bulvių salotos su rūkyta lašiša, krienais bei krapais**

Warm potato salad with smoked salmon, horseradish and dill

**13,00 €**

**Lietuviškų sūrių ir mėsų rinkinys su duonos traškučiais bei marinuotais agurkėliais**

Lithuanian cheese and meat platter with rye bread chips and pickled cucumbers

**13,00 €**

**Jautienos kapotinis su šviežiomis salotomis bei gruzdintomis bulvytėmis**

Beef tartare with fresh little lettuce salad and French fries

**18,00 €**

*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **KARŠTIEJI PATIEKALAI /HOT DISHES**

**Didžkukuliai su mėsa**  
Potato zeppelins with meat  
**11,00 €**

**Koldūnai su grybų įdaru ir lazdyno riešutais**  
Dumplings stuffed with mushrooms and hazelnuts  
**15,00 €**

**Perlinių kruopų risotto su pievagrybiais bei traškia duona**  
Pearl barley risotto with champignons and crispy bread  
**9,00 €**

**Bulviniai blynai su sūdyta lašiša**  
Grated potato pancakes with salted salmon  
**16,00 €**

**Kepta menkės filė su burokėliais, kaparėliais bei traškiais svogūnais**  
Fried cod fillet with beetroots, capers and crispy onions  
**19,00 €**

**Karštas Stiklių sumuštinis „Vilnius“ ant bulvinio blyno su kapota jautiena, karamelizuotais svogūnais, marinuotais agurkėliais, rūkytu medžiotųjų sūriu bei keptu kiaušiniu.**

**\*Pateikiamas su bulvytėmis fri bei krienų ir žolelių naminiu majonezu**  
Hot Stikliai sandwich „Vilnius“ with chopped beef on potato pancake, caramelized onions, pickled cucumbers, smoked cheese and fried egg

*\*served with French fries and horseradish and herb homemade mayonnaise*

**17,50 €**

**Jautienos antrekotas su pupelėmis, kepta šonine bei raudonojo vyno padažu**  
**\* Prie patiekalų pasirinktinai patiekiamas garnyras: gruzdintos bulvytės arba švieži salotų lapai**

Ribeye steak with beans, fried bacon with red wine sauce

*\*The dishes are served with garnish on your choice: French fries or fresh lettuce salad*

**34,00 €**

**Rūkyta kiaulės karka troškinta aluje su raugintais kopūstais ir keptomis bulvėmis (dviem)**

Beer braised smoked pig's leg with pickled cabbage and fried potato (for two persons)

**35,00 €**

**Viščiukas „Tabaka“ paryžietišškai su keptais špinatais, šviežiomis bulvėmis arba Jūsų pasirinktu garnyru: keptomis bulvytėmis arba šviežiomis salotomis**

Parisian style “Tabaka” with roasted spinach, fresh potatoes or garnish on your choice

*\*The dishes are served with garnish on your choice: French fries or fresh little lettuce salad*

**22,00**



*Sveiki atvykę į Stiklių Taverną! Welcome to Stikliai Tavern!*

## **DESERTAI/ DESSERTS**

**Obuolių pyragas su grietine**

Warm apple pie with sour cream

**6,50 €**

**Karamelizuotas varškės kremas su aviečių šerbetu**

Caramelized curd cream with raspberry sorbet

**6,00 €**

**Kepti obuoliai su grikių medaus ledais**

Baked apples with buckwheat honey ice-cream

**5,50 €**

**Duonos samanės ledai su spragintais grikiais bei bočių duonos traškučiais**

Homemade bread and vodka ice-cream with frizzled buckwheat and traditional bread crisps

**5,50 €**