



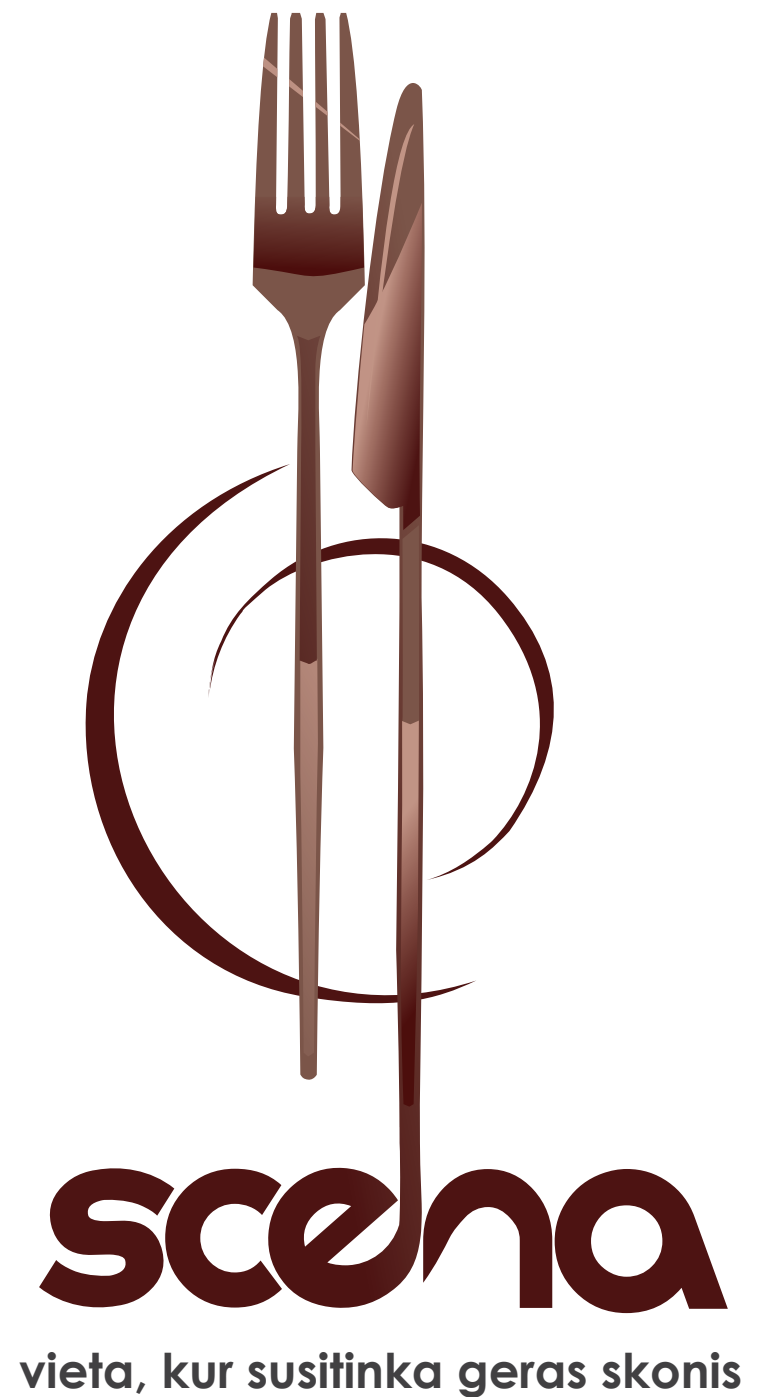
Gyvenimas - didžiulė scena,
kurioje kiekvienas ką nors vaidina.

Viljamas Šekspyras

Kiekvienas, esantis čia, bent trumpai gali pasijusti kuo tik nori - gurmanu, someljė, muzikos žinovu ar tiesiog žmogumi, gimusiu po laiminga žvaigžde.

Scenoje viskas tampa įmanoma!

Prisėsk. Klausykis. Užuosk. Pajausk.
Tapk dalele užburiančio reginio.



1

įžanga

Kreminė žarijose keptų moliūgų ir paprikų sriuba su bolivine balanda. Lengvai aštri 6,50

Žarijose keptos anties ir baravykų sriuba. Papildomi efektai – miško kvapas 7,90

Žuvienė „Karalienė“ – su grilintomis krevetėmis ir lašiša, grietinėlės šilkuose 7,70

...išbandėm – spragėsiai nepadeda, tad šviežios duonelės garantuojam!



anties ir baravykų sriuba



žuvienė „Karalienė“

2

veiksmas

Žaliojo slėnio paukštis -

žarijose kepta vištiena ir putpelių kiaušiniai žaliųjų salotų lapų patale, papildyti pomidoriukais, raudonaisiais kopūstais, bolivinėmis balandomis, avokadais, Edamame (sojos pupelėmis), ridikėliais ir brokoliais

14,60

Džiunglių žuvis -

malkinėje krosnyje kepta lašišos filė ir krevetės žaliųjų salotų lapų patale, papildytos pomidoriukais, raudonaisiais kopūstais, bolivinėmis balandomis, avokadais, Edamame (sojos pupelėmis), ridikėliais ir brokoliais

15,70

Helada -

graikiško stiliaus salotos su traškia feta, kepta filo tešlos apvalkale, su pomidoriukais, agurkais, alyvuogėmis, paprikomis, ridikėliais, raudonaisiais svogūnais bei medaus ir garstyčių padažu

12,80



„Džiunglių žuvis“



„Žaliojo slėnio paukštis“

3

pertrauka

Žarijose keptas varškės sūris su levandų medumi ir ypatingais agurkais	8,70
Lašišos kapotinis, papildytas trumais ir žaliosiomis citrinomis, pateikiamas su vėžiagyvių majonezu, mini kaliaropių salotomis ir Umami traškučiais	11,00
Jautienos tartaras su kaparėliais, ančiuviais, kornišonais ir rūkytu kiaušinio tryniu bei kietuoju sūriu	11,00
Krevečių iešmeliai, kepti grilyje, gardinti Teriyaki majonezu, pateikiami su žarijose keptomis bulvytėmis, ispaniško stiliaus pomidorais ir mini salotomis	11,60
Skandinaviška silkė su raudonųjų svogūnų džemu ir keptomis jaunomis bulvėmis	8,90
Varškėtukai su maskarponės kremu ir trintomis avietėmis	6,80
Keptos čiabata duonos lazdelės su raudonuoju pesto ir Gouda sūrio padažu	5,80



lašišos kapotinis



krevečių iešmeliai



Paella

4

kulminacija

Vištiena, lėtai kepta žarijose, marinuota kadagio uogomis ir medumi, pateikiama su dūminiu vištienos Gravy padažu, gardintu Miso, burokais, karamelizuotais su Porto vynu ir rozmarinu bei rūkytų bulvių – petražolių piure	16,50
Anties krūtinėlės kepsnys, keptas žarijose, pateikiamas su rūkytais burokėliais ir burokėlių piure, brokolių stiebais ir vyšnių padažu	23,50
Jautienos steikas, pateikiamas su žarijose keptomis krevetėmis, Miso keptais grybais, grilintomis kalmaropėmis	28,00
Midijos, keptos grilyje, gardintos prieskoninėmis žolelėmis, azietiškame kokosų pieno ir imbiero arba balto vyno ir grietinėlės padaže	16,00
Paella su žarijose keptomis jūros gėrybėmis ir vištienos kumpeliais	22,00



jautienos steikas

Lašišos filė, marinuota citrinžolių marinata, pateikiama su šiltu žirnelių – Miso tartaro padažu, sezamais marinuotu savojos kopūsto iešmeliu, keptu grilyje	22,30
Baklažanas, apkeptas grilyje, su kreivabudėmis, lazdynų riešutais ir degintų paprikų kremu (veganiškas)	16,50
Kiaulienos „Tomahawk“ kepsnys, patiekiamas su mangų ir paprikų čatniu, jaunomis bulvytėmis bei degintų kukurūzų salsa	18,50
Kiaulienos šonkauliai mėlynių glazūroje, pateikiami su petražolių – žaliųjų citrinų marinatu gardintais kopūstais ir buvėmis, keptomis trumų svieste	16,50



lašišos filė



kiaulienos „Tomahawk“ kepsnys

5

epilogas

Skrudintų grikių ledai su sūria karamele	7,00
Karštas juodojo šokolado pyragas, gardintas žarijose keptų cinamoninių vyšnių pagardu – minkštas ir sodrus	7,30
Panakota su trintomis avietėmis	6,10
„Morkinė drąsa po vanilės šiluma“ – šiltas morkų pyragas su riešutais ir vaniliniu padažu	7,00
Filo tešlos pyragėlis su slyvomis, maskarponės kremu ir ledais	8,50
Mini šou stiklinėje. Šokoladas, pistacijų kremas, biskvitas	7,50



Filo tešlos pyragėlis



grikių ledai



gėrimai

Mineralinis vanduo „Haage“ (negazuotas arba gazuotas)	3,50 330 ml
Gazuotas gėrimas „Fritz-kola“ (originali arba be cukraus)	3,50 330 ml
Gazuotas gėrimas „Coca-Cola“ (originali arba be cukraus)	4,00 330 ml
Gazuoti „Pakruojo dvaro“ limonadai su natūraliomis sultimis („Rabarbaras avietė“, „Cherry Carolina“, „Svaraininis bazilikas“)	3,00 250 ml
Sultys ir sulčių gėrimai (obuolių, apelsinų, mangų, multi vitaminų, pomidorų)	5,00 330 ml
	3,20
Putojanti arbata „Acala“ (rožinio ir baltojo vyno stiliaus)	5,90 330 ml
Namų limonadas su mėtomis ir žaliosiomis citrinomis	5,00
Limonadas iš vaisių tyrių	3,30
Vaisių glotnutis	6,00
Grilyje degintos duonos gira	3,50 400 ml
KARŠTIEJI GĖRIMAI	
Juoda kava	3,00
Espresso	3,00
Dvigubas espresso	3,50
Juoda kava su pienu	3,20
Cappuccino	3,20
Latte	3,60
Mocha	3,60
Kakava	3,80
Šalta kava su pienu ir karamele	4,20
Affogato (ledai, Espresso, likeris)	6,20
Arbata (pakelyje)	2,00
Arbata (iš tyrės)	4,00
„Novaraisčio žolynai“ žolelių arbata ąsotėlyje (2 asmenims)	6,00





kiti gėrimai

ALUS

Genys Brewing Co. „Kalifornikacija“ APA (pilstomas)	5,50 400 ml
Kauno Pilsner (pilstomas)	5,00 500 ml
Manabrea Lager (pilstomas)	5,00 400 ml
Genys Brewing Co. „Baltas melas“ Witbier (skardinė)	5,00 440 ml
Genys Brewing Co. „Tamsus miškas“ Baltic Porter (skardinė)	5,00 440 ml
Genys Brewing Co. „NON ALCO Kalifornikacija“ (skardinė)	5,00 440 ml
Guinness Drought (skardinė)	4,80 440 ml
Alus svečias (klauskite padavėjo)	

SIDRAS

Kopparberg Apple (pilstomas)	5,50 400 ml
------------------------------	----------------

PUTOJANTYS GĖRIMAI

Chandon Garden Spritz	30,00 750 ml
LAMBERTI Prosecco Extra Dry DOC	6,00/30,00 150 ml/750 ml
SALASAR Cremant De Limoux AOP (Brut/Rose Brut)	35,00 750 ml
BACH Extrisimo Semi Seco Cava	28,00 750 ml
ZONIN Cuvee Zero (NON ALCO)	22,00 750 ml

ŠAMPANAS

VEUVE CLICQUOT Brut Yellow label, briutas, Šampanė	45,00 375 ml
VEUVE CLICQUOT Brut Reserve Cuvee, briutas, Šampanė	85,00 750 ml

DESERTINIAI VYNAI

QUINTA DO CRASTO Finest Reserve, Portas	4,00/35,00 75 ml/750 ml
ANSELMANN Riesling Eiswein Aukso spalvos, aliejiškos tekstūros, kupinas prinokusių pasiflorų, džiovintų abrikosų bei lazdyno riešutų aromatų	14,00/70,00 75 ml/375 ml

STALO VYNAS (baltas/raudonas)	4,00/10,00/16,00 150 ml/450 ml/750 ml
-------------------------------	--



40 ml/700 ml
* 500ml

BRENDIS

Fernando De Castilla Solera Reserva De Jerez	4,00/59,00
---	------------

VISKIS

Johnnie Walker Black Label, 12 Y.O. (Škotija)	5,00/79,00
Glenmorangie Original Single Malt 12 Y.O. (Škotija)	6,00/89,00
Bushmills Original (Airija)	3,50/59,00
Kamiki (Japonija)	6,00/89,00*

DEGTINĖ

Belvedere	5,00/79,00
-----------	------------

LIKERIS

Luxardo Fernet Amaro	3,00/45,00
SHANKY'S Whip Black Irish Whiskey Liqueur	4,00/59,00

ROMAS

Don Papa Masskara Rum	5,00/79,00
Zacapa Centario Solera Gran Reserva 23 Y.O.	6,00/97,00

TEKILA

Casamigos Blanco	7,00/99,00
Casamigos Reposado	7,00/99,00

DŽINAS

Tanqueray London Dry	4,00/59,00
Tanqueray Blackcurrant Royale	4,50/69,00

KONJAKAS

Hennessy VS	6,00/89,00
-------------	------------

KOKTEILIAI

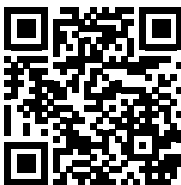
Ką maišome šiandien – klauskite savo padavėjo.

VYNAS	150 ml / 750 ml
Chateau Gassier Le Pas Du Moine, rožinis, sausas, Provansas Švelnus rožinis atspalvis, savyje sutalpinęs pirmųjų žemuogių, aviečių ir vyšnių aromatus. Sviestiškos tekstūros su puikiai išlaikytu uogų saldumo ir rūgšties balansu	9,50/45,00
Quintas De Melgaco Alvarinho, baltas, sausas, Vihno Verde Žalio obuolio, baltųjų persikų ir citrusinių vaisių aromatas, susidraugavęs su gelsvai žalsvu atspalviu ir vaisišku, lengvos tekstūros skoniu	7,50/35,00
Pounamu Sauvignon Blanc, baltas, sausas, Marlborough Vaisiškas skonis, su puikiai subalansuota rūgštimi, nosį kutenantis baltų agrastų ir serbentų lapų aromatu	7,50/35,00
Anselmann Riesling Kabinett, baltas, p. sausas, Pfaltz Nokus kriaušių, persimonų ir žaliųjų citrinų aromatas, baltų kaulavaisių saldumas ir lengva rūgštelė	6,50/30,00
Mascota Vineyards Unanime Chardonnay, baltas, sausas, Mendoza Nosį kutenantis tropinių vaisių, lengvas lazdyno riešutų ir salsvas medaus aromatas, persipynęs su glotniu tropinių vaisių skoniu	9,50/45,00
Tenuta Ca’bolani Pinot Grigio DOC, baltas, sausas, Friuli Kvepiantis akacijomis ir citrusiniais vaisiais, su maloniu geltonų slyvų, žaliųjų citrinų ir prieskoninių žolelių poskoniu burnoje	35,00
Castello D’albola Chianti Classico DOCG, raudonas, sausas, Toskana Intensyvi rubino spalva, nokių vyšnių, juodųjų slyvų ir cinamono bei vanilės aromatai. Gerai subalansuotas uogiškas saldumas, švelnūs taninai, ilgas juodųjų uogų poskonis.	40,00
Maison Champy Bourgogne Pinot Noir AOC, raudonas, sausas, Burgundija Vyšnių ir vanilės aromatas, skaidri rubino spalva ir juodųjų uogų skonis su maloniai išreikšta rūgštimi	9,50/45,00
Masseria Altemura Primitivo di Manduria DOC, raudonas, sausas, Apulija Prinokusių raudonų ir juodų uogų bei vaisių aromatai, sotus, šilkinis ir švelnus skonis	7,50/35,00
Mascota Vineyards Unanime Malbec, raudonas, sausas, Mendoza Intensyvi rubino spalva su violetiniu atspalviu. Mėlynių, šilauogių, gervuogių ir žalumos aromatai. Juodųjų uogų saldumas, puikiai subalansuota rūgštis, vidutiniai taninai. Ilgas juodųjų uogų poskonis	40,00

pirmas sužinok naujienas



https://www.facebook.com/RestoranasScena



https://www.instagram.com/restoranasscena



https://www.restoranasscena.lt