

# MENIU

## UŽKANDŽIAI DALINIMUISI

Italijoje ir Trakuose valgymas visada buvo bendras — stalias, prie kurio susėda šeima, draugai, keliautojai. Šis skyrius sukurtas būtent tam: užsisakote stalui, ragaujate kartu. Picos Žiedas su trimis namų užtepais, kibinų degustacija su Trakų agurkų salotomis, Jurio miško sultinys arbatinuke — kiekvienas patiekalas skirtas **dalintis**. Vasarą čia atsiranda šaltibarščių katiliukas su karštomis bulvytėmis — lietuviškas terasos ritualas. O Pilies Sargų degustacija su midumi ir traukinėmis primena, kad Trakai turi savo skonį, **kurio niekur kitur neragausi**.

### PICOS ŽIEDAS 19.90

Traškus picos pagrindas su putliu kraštu, 8 gabalėliai su rozmarinu, česnakų ir Parmigiano.

#### Su trimis namų užtepais:

- ant anglių degintų baklažanų ir sezamų pasta su granatais
- kreminis shiitake ir eringi grybų užtepas su traškia tempura kreivabude
- degintų paprikų ir avinžirnių užtepėlė su graikiniais riešutais

### BONA PICOS ŽIEDAS 7.90 🍄

4 gabalėliai traškaus picos pagrindo su putliu kraštu, rozmarinu, česnakų ir Parmigiano. Su pasirinktu (a, b, c.) išraiškingu namų užtepu.

### BURRATA SU PIZZA BIANCA 15.90

Šiltas, plonus viduriu ir pūstu kraštu Neapolio picos pagrindas su česnakų, rozmarinu ir brandintu kietuoju sūriu. Pateikiamas su šviežia burrata, bazilikų pesto ir lėtais keptais confit vyšniniais pomidorais.

### CITRUSINĖS ALYVUOGĖS 6.90

Marinuotos alyvuogės su citrusų sultimis ir žievele, balzamiko actu ir medumi.

### SŪRIO SPURGYTĖS 7.90 🍄

Traškios camembert'o pagalvėlės su fermentuotų česnakų padažu.

### BULVYTĖS SU TRUMAIS 6.90 🍄

Traškios fri bulvytės su kietojo sūrio drožlėmis, trumų majonezu ir citriniais pipirais.

### KEPTA DUONA 9.90

#### SU TRIMIS PADAŽAIS

Gruzdinta duona patiekama su trimis namų padažais: kreminiu varškės sūrio padažu su česnakų ir čili; saulėje džiovintų pomidorų ir paprikų padažu; feta ir fermentinio sūrio kremu su alyvuogių aliejumi. Pagardinta čili pipirų riekelėmis, česnakų skiltelėmis ir čiobreliais.

### TUNO TARTARAS 12.90

Šviežias tunas, laiškieniai česnakai, mėlynasis svogūnas, imbieras, kalafijorų kremas.

### JAUTIENOS CARPACCIO 13.90

Pipirinė jautienos išpjova, fermentuotų česnakų majonezas, rukola, marinuoti salierai ir spanguolės, kaparių uogos ir kietasis sūris.

### KIBINŲ DEGUSTACIJA 15.90

#### 3 SKONIAI - PO 2 VNT.

6 mini kibinai su skirtingais įdariais: aviena, jautiena, vištiena, rikota, kiauliena ir saldus su varške bei juodaisiais serbentais. Pateikiami su gaiviomis agurkų salotomis su jogurtu, česnakų, citrina ir peletrūnu.

### DIDYSIS KIBINŲ BLIŪDAS 34.90

10 kibinų – penkių rūšių įdarai dalinimuisi prie stalo. Pateikiami su agurkų salotomis ir 1 ltr. arbatinuku sodraus miško grybų sultinio pagal šefą Jurį Ducalskį.

### JAUTIENOS IR GRYBŲ SULTINYS 13.90

#### PAGAL ŠEFA JURĮ DUCALSKĮ

Ypatingai sodrus, 48 val. virtas jautienos kaulų nuoviras su baravykais, shiitake, pievagrybais ir kombu dumbliu. Gausus daržovių ir prieskonių sluoksnis: kardamonas, žvaigždinis anyžius, cinamono, pankolio sėklos, lauro, čili akcentai. Pateikiamas arbatinuke dalinimuisi.

1Ltr / 4 puodeliai.



# KIBINAI

Kibinai yra priežastis, dėl kurios žmonės atvažiuoja į Trakus. Mes juos perkūrėme — ne tam, kad pakeistume tradiciją, o tam, kad pakeltume ją į gastro lygį. **Nauja sluoksniuota tešla**, sukurta kartu su konditeriu — trapi, sviestinė, tirpstanti burnoje. Nauji įdarai — aviena su karamelizuotais svogūnais ir bruknėmis, jautiena su baravykais ir šalaviju, rikota su muskatu. Tai ne gatviniai kibinai — tai šefo rankų darbas, kuriam vertėjo atvažiuoti.

## SU AVIENA 4.90

IR KAMELIZUOTAIS SVOGŪNAIS

Aviena, karamelizuoti svogūnai, bruknių džemas, goji uogos.

## SU JAUTIENA 4.90

IR BARAVYKAIS

Jautiena, baravykai, čiobreliai, česnakas, kanapių sėklos ir šalavijas.

## SU RIKOTA IR MUSKATU 3.90

Rikota sūris, muskatas ir fermentuotas česnakas. Su nauja sviestine sluoksniuota tešla – trapi, daugiasluoksnė, primenanti kruasaną.

## SU VARŠKE 3.90

IR JUODAISIAIS SERBENTAIS

Varškė, juodieji serbentai, cinamonas, apelsinai ir šokoladas. Su nauja sviestine sluoksniuota tešla – trapi, daugiasluoksnė, primenanti kruasaną.

## SU VIŠTIENA 3.90

Šalotiniai svogūnai, sultinys ir vištienos filė (ne malta, o pjaustyta).

## SU KIAULIENA 3.90

Šalotiniai svogūnai, sultinys ir stambiai kapotas kiaulienos kumpis.

## JAUTIENOS IR GRYBŲ SULTINYS 4.60

PAGAL ŠEFAJURĮ DUCALSKĮ

Ypatingai sodrus, 48 val. virtas jautienos kaulų nuoviras su baravykais, shiitake, pievagrybais ir kombu dumbliu. Guasus darzoviu ir prieskonių sluoksnis: kardamonas, žvaigždinis anyžius, cinamono, pankolio sėklos, lauro, čili akcentai.

## VIŠTIENOS SULTINYS 3.90

Naminis vištienos sultinys: verdame 24val patys.

Daug ingredientų, daug rūpesčio.

# PICOS

Mūsų picos tešla brandinama lėtai ir kepta aukštoje temperatūroje — kaip Neapolyje. Viduryje ji lengva ir elastinga, o žiede — puri, orinė ir traški, tarsi karūna. Kiekviena pica pradedama nuo paprasto pomidorų padažo ir mocarelos, o tada papildoma ingredientais, kurie turi savo charakterį — nuo klasikinės Margheritos iki aštrios Nduja su pepperoni ir calabrijos dešra.

## MARGHERITA 12.90

Mocarela, vyšniniai pomidorai, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, bazilikas.

## PICCANTE 15.90

Mocarela, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, malta jautiena, čederio sūris, juodosios pupelės, aitriosios paprikos, marinuoti mėlynieji svogūnai, česnakiniai laiškai, džiovintas raudonėlis.

## POLLO ALLA BBQ 15.90

Mocarela, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, vištienos filė, BBQ padažas, vyšniniai pomidorai, marinuoti mėlynieji svogūnai, laiškiniai česnakai, džiovintas raudonėlis.

## CESARE 15.90

Fermentinis sūris, naminio majonezo padažas, vištienos filė, romaninės salotos, vyšniniai pomidorai, baltos duonos skrebučiai.

## NDUJA 15.90

Mocarela, dešra pepperoni, dešra nduja, pomidorų padažas, aštrus raudonųjų paprikų padažas, svogūnai.

## DIAVOLA 16.90

Mocarela, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, vytinta kiaulienos dešra, aitrus pomidorų padažas, juodosios alyvuogės, gražgarstės, džiovintas raudonėlis.

## CAPRICCIOSA 16.90

Mocarela, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, vytintas prosciutto kumpis, pievagrybiai, artišokai, bazilikas.

## GAMBERONI 16.90

Mocarela, saulėje džiovinti pomidorai, pomidorų padažas, šalto spaudimo alyvuogių aliejus, tigrinės krevetės, mažosios krevetės, maskarponės sūris, kapariai, pesto padažas, bazilikas.

## FUNGI 16.90

Rikotos kremas, mocarela, kumpis prosciutto, pievagrybiai, raudonėlis.

## KARŠTI PATIEKALAI

Kiekvienas pagrindinis patiekalas — atskira istorija, kuriai reikėjo laiko. Erienos Osso Buco troškinta baltajame vyne, kol mėsa pati atsiskiria nuo kaulo. Porchetta — lėtai kepta kiaulienos šoninė su rozmariniais, traškia plutele ir chimichurri. Dorada — visa žuvis, kepta svieste su citrinžole ir kaparėliais. Tai patiekalai, kurių nepasigaminski skubėdamas namuose — jie reikalauja profesionalumo ir pagarbos tradicijai. **Garnyrus rinkitės atskirai — pagal savo skonį ir nuotaiką.**

### VIŠTIENOS FILĖ SU MOCARELA 11.90

Sultingai kepta vištienos filė su tirpstančia mocarela, patiekama su aromatingu pomidorų padažu ir žolelėmis. Garnyrui rekomenduojame: polenta ir broccolini.

### KALAFIJORAS IR KALE 13.90

Lėtai troškintas daržovių ir miso sultinyje kalafijoras, apkeptas ant griliaus. Su babaganoush, keptais kale kopūstais, marinuotomis spanguolėmis ir pistacijų riešutais, žolelių ir garstyčių padažais.

### PORCHETTA 13.90

Rozmariniais ir česnakais marinuota kiaulienos šoninė, lėtai kepta žemoje temperatūroje ir apskrudinta iki traškios plutelės. Su gaiviu chimichurri padažu. Garnyrui rekomenduojame: bulves su rozmarinu ir šviežias salotas.

### RIZOTO SU MIŠKO GRYBAIS 13.90

Rizoto ryžiai, kreivabudės ir baravykai, kietasis sūris, kepinti shiitake grybai.

### WAGYU BURGERIS 19.90

Sultingas japoniškos wagyu jautienos burgeris brioche bandelėje su sūriu, kimchi marinuoti agurkėliai, cheddario sūris ir fri bulvytės.

### KEPTA DORADA 19.90

Svieste kepta visa dorada, marinuota su čiobreliau, citrinžole ir citrusais. Su citrininiu kaparėlių ir krevečių sviesto padažu. Garnyrui rekomenduojame: broccolini ir agurku salotas.

### ĖRIENOS KULNINĖ 21.90

Ėrienos kulninė, troškinta baltojo vyno sultinyje, kol mėsa tampa nepaprastai minkšta. Su sodriu demi-glace padažu ir alyvuogių gremolata. Garnyrui rekomenduojame: bulvytes su trumais ir bazilikų marinade brandintas ir lengvai grilintas cukinijas ir baklažanus.

## GARNYRAI

rinkis bet kuriuos 2 už 4.40EUR

### BULVĖS SU ROZMARINU 2.90

Jaunos prancūziškos bulvytės, apkeptos česnako ir rozmarino svieste.

### BULVYTĖS FRI SU TRUMAIS 3.40

Traškios fri bulvytės su kietojo sūrio drožlėmis, trumų majonezu ir citrininiais pipirais.

### AGURKAI SU JOGURTU 2.90

Gaivūs agurkai jogurto padaže su česnaku, citrina, pelėtrūnu.

### KEPTA POLENTA SU SŪRIU 3.40

Traški kukurūzų polenta, kepta svieste su kietojo sūrio drožlėmis.

### CUKINIJA IR BAKLAŽANAS 3.90

Baziliku marinuotos ir lengvai grilintos daržovės.

### BROCCOLINI SU ČILI IR ČESNAKU 3.90

Svieste kepti brokolių stiebai su česnaku ir lengvu čili aštrumu.

### ŠVIEŽIŲ DARŽOVIŲ SALOTOS 3.40

## SALOTOS

### BONA CEZARIS SU VIŠTIENA 12.90

#### MŪSŲ INTERPRETACIJA

Sultinga kepta vištiena, sodrus Cezario padažas su išraiškingesne ančiuvių nata, gausios parmezano drožlės ir traškūs juodos duonos skrebučiai, vyšniniai pomidorai.

### BONA CEZARIS 9.90

#### MŪSŲ INTERPRETACIJA

Romaine salotų lapai, sodrus Cezario padažas su išraiškingesne ančiuvių nata, gausios parmezano drožlės ir traškūs juodos duonos skrebučiai, vyšniniai pomidorai.

## SRIUBOS

### DIENOS SRIUBA 4.40

Šefo pasirinkta dienos sriuba. 0,35Ltr porcija.

### ŠALTIBARŠČIAI 6.90

(0.35LTR/1 ASMENIUI)

Klasikinė lietuviška šalta sriuba su kefyru, burokėliais ir kiaušiniu. Pateikiama su karštomis bulvytėmis.

### ŠALTIBARŠČIŲ KATILIUKAS

Klasikinė lietuviška šalta sriuba su kefyru, burokėliais ir kiaušiniu. Pateikiama su karštomis bulvytėmis.

(0.7Ltr/2 asmenims) 11.90

(1.4Ltr/4 asmenims) 19.90

## DESERTAI

### CANNOLI SICILIANI 4.90

Traškus kanolio apvalkalas su plaktu rikotos ir mascarpone kremu. Pasirinkite: pistacijos, šokoladas arba karamelė.

### TIRAMISU 4.90

Mascarpone kremas, savoiardi sausainiai, espresso kava.

### PANNA COTTA SU MANGO IR PASIFLORAIS 4.90

Švelni vanilinė panna cotta su mango ir pasiflorų tyre.

### VANILINIAI LEDAI 6.90

Vaniliniai ledai su pasirinktu užpilu.

## VAIKAMS

### VARŠKĖTUKAI SU UOGOMIS 7.90

Orkaitėje kepti varškėčiai, braškių uogienė, plakta grietinėlė ir šviežios uogos.

### VIŠTIENOS IEŠMELIS 8.90

Grilyje keptas vištienos filė iešmelis, šviežias agurkas, pomidoriukai ir fri bulvytės su juodojo česnako padažu.

### VAFLIAI SU LEDAIS IR UOGOMIS 8.90

Traškūs belgiški vafliai, kondensuotas pienas, šokoladas, vaniliniai ledai ir šviežios uogos.

### FRI BULVYTĖS 5.90

Fri bulvytės su pomidorų padažu.

