

## MAISTAS / FOOD

We don't aim to be a full-scale kitchen. Our kitchen is tiny, we lovingly call it a yacht kitchen. Still, everything you eat here is prepared in-house, thoughtfully, seasonally, and always with wine in mind.

Every plate is designed to support what is in your glass, to highlight its character, add contrast or harmony and to make sure you leave a little happier than you arrived.

### Maži dalykai prie vyno | Small things for wine:

**Obviously olives**  3.5 / 7.5  
alyvuogės, žolelės  
/ olives, herbs





**Totally nuts**  4.5  
pistacijos, migdolai  
/ pistachios, almonds




**Caviar? Why not!**    19 / 49  
bulvių traškučiai, erškėtų ikrai 10g/30g, grietinė  
/ potato chips, sturgeon caviar 10g/30g, sour cream

### Mažos lėkštelės prie vyno | Small plates for wine












**Bread and butter**   9.5  
rauginė duona, sviestas, alyvuogių aliejus  
/ sourdough, butter, olive oil

**Mediterranean-style Halloumi**     10.5  
keptas halumis, karamelizuotos vynuogės, fermentuota citrina  
/ fried halloumi, caramelized grapes, fermented lemon

**Salmon with Labneh**     12.5  
lašiša, labnė, kaparėliai, alyvuogių aliejus, duona  
/ salmon, labneh, capers, olive oil, sourdough

**Oecumene Pâté**     13  
antienos kepenys, cherasas, vyšnios, duona  
/ duck liver, sherry, cherries, sourdough

#### Alerge Gidas / Allergen Guide





 – gliutimas – gluten    – vėžiagyviai – crustaceans    – sezamas – sesame    – uogos – berries  
 – kiaušiniai – eggs    – pienas – milk    – česnakai/svogūnai – garlic/onion    – žolelės – herbs  
 – žuvis – fish    – riešutai – nuts    – citrusai – citrus




 mūsų ypatingi favoritai / dishes we're especially proud of

Prašome informuoti mus apie savo alergijas ir netoleravimus / Please let us know about any allergies or intolerances.

**«Baltic» Tartare**      14.5  
jautiena, šprotai, agurkėliai, grikių spragėsiai  
/ beef, sprats, pickles, buckwheat popcorn




**Ceviche**    15  
dorada, juzu, uogos, apelsinas  
/ dorado, yuzu, berries, orange


**Draniki (as they should be)**     15  
bulviniai blynai, labnė, mūsų sūdyta lašiša  
/ potato draniki, labneh, house-cured salmon




**Lobster sandwich**    19  
omaras, sūris, brioche  
/ lobster, cheese, brioche

### Maži padėklai prie vyno | Small boards for wine

(better share for 2)


**Charcuterie**    17.5  
vytinta mėsa, riešutai  
/ cured meats, nuts, bread sticks

**Cheese only**   17.5  
sūriai, uogos, krekeriai  
/ cheese, berries, crackers

**Symposium set**    27  
trijų vynų degustacinis rinkinys, užkandžių asorti  
/ three wine tasting set, assorted appetisers

### Šis tas saldaus | Something sweet

**PX dessert you deserve**  7  
plombyras, Pedro Ximénez  
/ plombir ice cream, Pedro Ximénez sherry

**Lemon sorbet**   5  
citrinų sorbetas, braškių dulkės, bazilikas  
/ lemon sorbet, strawberry dust, basil

**Kava / Coffee (Americano, espresso)** 3

**Grikių arbata / Buckwheat tea** 5