

Sveiki atvykę į vieną seniausių Vilniaus restoranų, įsikūrusį XV a. pirklio namuose. Šie namai buvo pastatyti, kai XV a. Lietuvos didžiųjų kunigaiškčių kvietimu į Lietuvą atvyko užsienio amatininkai, pirkliai, todėl kūrėsi dirbtuvių, parduotuvėlių ir karčiamų kvartalas. Dabartiniuose restorano „Lokys“ rūsiuose įsikūrė parduotuvėlė, o pirmajame aukšte apsigyveno pirklio šeima.

Bėgant amžiams pastatas daugelį kartų pakeitė šeimininkus, čia kūrėsi karčiamos, parduotuvės, kol 1972 m. buvo atidarytas restoranas „Lokys“.

Šiame valgiaraštyje patiekalus sudėliojome pagal juose naudojamų pagrindinių produktų atsiradimo amžius Lietuvoje nuo pagonybės iki mūsų dienų. Naudodami tradicinius produktus ir modernias technologijas, kviečiame Jus susipažinti su Lietuvos kulinarijos istorija.

Skalsaus!

**** Apie alergenus klauskite mūsų padavėjų ****

APERITYVAI

<i>Hendrick's Gin Tonic</i> (<i>Hendrick's džinas, tonikas, agurkas</i>)	9.00 €
<i>Negroni</i> (<i>Džinas, Campari, Martini rosso</i>)	7.00 €
<i>Bellini</i> (<i>Putojantis vynas (briutas), persikų sirupas</i>)	6.00 €
<i>Campari Orange</i> („ <i>Campari</i> “, <i>apelsinų sultys</i>)	7.00 €
<i>Aperol Spritz</i> („ <i>Aperol</i> “, <i>putojantis vynas</i>)	7.00 €
<i>Karališkasis Kir</i> (<i>šampanas, crème de cassis – juodųjų serbentų likeris</i>)	9.00 €
<i>St. Germain French</i> (<i>St. Germain (šeivamedžio žiedų likeris), citrinų sultys, šampanas</i>)	10.00 €
<i>Šampanas, Champagne Linard Gontier Brut</i> (15cl)	9.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vynas</i> (<i>pusiau saldus, rausvas, Lietuva</i> (15cl))	6.00 €
<i>Gintaro Sino agrastų vynas</i> (<i>pusiau saldus, baltas, Lietuva</i> (15cl))	6.00 €

PAKRUOJO DVARO TRAUKTINĖS

Pakruojo dvaro varykla yra viena seniausių spirito varyklų Lietuvoje. Ji įkurta dvaro ūkyje, kur įvairūs gėrimai pradėti gaminti dar XVI a. pradžioje. Pakruojo dvare veikė ne tik ūkis, ligoninė, vaistinė, bet ir „apotekariaus“ įkurta spirito varykla. Čia sukurtų receptūrų antpilai ir tinktūros buvo naudojami ne tik dvare, bet ir parduodami visame krašte.

<i>Trauktinė „SENO KRIENO“</i> , Lietuva (4cl)	6.00 €
<i>Trauktinė „LAŠININĖ“</i> , Lietuva (4cl)	6.00 €
<i>Trauktinė BUKKĖLIŲ</i> su trumais, Lietuva (4cl)	6.00 €

SALOTOS IR UŽKANDŽIAI

Pagonybę menantis mėsyčių rinkinys (Penkių rūšių mėsyčių asorti su raugintu obuoliu) XIII a. **9.00 €**

Dar pagonybėje lietuviai mėgo rūkyti mėsą. Tokiais mėsos gardėsiais mėgavosi ir mūsų vienintelis karalius Mindaugas. Jo valdymo laikais atsirado ir pirmieji obelynai.

Lęšių ir burokėlių salotos su keptomis paprikomis, vyšniomis, ožkos pieno sūriu ir rukola XIII a. **7.00 €**

Lęšiai – tai vieni pirmųjų augalų, kuriuos augino mūsų protėviai, laikyti bene svarbiausiu maisto produktu, atstodavusiu ir duoną, ir mėsą.

Silkė su baravykais (Marinuoti agurkai, svogūnai, virtos bulvės ir krapų užpilas) XIV a. **6.00 €**

Silkė XIII – XIV a. buvo importuojama iš Rygos, o jos kaina prilygo žvėrienai.

Salotos su lašiša, vytintais vynuoginiais pomidorais, putpelių kiaušiniams ir krapų užpilu XIV a. **9.00 €**

Užkandis prie alaus (Sūrio spurgos, džiovinta mėsa, kiaulių ausys, kepta duona) XIV a. **8.00 €**

Lietuviai dievina ruginę duoną. Ji sparčiai paplito XIV amžiuje, o pagonybės laikais ji buvo aukojama ugnies, žemės bei vandens dievams.

Lietuviškų sūrių rinkinys (Keturių rūšių sūriai su agrastų uogiene ir lazdyno riešutais bei duoniukais) XVI a. **8.00 €**

Sūriai gaminti jau pagonybės laikais, tai buvo prabangos prekė. Didžiojo kunigaikščio Žygimanto Augusto laikais mūsųose išpopuliarėjo agrastai. Šie uogakrūmiai imti auginti XVI a. pradžioje Bonos Sforcos iniciatyva.

Stirnienos „Karpačio“ su 3 metus brandinto kietojo sūrio drožlėmis, pesto padažu su moliūgų sėklomis ir daigais XVI a. **9.00 €**

Boguslovo Radvilos salotos su šiltomis stirnienos gabalėliais, vytintais vynuoginiais pomidorais, ridikėliais, uogomis ir traškia duonele XVII a. **9.00 €**

Viduramžiais didikams buvo neįprasta valgyti salotas ir žalias daržoves. Tik XVII a. pradžioje Boguslovui Radvilai pamėgus žalumynus, jie atsirado ant bajorų stalų specialiuose padėkluose.

SRIUBOS

Iki XVIII a. šakutė buvo laikoma keistenybe prie stalo, nors daugelis jau seniai turėjo šaukštus ir peilius. Paprastai tik turtingiausieji turėdavo savo lėkštes ir puodelius. Žemesnių luomų atstovai indais dalindavosi poromis. Buvo įprasta naudotis storomis neraugintos duonos lėkštėmis, kurios būdavo suvalgomos kartu su maistu arba atiduodamos vargšams ar šunims. Laikui bėgant duonos lėkštes pakeitė kvadratinės pliauskelės su apskritu įdubimu viduryje.

Onos Vytautienės mėgta kreminė baravykų sriuba su moliūgų aliejumi XIV a. 6.00 €

Sočioji medžiotojų šiupininė XV a. 6.00 €
Rašytiniuose šaltiniuose „soljaną“ minima nuo XV amžiaus. Ši tiršta, riebi ir aštri sriuba buvo populiari kaip užkandis prie degtinės, atliekanti ir pirmojo, ir antrojo patiekalo funkciją.

Šaltibarščiai su virtomis bulvėmis XVI a. 5.00 €
Šios sriubos populiarumas XVI a. išgarsino pavardę - Šaltibarštis. Tai vienintelė sriuba, kurios analogą tiek išvaizda, tiek skoniu sunkiai surasite kitose šalyse.

PAUKŠTIENA IR ŽUVIS

Sultingos vištienos šlaunelės, patiekiamos su grikiiais, pagardintais žirneliais ir voveraitėmis XIII a. 12.00 €

Skalsiausia su Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC vynu (29 Eur/but.)

Grikius viduramžiais, maždaug XIII a., atvežė mongolai verždamiesi iš rytų į vakarus.

Vytauto Didžiojo išaukštintas lašišos kepsnys, patiekiamas su šakninėmis daržovėmis, bulvių koše su špinatais bei baltuoju pomidorų ir bazilikų padažu XIV a. 16.00 €

Skalsiausia su Marques De Caceres Albarino DO vynu (32 Eur/but.)

Viduramžiais Lietuvoje lašiša mėgavosi tik valdovai bei didikai. Vytauto Didžiojo valdymo laikais, kai Lietuvos teritorija siekusi net Juodąją jūrą, metraščiuose užfiksuota, kad žuvų Vytautui buvo siuntęs Didysis ordino magistras.

MEDŽIOKLĖS LAIMIKIAI

Kunigaiškščio Gedimino pamėgtas šernienos kepsnys su bruknių bei vyno padažu, saldžia kriaušė ir bulvių kroketais su sūriu XIII–XIV a. **19.00 €**

Skalsiausia su Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC vynu (59 Eur/but.)

Šernų medžiolklė buvo neatsiejama aukštuomenės gyvenimo dalis bei pasilinkšminimo būdas. Medžioti galėdavo tik didikai, o paprastus valstiečius ir miestiečius, sugautus braukonieriaujant, bausdavo netgi mirtimi.

Bebrienos troškiny su pievagrybiais ir pomidorais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais XIII–XIV a. **18.00 €**

Skalsiausia su Marques de Casa Concha Syrah vynu (35 Eur/but.)

Viduramžiais, išgalėjęs krikščionybei, bebrai buvo laikomi žuvimis, nes jie veisėsi vandenyje ir turėjo uodegą, panašią į žuvis. Taip turtingieji galėjo ant savo stalo turėti dar vieną sotų pasninko dienos patiekalą.

Žvėrienos dešrelės su troškintais kopūstais ir bulvių koše, pagardinta špinatais XIII–XIV a. **13.00 €**

Skalsiausia su Masi Tupungato Passo Doble vynu (32 Eur/but.)

XIII a. Livonijos ordino kronikininkas Petras Dusburgietis savo kronikoje aprašė anekdotinę istoriją apie prūsų susidūrimą su kopūstais:

„Kadangi matė brolius valgant kopūstus, kurių prūsai nevartojo, ir manė, jog tai žolė, jis pridūrė: <...> valgo jie žolę nelyginant arkliai ir mulai, tai kas gi išstengsiąs jiems atsispirti, jeigu jie ir dykrose be vargo gali susirasti maisto?“

Stirnienos kepsneliai su keptais baravykais ir obuoliais, patiekiami su bulvių skiltelėmis su lupena bei mėtų pagardu XIV a. **19.00 €**

Skalsiausia su Maggio Old Vine Zinfandel vynu (39 Eur/but.)

Žygimanto Augusto išgirta putpelė, patiekiamas su saldžia kriaušė, bruknių bei vyno padažu ir griekiais XVI a. **17.00 €**

Skalsiausia su Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC (37 Eur/but.)

Restorano „Lokys“ vaisės (stirnienos ir šernienos kepsniukai, žvėrienos dešrelė), patiekiamas su troškintomis daržovėmis, medaus ir samanės kepsnių padažu bei bulvių griežinėliais su lupena XVII a. **20.00 €**

Skalsiausia su Torres Salmos Priorat DOQ vynu (44 Eur/but.)

MĖSOS PATIEKALAI

Kjaulienos nugarinės kepsnys su medaus ir samanės kepsnių padažu, raugintomis daržovėmis ir apkeptomis bulvėmis **XVI a.** **12.00 €**

Skalsiausia su Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC vynu (32 Eur/but.)

Pirmieji degtinės bravorai Lietuvoje atsirado dar XVI a., todėl Lietuvos Didžiojoje Kunigaikštystėje samanė buvo tapusi įprastu bajorų gėrimu.

Jautienos išpjovos, stirnienos ir alaus troškėnys su morkomis, pastarnokais ir pievagrybiais, patiekiamas su bulvių koše, pagardinta špinatais **XVI a.** **15.00 €**

Skalsiausia su Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC vynu (34 Eur/but.)

Grilyje kepta jautienos išpjova su mėtų pagardu, troškintomis daržovėmis bei bulvėmis su lupena **XVII a.** **20.00 €**

Skalsiausia su Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG vynu (43 Eur/but.)

Jautiena lietuviai mėgavosi nuo senų laikų, bet tik Žygimanto Senojo sutuoktinė Bona Sforca patobulino ją itališku skoniu. Kunigaikštienės dėka dvaro soduose pradėtos auginti egzotiškos prieskoninės žolelės ir daržovės.

VEGETARAMS

Tolimųjų rytų prieskoniais gardinti griekiai su voveraitėmis, žirniais ir uogomis **XIV a.** **10.00 €**

Skalsiausia su Hunawir Pinot Gris Reserve AOC vynu (35 Eur/but.)

Baklažanų, pomidorų ir „mozzarellas“ sūrio apkepimas, pagardintas kietuoju sūriu ir pesto padažu su moliūgų sėklomis **XVI a.** **14.00 €**

Skalsiausia su Protos Verdejo Rueda DO vynu (31 Eur/but.)

BULVĖS

Bulviniai kukuliai su žvėriena, paskaninti keptais baravykais ir grietine **XVII a.** **11.00 €**

Skalsiausia su Elvio Corno Dolcetto d'Alba DOC vynu (39 Eur/but.)

XVI a. bulvės buvo auginamos aukščiausių elito atstovų daržuose kaip botanikos retenybė ir vaistai, o jų žiedai vertinti kaip puošybos elementas. Tik po šimtmečio bulviniai patiekalai atkeliavo ant didikų stalų kaip delikatesas.

SALDĖSIAI SU DESERTINIAIS VYNAIS

Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir plakta grietinėle XVI a. Midus "Trakai" 10cl	8.00 €
Sūrio – varškės pyragas su braškių padažu XVI a. Gintaro Sino obuolių ledo vynas 10cl	15.00 €
Bavariškas kremas su svarainių padažu XVII a. Kracher Cuvee Auslese Burgenland 10cl	13.00 €
Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais XVII a. Nieport Tawny Duoro DO 10cl	10.00 €
Vaniliniai ledai , tirpstantys vyne virtose vyšniuose XVII a. Gintaro Sino vyšnių vynas 10cl	8.00 €
Riešutinis pyragas su spanguolių uogiene XVIII a. Česlovo Ramoškos svarainių vynas 10cl	10.00 €
Sūdytos karamelės glajumi aplietas šokoladinis pyragas su uogomis XIX a. Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO 10cl	11.00 €

SALDĖSIAI

Ruginės duonos gardumynas su lazdynų riešutais, spanguolių uogiene ir plakta grietinėle XVI a. Pagonybės laikais rugiai buvo svarbiausia grūdinė kultūra, naudota kaip pinigų ekvivalentas. Iš gerai sumaltų ruginių miltų buvo gaminama „prabangesnė“ duona. Ja 1377 m. didysis kunigaiškis Algirdas vaišino Ordino maršalą su svečiais.	5.00 €
Sūrio – varškės pyragas su braškių padažu XVI a.	6.00 €
Bavariškas kremas su svarainių padažu XVII a.	5.00 €
Karštas šokoladas su ledais ir lazdyno riešutais XVII a. XVII a. karštas šokoladas buvo 3-4 kartus brangesnis už kavą, todėl jį vartojo tik valstybės ir miestų elitas bei aukščiausi dvasininkai.	6.00 €

<i>Vaniliniai ledai</i> , tirpstantys vyne virtose vyšniose <i>XVII a.</i>	5.00 €
<i>Gaivus sorbetas</i> (skonių teirautis padavėju) <i>XVIII a.</i> <i>XVIII a. pabaigoje sorbetas buvo įprastas didikų desertas po pietų.</i>	5.00 €
<i>Riešutinis pyragas</i> su spanguolių uogiene <i>XVIII a.</i> <i>Rudenį mūsų senoliai skubėdavo rinkti miško gėrybes, tokias kaip lazdyno riešutai ar spanguolės, kuriomis gardindavo desertus, mėsą, sūrius... Manyta, jog lazdyno riešutai išsaugo jaunystę bei sveiką širdį. O raudonoji ir kvapnioji spanguolė – gyvybės uoga – buvo nepakeičiamas vaistas nuo įvairių ligų. Senuosiuose raštuose teigiama, kad spanguolių sultys gerai dezinfekuoja žaizdas. Šia uoga, dar vadinama šiaurės citrina, lietuviai nuo seno gardina pyragus, pliką arbatą bei kaip prieskonį deda į raugintus kopūstus.</i>	7.00 €
<i>Sūdytos karamelės glajumi aplietas šokoladinis pyragas</i> su uogomis <i>XIX a.</i>	7.00 €

RESTORANO GĖRIMAI

<i>Tradicinė kėmynų gira</i>	Stiklinė 20cl 3.00 €	Asotis 100cl 10.00 €
<i>Senovinis restorano vynas su prieskoniais</i> <i>Saldus vynas su cinamonu, gvazdikėliais, imbieru... Senovėje buvo tikima, kad jis turi gydomųjų galių.</i>	Stiklinė 15cl 4.00 €	
<i>Pašildytas restorano vynas</i>	4.00 €	

GAIVIEJI GĖRIMAI

<i>Sultys apelsinų, obuolių, pomidorų (20cl)</i>	3.00 €
<i>Šviežios sultys apelsinų arba greipfrutų (20cl)</i>	4.00 €
<i>Natūralus mineralinis vanduo (25cl)</i>	3.00 €
<i>Gazuotas mineralinis vanduo (25cl)</i>	3.00 €
<i>Natūralus mineralinis vanduo (70cl)</i>	4.00 €
<i>Gazuotas mineralinis vanduo (70cl)</i>	4.00 €

ARBATA

<i>Juodoji, žalioji, vaisinė, čiobrelių, ramunėlių, dilgėlių, liepžiedžių, mėtų</i>	3.00 €
---	--------

KAVA

<i>Espresso, juoda kava</i>	2.50 €
<i>Cappuccino, kava su pienu</i>	3.00 €
<i>Latte</i>	3.00 €
<i>Shakerato</i> <i>Puikaus skonio šalta kava</i>	3.00 €
<i>Ice Cappuccino</i> <i>Šaltoji cappuccino</i>	3.00 €
<i>Airiška kava</i>	7.00 €

TRAUKTINĖ

Manoma, kad Lietuvoje buvo sekama europietiškomis tradicijomis ir trauktines pradėjo gaminti vienuoliai: jie naudojo pelynus, stumbražoles, jonažoles, serbentus, šermukšnius ir kitus augalus. Ant didikų stalų trauktinės atsidūrė apie XVI-XVIIa. Tuomet trauktines pradėjo tituluoti karališkaisiais gėrimais.

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Starką	3.00 €	18.75 €
Trejos devynerios	3.00 €	18.75 €
Žalios devynerios	3.50 €	21.88 €
Seno krieno	6.00 €	37.50 €
Lašininė	6.00 €	37.50 €
Burokėlių su trumais	6.00 €	37.50 €
Sukūtinis (lietuviškas midus)	4.00 €	25.00 €
Žalgiris (ypatingai stipri midaus trauktinė)	7.50 €	46.88 €

MIDUS

Trakiai (10cl)	4.00 €
Vilnius (4cl)	3.00 €

DEGTINĖ

	Gurkšnis 4cl	Menzūrėlė 25cl
Sobieski	3.00 €	18.75 €
„Lithuanian vodka“ aukštinė	3.50 €	21.88 €
Samanė	4.00 €	25.00 €
Stolichnaya Premium Vodka	4.00 €	25.00 €
Finlandia (paprasta, spanguoliu)	4.00 €	25.00 €
Sambuca „Molinari Extra“ (anyžiu)	4.00 €	25.00 €

ALUS IR SIDRAS

Manoma, kad Lietuvoje alus buvo verdamas jau XI a., tačiau labiausiai jis išpopuliarėjo XVIa. Lietuviai turėjo savo alaus dievaitį – Ragutį, kurį garbino visi puotautojai.

LDK laikais kiekvienas Lietuvos gyventojas turėjo teisę savo reikmėms gaminti alų, o apynynai buvo saugomi statuto. Visais laikais aludaris buvo reikalingiausias profesijos atstovas – be alaus neapsieidavo nei viena šeimos ar bendruomenės šventė. O šio gėrimo gamybos paslaptys perduodamos iš kartos į kartą.

Geriausi aludarių kraštai – Vidurio ir ypač Šiaurės Lietuva.

	30cl	50cl
<i>Pilstomas lietuviškas šviesusis „Gubernijos ekstrą”</i>	3.00 €	4.00 €
<i>Pilstomas lietuviškas tamsusis elis</i>	3.00 €	4.00 €
<i>Lietuviškas kvietinis alus (butelis)</i>		4.00 €
<i>Humulupu – 5,0% “IPA”, dominuoja gėlių, pušų ir apelsino žievės natos tiek skonyje, tiek kvape (butelis)</i>		4.00 €
<i>Kurko keptinis – 5,2% lietuviškas elis, sodraus raudonio spalvos, salsvas su lengva rugio rūgštele bei apynio kartumu (butelis)</i>		4.00 €
<i>Cyrulis – 4,9% šviesus pils, turintis neįkyrų kartumą, gaivų apynio aromatą bei salyklo saldumą (butelis)</i>		4.00 €
<i>Gutstoutas – 5,2% tamsus avižinis stautas, išsiskiriantis degintų salyklių baze, kavos ir šokolado užuominomis (butelis)</i>		4.00 €
<i>Grynas – 5,0% lageris, šviesios spalvos bei salsvo skonio, jaučiamas ir apynių kartumas (butelis)</i>		4.00 €
<i>Simkala – 5,3% šviesus “APA”, tirštesnės spalvos, karamelinio salyklo aromatas (butelis)</i>		4.00 €
<i>Nealkoholinis alus (butelis)</i>		4.00 €

SIDRAS

<i>Tinginio Pantis (obuolių, pusiau sausas) Lietuva, 33cl</i>	Butelis 33cl 4.00 €
<i>Pierre Huet Cidre Bouche Brut (obuolių) Prancūzija, 75cl</i>	Butelis 75cl 27.00 €

VISKIS (4CL)

<i>Grant's</i>	4.00 €
<i>Tullamore Dew</i> (Airiškas)	4.00 €
<i>Johnnie Walker</i> red label	4.00 €
<i>Johnnie Walker</i> black label	6.00 €
<i>Jack Daniel's</i>	4.00 €
<i>Macallan Fine Oak 12 YO</i> (Single malt)	8.00 €
<i>Glendalough 7 YO</i> (Single malt, Old Porter Cask) (Airiškas)	7.00 €
<i>BenRiach 10 YO</i> (Single malt)	7.00 €
<i>Lagavulin 16 YO</i> (Islay single malt)	9.00 €
<i>Glenfiddich 18 YO</i> (Single malt)	9.00 €
<i>Maker's Mark</i> (Burbonas)	5.00 €

LIKĒRIS (4CL)

<i>Krupnikas</i> (medaus)	3.00 €
<i>Amaretto Disaronno</i> (migdolū)	4.00 €
<i>Jagermeister</i>	4.00 €
<i>Baileys</i> (airiškos grietinēls)	4.00 €

VERMUTAS

<i>Campari</i> (4cl)	4.00 €
<i>Martini</i> (10cl) (baltasis, raudonasis, ypač sausas)	3.50 €

KITI GERIMAI (4CL)

<i>Brendis „Torres 5 YO”</i>	3.50 €
<i>Brendis „Torres 10 YO”</i>	4.00 €
<i>Grappa „Nonino”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Sibona Moscato”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Ditta Bortolo Nardini Riserva 50”</i>	6.00 €
<i>Grappa „Marolo di Barolo Bussia”</i>	8.00 €
<i>Grappa „Sibona Porto”</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage VSOP”</i>	6.00 €
<i>Kalvadosas „Boulard Grand Solage XO”</i>	9.00 €
<i>Armanjakas „Janneau Grand VSOP”</i>	8.00 €
<i>Konjakas „Otard VSOP”</i>	7.50 €
<i>Konjakas „Courvoisier VS”</i>	5.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier VSOP”</i>	7.00 €
<i>Konjakas „Courvoisier XO”</i>	25.00 €
<i>Romas „Clement Vieux Rhum Agricole VSOP Martinique AOC”</i>	10.00 €
<i>Romas „Captain Morgan Spiced”</i>	4.00 €
<i>Tekila „Tres Sombreros Anejo” (100% Agave)</i>	4.00 €
<i>Tekila „La Maison Du Whisky Ocho 8 Reposado Single Estate” (100% Agave)</i>	6.00 €
<i>Tekila „Campo Azul Especial Blanco” (100% Agave)</i>	4.00 €

LIETUVIŠKAS VAISIŲ VYNAS

<i>Gintaro Sino agrastų vynas (pusiau saldus, baltas), Zarasai</i>	<i>Taurė 15cl</i>	<i>Butelis 75cl</i>
	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaro Sino aviečių vynas (pusiau saldus, rausvas), Zarasai</i>	6.00 €	30.00 €
<i>Gintaro Sino raudonas uogų vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	5.00 €	25.00 €
<i>Gintaro Sino mėlynių vynas (sausas, raudonas), Zarasai</i>	7.00 €	35.00 €
<i>Gintaro Sino vyšnių vynas (saldus, raudonas), Zarasai</i>	<i>Taurė 10cl</i>	<i>Butelis 75cl</i>
	4.00 €	29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas (saldus, baltas), Šilutė</i>	5.00 €	35.00 €
<i>Gintaro Sino obuolių ledo vynas (saldus, baltas), Zarasai</i>	<i>Taurė 10cl</i>	<i>Butelis 37.5cl</i>
	11.00 €	39.00 €

VYNAS TAURĖMIS 15 CL

ŠAMPANAS

Champagne Linard Gontier Brut

Taurė 15cl

9.00 €

PUTOJANTIS

Grand Cavalier Brut, Prancūzija

4.00 €

BALTAS

Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT, Italija, Venetas

5.00 €

Finca las Moras Intis Chardonnay-Chenin, Argentina, San Chuanas

4.00 €

Chateau Ste. Michelle Dry Riesling, JAV, Vašingtono valstija

6.00 €

Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC (Sauvignon Blanc),

Prancūzija, Luaros žemuma

5.00 €

RAUDONAS

Santa Carolina Reserva Carmenere, Čilė, Rapelio slėnis

5.00 €

Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC (Syrah 90% ir Grenache 10%),

Prancūzija, Rona

6.00 €

Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec, Argentina, San Chuanas

4.00 €

Alejandro Fernandez Dehesa La Granja D.O. (Tempranillo), Ispanija, Castilla y Leon

6.00 €

VYNAS BUTELIAIS 75 CL

PUTOJANTIS

<i>Pares Balta Cava Brut (Macabeo, Xarello, Parellada) (Ispanija)</i>	<i>Butelis 75cl</i> 35.00 €
<i>Follador Brut Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. (100% Glera) (Italija, Venetas)</i>	35.00 €
<i>Grand Cavalier (pusiau sausas) (Prancūzija)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier (saldus) (Prancūzija)</i>	20.00 €
<i>Grand Cavalier Brut (Prancūzija)</i>	20.00 €

ŠAMPANAS BUTELIAIS 75 CL

<i>Champagne Louis Roederer Brut Premier (40% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 20% Pinot Meunier)</i>	79.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier)</i>	69.00 €
<i>Laurent-Perrier Brut L-P (45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier) 37.5cl</i>	35.00 €
<i>Ruinart Brut Blanc de Blancs (100% Chardonnay)</i>	129.00 €
<i>Champagne Linard Gontier Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)</i>	45.00 €

BALTASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Australija

<i>Penfolds Koonunga Hill Chardonnay (100% Chardonnay) Pietų Australija</i>	29.00 €
---	---------

Austrija

<i>Salomon Undhof Messwein Gruner Veltliner Kremstal DAC (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	35.00 €
<i>Winzer Krems Gruner Veltliner Sandgrube 13 (100% Gruner Veltliner) Kamptalis</i>	27.00 €
<i>Winzer Krems Riesling Sandgrube 13 (100% Riesling) Kamptalis</i>	27.00 €

Argentina

<i>Finca las Moras Intis Chardonnay - Chenin (Chardonnay-Chenin) San Chuanas</i>	20.00 €
<i>Las Moras Black Label Sauvignon Blanc (100% Sauvignon Blanc) Pendermales slėnis</i>	29.00 €

Čilė

<i>Concha y Toro Casillero Del Diablo Chardonnay (100% Chardonnay) Kasablankos ir Limari slėniai</i>	26.00 €
--	---------

Italija

Butelis 75cl

<i>Vigneti Radica Pecorino Tullum DOC</i> <i>(100% Pecorino) Abruci</i>	38.00 €
<i>Bersano Gavi DOCG</i> <i>(100% Cortese) Pjemontas</i>	31.00 €
<i>Pierpaolo Pecorari Altis Pinot Bianco IGP</i> <i>(100% Pinot Bianco) Friulis-Venecija</i>	39.00 €
<i>Masciarelli Trebbiano D'Abruzzo DOC</i> <i>(100% Trebbiano) Abrucas</i>	29.00 €
<i>Bolla Pinot Grigio delle Venezia IGT</i> <i>(100% Pinot Grigio) Venetas</i>	25.00 €
<i>Planeta La Segreta Bianco Sicilia DOC</i> <i>(50% Grecanico, 30% Chardonnay, 10% Viognier, 10% Fiano) Sicilija</i>	35.00 €
<i>Feudo Maccari Grillo Sicilia IGT</i> <i>(100% Grillo) Sicilija</i>	27.00 €

Ispanija

<i>Protos Verdejo Rueda DO</i> <i>(100% Verdejo) Ribera del Duero</i>	31.00 €
<i>Marques De Caceres Albarino DO</i> <i>(100% Albarino) Rias Baixas</i>	32.00 €
<i>Torres Natureo Muscat</i> <i>Nealkoholinis (100% Moscatel de Alejandria) Katalonija</i>	25.00 €

JAV

<i>Chateau Ste. Michelle Dry Riesling</i> <i>(100% Riesling) Vašingtono valstija</i>	30.00 €
---	----------------

Naujoji Zelandija

<i>Shepherds den Sauvignon Blanc Marlborough</i> <i>(100% Sauvignon Blanc) Marlboro</i>	35.00 €
--	----------------

Prancūzija

<i>Joseph Drouhin Vaudon Chablis AC</i> <i>(100% Chardonnay) Burgundija</i>	38.00 €
<i>Louis Jadot Chablis AC</i> <i>(100% Chardonnay) Burgundija</i>	37,5 cl 19.00 €

<i>Louis Jadot Pouilly-Fuisse</i> (100% Chardonnay) Burgundija		Butelis 75cl 45.00 €
<i>H. Bourgeois Les Baronnes Sancerre Blanc AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma	37,5 cl	31.00 €
<i>Domaine Peiriere Viognier Pays DOC IGP</i> (100% Viognier) Langedokas-Rusijonas		28.00 €
<i>Hunawühr Pinot Gris Reserve AOC</i> (100% Pinot Gris) Elzasas		35.00 €
<i>Domaine Jean-Claude Chatelain Pouilly Fume Harmonie AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma		47.00 €
<i>Sauvion Touraine Sauvignon "Les Eglantines" AOC</i> (100% Sauvignon Blanc) Luaros žemuma		25.00 €

Vokietija

<i>Reichsgraf von Kesselstatt RK Riesling Trocken Mosel</i> (100% Riesling) Mozelis		32.00 €
--	--	---------

RAUSVASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Čilė

<i>Miguel Torres Santa Digna Cabernet Sauvignon Rose</i> (100% Cabernet Sauvignon) Kasablanka Kuriko slėnis		Butelis 75cl 27.00 €
--	--	-------------------------

Ispanija

<i>Protos Rosado Ribera del Duero DO</i> (100% Tempranillo) Kostiltija ir Leonas		29.00 €
---	--	---------

RAUDONASIS VYNAS BUTELIAIS 75 CL

Argentina

<i>Las Moras Black Label Malbec</i> (100% Malbec) San Chuanas		Butelis 75cl 29.00 €
<i>Achaval - Ferrer Malbec Mendoza</i> (100% Malbec) Mendosa		34.00 €
<i>Finca Las Moras Intis Merlot-Malbec</i> (Merlot, Malbec) San Chuanas		20.00 €
<i>Achaval - Ferrer Finca Bella Vista</i> (100% Malbec) Mendos		89.00 €
<i>Masi Tupungato Passo Doble</i> (70% Malbec, 30% Corvina) Mendosa		32.00 €

Australija

Butelis 75cl

Penfolds Koonunga Hill Shiraz-Cabernet Sauvignon

34.00 €

(70% Shiraz, 30% Cabernet Sauvignon) Pietų Australija

Hardy's Nottage Hill Shiraz

27.00 €

(100% Shiraz) Pietryčių Australija

Salomon Estate Finniss River Shiraz

74.00 €

(100% Shiraz) Pietų Australija

Austrija

Markowitsch Pinot Noir

39.00 €

(100% Pinot Noir) Kamuntumas

Čilė

De Martino Estate Carmenere

29.00 €

(100% Carmenere) Maipo slėnis

Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon

35.00 €

(100% Cabernet Sauvignon) Maipo slėnis

Marques de Casa Concha Syrah

35.00 €

(100% Syrah) Centrinis Čilės slėnis

Santa Carolina Reserva Carmenere

25.00 €

(100% Carmenere) Rapelío slėnis

Concha Y Toro Casillero del Diablo Merlot

26.00 €

(100% Merlot) Centrinis Čilės slėnis

Vokietija

Friedrich Becker Spatburgunder B Q6A

44.00 €

(100% Pinot Noir) Pfalcas

Ispanija

Miguel Torres Sangre de Toro Catalunya DO

27.00 €

(Garnacha, Cariñena) Katalonija

Ercavio Tempranillo Roble Castilla Vinos de la Tierra

31.00 €

(100% Tempranillo) La Mancha

Torres Salmos Priorat DOQ

44.00 €

(Syrah, Garnacha Tinta, Carinena, Cabernet Sauvignon) Priorat

Torres Grand Coronas Penedes DO

37,5 cl

16.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

Torres Grand Coronas Penedes DO

32.00 €

(85% Cabernet Sauvignon, 15% Tempranillo) Penedes

<i>Bodegas Gratavinum 2 PI R Priorat DOC</i> (38% Garnacha, 29% Carignan, 15% Cab. Sauvignon, 10% Syrah, 8% Merlot) Priorat		<i>Butelis 75cl</i>	55.00 €
<i>Protos Roble Ribera del Duero DO</i> (100% Tina del Pais) Duero upès slènis			35.00 €
<i>Bodegas y Vinedos Alion Ribera Del Duero DO</i> (100% Tinto Fino) Duero upès slènis			89.00 €
<i>Izadi El Regalo Reserva Rioja DOC</i> (90% Tempranillo, 10% Garnacha, Graciano ir Mazuelo) Rioja			50.00 €
<i>Murviedro Cepas Viejas Bobal DOC</i> (100% Bobal) Utiel-Requena			32.00 €
<i>Alejandro Fernandez Dehesa La Granja DO</i> (100% Tempranillo) Castilla y Leon			29.00 €
<i>Care Finca Bancales Carinena DO</i> (100% Garnacha) Carinena			34.00 €
<i>Care Crianza DO MAGNUM</i> (70% Tempranillo ir 30% Merlot) Carinena	150cl		52.00 €
Italija			
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Apulija			36.00 €
<i>Leone de Castris Villa Santera Primitivo di Manduria DOC</i> (100% Primitivo) Apulija	37,5cl		18.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo			34.00 €
<i>Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> (100% Montepulciano) Abruzzo	37,5cl		17.00 €
<i>Mauro Molino Barbera D'Alba DOC</i> (100% Barbera) Piemontas			36.00 €
<i>Produttori del Barbaresco Barbaresco</i> (100% Nebbiolo) Piemontas			69.00 €
<i>Fontanafredda Serralunga d'Alba Barolo DOCG</i> (100% Nebbiolo) Piemontas			65.00 €
<i>Gaja Sito Moresco Langhe DOC</i> (85% Nebbiolo, 10% Merlot, 5% Barbera) Piemontas			89.00 €

	<i>Butelis 75cl</i>
<i>Elvio Cogno Dolcetto d'Alba DOC</i> <i>(100% Dolcetto) Pjemontas</i>	39.00 €
<i>Elvio Cogno Pre Phylloxera Barbera D'Alba DOC</i> <i>(100% Barbera) Pjemontas</i>	59.00 €
<i>Planeta Plumbago Nero d'Avola Sicilia IGT</i> <i>(100% Nero d'Avola) Sicilija</i>	39.00 €
<i>Castello di Volpaia Cabernet Sauvignon Maremma Toscana DOC</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Toskana</i>	36.00 €
<i>Le Volte dell'Ornellaia Toscana IGT</i> <i>(Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) Toskana</i>	39.00 €
<i>Frescobaldi Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG</i> <i>(90% Sangiovese, 10% (Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon)) Toskana</i>	43.00 €
<i>Frescobaldi Pomino Rosso DOC</i> <i>(Pinot Noir, Sangiovese, Merlot) Toskana</i>	38.00 €
<i>Le Serre Nuove Dell'Ornellaia Bolgheri DOC</i> <i>(45% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 9% Petit Verdo) Toskana</i>	64.00 €
<i>Tenuta San Guido Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC 2009</i> <i>(85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc) Toskana</i>	250.00 €
<i>Barone Ricasoli Torre Della Trappola Brunello di Montalcino DOCG</i> <i>(100% Sangiovese) Toskana</i>	69.00 €
<i>Brigaldara Valpolicella DOC</i> <i>(Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Sangiovese) Venetas</i>	35.00 €
<i>Brigaldara Amarone della Valpolicella Classico DOC</i> <i>(70% Corvina, 20% Rondinella, 5% Sangiovese, 5% Cabernet) Venetas</i>	79.00 €
JAV	
<i>Maggio Old Vine Zinfandel</i> <i>(100% Zinfandel) Kalifornija</i>	39.00 €
<i>Chateau Ste. Michelle Syrah</i> <i>(98% Syrah, 2% Viognier) Vašingtono Valstija</i>	30.00 €
Naujoji Zelandija	
<i>Matua Valley Marlborough Pinot Noir</i> <i>(100% Pinot Noir) Marlboro</i>	32.00 €
Pietų Afrikos Respublika	
<i>KWV Cabernet Sauvignon</i> <i>(100% Cabernet Sauvignon) Vakarų iškyšulys</i>	25.00 €
<i>Fairview Pinotage</i> <i>(100% Pinotage) Paarl slėn</i>	29.00 €

Portugalija

Butelis 75cl

<i>Alves de Sousa Caldas Tinto Douro DOC</i> (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Sousão and Tinta Francisca) Duero	30.00 €
<i>Niepoort Lagar de Baixo Bairrada DOC</i> (100% Baga) Bairrada	38.00 €

Prancūzija

<i>Michel Lynch Reserve Medoc AC</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon) Bordo	29.00 €
<i>Castel Chateau Malbec Bordeaux AC</i> (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bordo	29.00 €
<i>Chateau Teyssier Lacroix Bordeaux Superieur AOC</i> (90% Merlot, 10% Cabernet Franc) Bordo	32.00 €
<i>Chateau Fongaban Cotes de Castillon AOC</i> (80% Merlot, 20% Cabernet Franc) Bordo	37.00 €
<i>Domaines Barons de Rothschild (Lafite)' st Legende Pauillac AOP</i> (60% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot) Bordo	59.00 €
<i>Chateau Cos d'Estournel II-ieme Cru Saint Estephe AOC 2006</i> (65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot) Bordo	350.00 €
<i>Chateau Teyssier Le Dome Saint Emilion Grand Cru AOC 2005</i> (73% Cabernet, 27% Merlot) Bordo	399.00 €
<i>Faiveley La Framboisiere Mercurey AOC</i> (100% Pinot Noir) Burgundija	59.00 €
<i>Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru</i> (100% Pinot Noir) Burgundija	85.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> (100% Pinot Noir) Luaros žemuma	37,5 cl 24.00 €
<i>Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre Rouge AOC</i> (100% Pinot Noir) Luaros žemuma	48.00 €
<i>Delas Chateauneuf-du-Pape</i> (90% Grenache, 10% Syrah) Rona	56.00 €
<i>Chateau de Saint Cosme Little James Basket Press</i> (Grenache, Syrah, Mourvedre) Rona	32.00 €
<i>Delas Cotes-du-Rhone Saint-Esprit Rouge AC</i> (Syrah 90% ir Grenache 10%) Rona	30.00 €

DESERTINIS VYNAS

Austrija

<i>Kracher Cuvee Auslese Burgenland</i> (60% Chardonnay, 40% Welschriesling) Burgenlandas	10 cl / 37.5 cl	10.00 € / 35.00 €
--	-----------------	-------------------

Lietuva

<i>Gintaras Sinas vyšnių vynas, Zarasai</i>	10 cl / 75 cl	4.00 € / 29.00 €
<i>Česlovo Ramoškos svarainių vynas, Šilutė</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 35.00 €
<i>Gintaras Sinas obuolių ledo vynas, Zarasai</i>	10 cl / 37,5 cl	11.00 € / 39.00 €

Ispanija

<i>Torres Floralis Moscatel Oro Penedes DO</i> (100% Moscatel de Alejandria) Penedes	10 cl / 50 cl	6.00 € / 29.00 €
---	---------------	------------------

Portugalija

<i>Nieport Tawny Douro DO, Duero slėnis</i>	10 cl / 75 cl	5.00 € / 34.00 €
---	---------------	------------------

KOKTEILIAI

<i>Margarita</i> (Tekila, šviežios citrinų sultys, apelsinų žievelių likeris)	7.00 €
<i>Cuba Libre</i> („Captain Morgan Spiced“, „Coca Cola“)	7.00 €
<i>Tekilos saulėtekis</i> (Tekila, apelsinų sultys, „Grenadino“ sirupas)	7.00 €
<i>Juodasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris)	7.00 €
<i>Baltasis rusas</i> (Degtinė, „Kahlua“ kavos likeris, pienas)	7.00 €
<i>Gin Tonic</i> (Džinas, tonikas)	7.00 €

*** Dėkojame **Dr. Andrej Ryčkov** (Lietuvos istorijos institutas)
už pagalbą, surenkant istorinius duomenis***

Etiketo taisyklės

Seniau būdavo įprasta valgyti rankomis iš bendrų indų, todėl etiketo taisyklės patardavo nusiplauti rankas visiems matant, kad draugai galėtų įsitikinti, jog užstalės kaimynų rankos tikrai švarios.

Žinoma, valgio metu rankos turi išlikti švarios. Tad, viduramžių etiketo vadovėliuose buvo rekomenduojama prie stalo:

- Nekįsti pirštų į ausis;*
- Neliesti plaukų;*
- Rankomis nešnirpšti nosies;*
- Vyrams patariama „nesikąsyti“...*

Prie stalo buvo smerkami žmonės, besišluostantys prakaitą servetėle, besigrabaliojantys lėkštėje (tikriausiai ieškodami skanesnio kąsnelio), dedantys nuvalgytus kaulus atgal į bendrą lėkštę. Tinkamiausia vieta kaulams – mesti juos per petį ant žemės.