



## 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.*

10% aptarnavimo mokestis taikomas 10 svečių ir didesnėms grupėms

10% service fee is included for 10 guests and more



## UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

**Cezario salotos su vištiena, parmezano sūriu ir skrebučiais**

Chicken Ceasar Salad – romaine lettuce, Parmesan and croutons

**18,00 €**

**Avokadų ir žalumynų puokštė su keptomis tigrinėmis krevetėmis**

Avocado salad, served with grilled tiger prawns

**22,00 €**

**Silkė su baravykais, pomidorais ir keptomis bulvėmis**

Traditional herring, served with boletus mushrooms, tomatoes and baked potatoes

**15,00 €**

**Elnienos tartaras su raugintomis daržovėmis ir gruzdintomis bulvytėmis**

Hand-chopped venison tartare served with pickled vegetables and potato fries

**26,00 €**

**Kepta duona su naminiu sūrio kremu**

Fried rye bread with homemade cream cheese

**9,00 €**

**Raugintos Stiklių ūkio daržovės**

Pickled vegetables from our farm

**10,00 €**



## **SRIUBA/SOUP**

### **Šaltibarščiai su keptomis bulvėmis**

Traditional cold beetroot soup with pan-fried potatoes

**9,00 €**

### **Aštri jautienos sriuba patiekama su traškia duonele**

Spicy beef soup served with crispy bread

**16,00 €**

### **Lietuviška miško grybų sriuba su grietine**

Lithuanian forest mushroom soup with sour cream

**13,00 €**



## KARŠTIEJI PATIEKALAI /HOT DISHES

**Spagečiai su tigrinėmis krevetėmis, vyšniniais pomidorais ir balto vyno padažu**

Spaghetti with tiger prawns, cherry tomatoes and white wine sauce

**25,00 €**

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

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

**25,00 €**

**Viščiukas „Tabaka“ su česnakų ir žolelių padažu**

Chicken “Tabaka” with garlic and herb sauce

**25,00 €**

**Atviras jautienos burgeris ant bulvių šimtalapio su krienų 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

**24,00 €**

**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.

**28,00 €**

**Lietuviškos jautienos antrekotas su *chimichurri* padažu, keptomis daržovėmis ir  
gruzdintomis bulvytėmis**

Lithuanian ribeye steak with chimichurri sauce, roasted vegetables and roasted fries

**39,00 €**



**Lietuviški koldūnai su mėsa, spirgučiais ir grietine**  
Traditional Lithuanian pierogies with pork, bacon and sour cream  
**19,00 €**

**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 įdaru ir grietine**  
**(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

**8,00 €**

### **Obuolių pyragas “Tart-Tatin”, patiekiamas su grietine**

Apple Tart-Tatin, served with sour cream

**10,00 €**

### **Tekančio šokolado pyragaitis**

Molten chocolate cake

**12,00 €**

