



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.

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.

**Nuo 8 asmenų kompanijoms taikome 10% aptarnavimo mokestį*

UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

“Stiklių“ salotos su granatų sėklomis, riešutais, medaus ir alyvuogių aliejaus užpilu
“Stikliai” salad with pomegranate seeds, nuts, honey and olive oil dressing
12,00 €

Avokadų ir žalumynų puokštė su keptomis tigrinėmis krevetėmis
Avocado salad, served with grilled tiger prawns
18,00 €

Silkė su baravykais, pomidorais ir keptomis bulvėmis
Traditional herring, served with boletus mushrooms, tomatoes and baked potatoes
12,00 €

Tuno kapotinis patiekiamas su traškia duonele
Hand-chopped tuna tartare served with crispy bread
19,00 €

Elnienos tartaras su raugintomis daržovėmis ir gruzdintomis bulvytėmis
Hand-chopped venison tartare served with pickled vegetables and potato fries
23,00 €

Kepta duona su naminiu sūrio kremu
Fried rye bread with homemade cream cheese
8,00 €

SRIUBA/SOUP

Aštri jautienos sriuba patiekama su traškia duonele

Spicy beef soup served with crispy bread

12,00 €

Lietuviška miško grybų sriuba su grietine

Lithuanian forest mushroom soup with sour cream

10,00 €



KARŠTIEJI PATIEKALAI /HOT DISHES

Spagečiai su tigrinėmis krevetėmis, vyšniniais pomidorais ir balto vyno padažu

Spaghetti with tiger prawns, cherry tomatoes and white wine sauce

19,00 €

**Stirnienos dešrelės su kadagių uogų padažu,
troškintais raudonaisiais kopūstais ir keptomis bulvėmis**

Venison sausages with juniper berry sauce,
stewed red cabbage and baked potatoes

24,00 €

Viščiukas „Tabaka“ su česnakų ir žolelių padažu

Chicken “Tabaka” with garlic and herb sauce

24,00

**Atviras jautienos burgeris ant bulvių šimtalapio su krienu padažu,
raudonųjų svogūnų marmeladu, Čederio sūriu ir vytintu kumpiu**

Open beef burger on potato gratin with horseradish, red onion marmalade, Cheddar cheese and
dry-cured ham

21,00 €

**Oto filė su žiedinių kopūstų piurė, mažaisiais brokoliais,
pankolių troškiniu ir sviesto padažu**

Halibut fillet, served with cauliflower puree, stem broccoli, fennel stew and butter sauce

32,00 €

**Elnienos kepsnys su troškintais raudonaisiais kopūstais,
karamelizuotais burokėliais ir kadagių padažu**

Venison steak, served with stewed onions, caramelized beetroots and juniper sauce

37,00 €

**Kiaulienos šonkauliukai glazūruoti naminiu pomidorų ir rūkytų slyvų padažu,
patiekiami su keptomis daržovėmis ir marinuota kaliarope.**

Pork spare ribs, glazed in homemade tomato and smoked plum sauce,
served with roasted vegetables and marinated German turnip.

27,00 €



Lietuviški koldūnai su mėsa, spirgučiais ir grietine
Traditional Lithuanian pierogies with pork, bacon and sour cream
18,00 €

Bulviniai blynai su sūdyta lašiša ir grietine
Potato pancakes with salted salmon and sour cream
18,00 €

Bulviniai blynai su grietine
Potato pancakes, served with sour cream
13,00 €

Cepelinai su mėsos įdaru, grietine ir spirgučiais
(ruošama 30 min.)
Zeppelins (traditional potato dumplings) stuffed with pork,
Served with sour cream and smoked bacon sauce
(please allow 30 min. cooking time)
14,00 €

Cepelinai su varškės ir sūrio įdaru
(ruošama 30 min.)
Zeppelins with cottage cheese filling and sour cream
(please allow 30 min. cooking time)
12,00 €

DESERTAI/ DESSERTS

Ruginės duonos ledai su samane

Homemade bread ice-cream with traditional “Samanė” vodka

6,00 €

Obuolių pyragas “Tart-Tatin”, patiekiamas su grietine

Apple Tart-Tatin, served with sour cream

7,00 €

Tekančio šokolado pyragaitis

Molten chocolate cake

8,00 €

