

★ ★ ★ ★ ★

ANNO 1581



VIEŠBUTIS
NARUTIS
HOTEL



RESTORANAS **NARUTIS** RESTAURANT

Salotos ir užkandžiai / Salads appetizers

Romaninės salotos su ilgai kepta ir lengvai rūkyta ančiuko krūtinėle

Romane style salad with long – cooked and easy- smoked duck breasts

10,00 €

Itališkosios „Brunello“ salotos su tigrinėmis krevetėmis ir šviežių mangų ledais

Italian style “Brunello” salad with tiger shrimps and mango ice cream

10,00 €

Avokadų ir cukinijų lakštiniai su lengvu žaliųjų krienų padažu

Avocado and zucchini noodles with green horseradish sauce

9,00 €

Jautienos „Carpacas“ su raudonų slyvų tartaru ir garstyčių padažu

Beef Carpaccio with red plumps tartar and mustard sauce

12,00 €

Keptas „Baskietiškas“ aštuonkojis su bulvių gratinu ir vyšniniais pomidorais

Grilled “Basque” style octopus served with potatoes gratin and cherry tomatoes

12,00 €

Ravioliai įdaryti lietuviškais baravykais ir kietuoju sūriu su „Šarlotės“ - grietinėlės padažu

Ravioli stuffed with Lithuanian boletus and hard style cheese served with Charlotte – cream sauce

12,00 €

Sriubos / Soups

Viduržemio jūroje - laisvėje augintų žuvų žuvienė su deginto beržo šakele

Mediterranean fish soup with freely grown fish and burned birch twig

12,00 €

Lietuviškų baravykų „Kapučino“ su kedro riešutais

Lithuanian boletus Cappuccino with cedar nuts

8,00 €

Jautienos sultinys Consommé su restorane ruoštais ravioliais įdarytais minkštuoju sūriu

Beef Consommé with homemade ravioli stuffed with soft – cream cheese

7,00 €

Jautienos sultinys Consommé su naminiu kibinu įdarytu ériena

Beef Consommé with homemade kybyn stuffed with lamb

7,00 €

Apie alergenų esančius mūsų patiekaluose teirautis padavėjo

For the allergens in our dishes please ask the waiter

Pagrindiniai patiekalai / Main course

Laukinio ešerio file su lietuviškų baravykų ir perlinių kruopų risotu

Wild bass fillet with Lithuanian boletus pearl - barley risotto

28,00 €

Tuno steikas su mangų, avokadų – pomidorų salsa ir „Teriyaki“ padažu

Tuna steak with mango, avocado and tomatoes salsa served with “Teriyaki” sauce

24,00 €

Ilgai kepta ančiuko file su mangų šerbetu ir karamelizuota kriaušė

Long – fried duck fillet served with mango sorbet and caramelized pear

24,00 €

Veršienos išpjova su keptais lietuviškais baravykais, cukinijomis ir „Teledžio“ sūrio padažu

Veal fillet with Lithuanian boletus, zucchini served with Taleggio cheese sauce

24,00 €

„Black Angus“ steikas su pipiriniu padažu

Black angus steak with pepper sauce

28,00 €

Desertai / Desserts

„Pavlova“ morengas su namine grietinėle ir šviežiomis uogomis

Meringue Pavlova with fresh sauce cream and fresh berries

6,00 €

Uogų desertas su morengais iš šilta „Campario“ puta

Fresh berries with meringue and warm Campari foam

6,00 €

Creme Brulee su šviežiais vaisiais ir aviečių padažu

Crème Brulee with fresh fruit and raspberry sauce

6,00 €

Restorane ruoštas vaisių arba uogų šerbetas

Homemade fruit or berries sorbet

6,00 €

Šokoladinis pyragaitis „Lava cake“ su aviečių šerbetu

Chocolate Lava cake with raspberry sorbet

6,00 €

Saldžios figos su „Gorgonzolos“ sūriu ir juodos druskos kristalais

Sweet fig stuffed with Gorgonzola cheese and black salt crystals

6,00 €

Apie alergenų esančius mūsų patiekaluose teirautis padavėjo

For the allergens in our dishes please ask the waiter

★ ★ ★ ★ ★

ANNO 1581



VIEŠBUTIS
NARUTIS
HOTEL