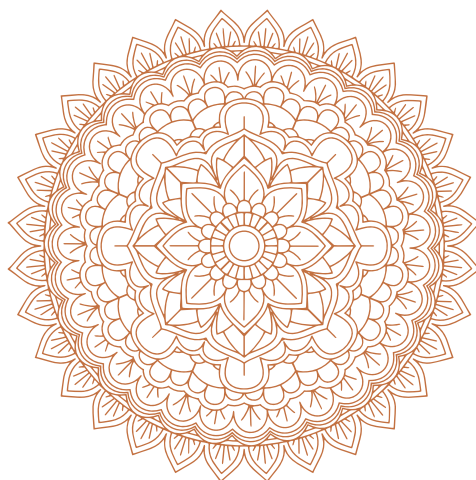




ST.VALENTINO

SINCE 1999

Brunch & Dinner

Kur Meile dalinamēs per maistā

PUSRYČIAI | BRANČAS
IKI 15:00 val.

KRUASANAS

- su pistacijų arba su šokoladiniu-lazdynų riešutų kremu

VARŠKĖS KREMAS su trintomis avietėmis

VARŠKĖTUKAI SU GRIETINĖS
IR SVIESTO PADAŽU

Virti arba gruzdinti

VARŠKĖS APKEPAS BE MILTŲ

su grietine ir trintomis avietėmis

EKOLOGIŠKŲ AVIŽINIŲ DRIBSNIŲ KOŠĖ

su „Chia“ sėklomis, linų sėmenimis, vaisiais, uogomis.
Su trintomis avietėmis arba klevų sirupu, arba riešutų sviestu

EKOLOGIŠKŲ GRIKIŲ KOŠĖ

su avokadais, cukinijomis, morkomis, „Benedikto“
arba keptu kiaušiniu

Priedai:

- kepta šoninė
- sūdyta lašiša | konservuotas tunas su grybais

AVOKADŲ TOSTAI

- SOURDOUGH duona, pomidorų salsa, trinti avokadai,
plėšyti ekologiški arba PAŠOT kiaušiniai, tradicinis geltonasis
olandiškas arba žaliasis padažas, pagardintas špinatais,
čili aliejus, lazdynų riešutai, mikrožalumynai

Priedai:

- kepta šoninė
- sūdyta lašiša | PARMOS kumpis

- SOURDOUGH duona, trinti avokadai, burokėlių pesto,
ožkos sūris, ridikėliai, kepinti sezamai,
mikrožalumynai, lazdynų riešutai

Priedai:

- PAŠOT kiaušinis

EKOLOGIŠKI BENEDIKTO KIAUŠINIAI (2 vnt.)

su sviestiniu vafliu, česnakiniu graikišku jogurtu,
tradiciniu geltonuoju olandišku arba žaliuoju padažu,
pagardintu špinatais, sėklomis, mikrožalumynais,
tarkuotu kietuoju sūriu

Priedai:

- sūdyta lašiša
- PARMOS kumpis
- kepta šoninė
- PAŠOT kiaušinis

KIAUŠINIENĖ SU ŠONINE

iš ekologiškų kiaušinių

KLASIKINĖ ŠAKŠUKA

Kepti ekologiški kiaušiniai su keptomis daržovėmis,
pomidorų salsa, paprikomis, svogūnais, česnakais,
čili aliejumi, mikrožalumais

Priedai: „Chorizo“ dešra | Virtas kumpis | Kepta šoninė
PARMOS kumpis

„VALENTINO“ PUSRYČIAI

Keptos antienos dešrelės, pomidorų salsa, pupelės, ekologiškas
keptas kiaušinis, kepti pievagrybiai, čili aliejus, mikrožalumai

OMLETAS IŠ EKOLOGIŠKŲ KIAUŠINIŲ

Priedai: Mocarela | Pievagrybiai | Žirnėliai su majonezu |
Daržovės | Špinatai | Virtas kumpis | kepta šoninė
PARMOS kumpis

LIETINIAI:

- su varške ir trintomis avietėmis 2 vnt.

papildomam pasirinkimui: lietinių karamelizavimas

- su kumpiu ir sūriu (2 vnt.)

Kaina, €	ŽALIEJI KOKTEILIAI	7
	MATCHA – MANGŲ Matcha, mangai, špinatai, braškės, bananai	
	SVEIKUOLIŲ špinatai, apelsinų sultys, saulėgrąžų daigai, mangai, bananai	
	BALTYMINIS KOKTEILIS augalinis pienas, bananai, graikiniai arba migdolų riešutai, mangai, datulės, baltymai	
2.5		
4.5		
7.5		
10		
11		
8		
	A LA CARTE	nuo 12:00 val.
	UŽKANDŽIAI	
	NAMINĖ St. VALENTINO DUONA SU NAMINIU „AIOLI“ PAGARDU	4.5
9	PAGARDAI PRIE DUONOS Pasirinktinai: Paprikų - Romesko Baklažanų „Aioli“	4
	MARINUOTOS ALYVUOGĖS	7
3.5	GRYBŲ ARANCINI	8
4	trumų ir confit česnako Aioli, kietasis sūris	
12	MĖSOS IR SŪRIO LĖKŠTĖ (2-4 asm.) su alyvuogėmis, riešutais, naminiais pagardais, „Focaccia“	19
	„TACOS“ – trinti avokadai, krevetės, romaninės salotos, ridikėliai, „Sriracha“ majonezas, marinuoti svogūnai	15
3.5	„PIL-PIL“ KREKETĖS su česnakais, čili pipirais, duonele	16
4	JAUTIENOS TARTARAS	16
12	su baravykų emulsija, trumais skanintų bulvyčių šiaudeliais, petražolių dulkėmis, laiškinio česnako aliejumi	
	JAUTIENOS KARPAČAS,	16
2	kietojo sūrio kremas, gražgarstės, kietojo sūrio drožlės, kedrinės pinijos	
10	TUNO TARTARAS	18
	su avokadais, šviežiais agurkais, salotomis, rabarbarų-PONZU padažu	
	SALOTOS	
4	SALOTOS SU SŪDYTA LAŠIŠA	15
4	Šviežios daržovės, sūdytos lašišos gabalėliai, krevetės, alyvuogės, sojų-citrinų padažas	
3.5	KROSNIJE KEPTŲ BUROKĖLIŲ SALOTOS SU OŽKOS SŪRIU,	15
2	gražgarstėmis, šviežiais vyšniniais pomidorukais, kedrinių pinijų riešutais, alyvuogių aliejaus ir citrinų padažu	
10	CEZARIO SALOTOS SU VIŠTIENOS PJAUSNIU	16
	Vištienos pjautosys, Romaninės salotos, garstyčių, ančiuvų padažas, kietasis sūris	
3.5	Priedai: PAŠOT kiaušinis	2
4	ANTIENOS SALOTOS	17
15	Salotų lapeliai, vyšniniai pomidorukai, karamelizuoti burokėliai, griliuota, žemoje temperatūroje ruošta antienos krūtinėlė, kriaušės, balzaminės karamelės padažas	
10	BOWL‘as SU TUNO TARTARU	18
3.5	Traškos kvinojos sėklos, lęšiai, burokėliai, avokadai, „Edamame“ pupelės, Bruselio kopūstai, tuno tartaras, marinuoti svogūnai, ridikėliai, paprikų-Romesko pagardas, čili aliejus, sėklos, lazdynų riešutai, mikrožalumai	
4		
10	SRIUBOS	
+2	DIENOS SRIUBA (klausti padavėjo)	6
12	JŪRŲ GĖRYBIŲ SRIUBA	12
	gaminame kiekvieną ketvirtadienį nuo 1999 metų	

PIRMIEJI PATIEKALAI

SALIERO ŠAKNIES KEPSNYS
MISO padažas, karamelizuotų salierų tyrė, avinžirniai, kepinti, skaldyti lazdynų riešutai, žaliasis aliejus, mikrožalumynai

ŠILTOS, TRAŠKIOS ŽALIOSIOS DARŽOVĖS SU ŽIRNELIŲ KREMU
Brokoliai, šparagai, žirnių ankštys, cukinijos, briuselio kopūstai, žirnelių kremas, balzaminio acto ir alyvuogių aliejaus padažas

Priedai:
• su griliuota lašišos file
• su griliuota antienos file

KEPTA PLĖŠYTA ANTIENA „CONFIT“ ANT BULVINIO BLYNO
su pipirinių padažu, spanguolių čatniu, salotomis

PASTA
(Netoleruojantiems glitimo, siūlome kvinojos miltų spagečius | Taip pat galite rinktis ir kietagrūdžių miltų pastą - informuokite personalą)

- **KARBONAROS** - su tradiciniu GUANCIALE, kiaušinio ir sūrio padažu
- **SU MIŠKO GRYBAIS**, trumų–grietinėlės padažu, kietuoju sūriu
- **SU ANTIENA**, bruknėmis, grietinėlės padažu, kietuoju sūriu
- **SU AŠTUONKOJAIS**, pusiau džiovintais pomidoriukais, pikantiškais mini paprikomis, „Nduja“, pomidorų padažu (subtiliai aštrūs)
- **GNOČIAI (BULVINIAI VIRTINUKAI)** su deginto sviesto padažu, grybais (baravykai, voveraitės, Portobello), kepitais lazdynų riešutais ir kietuoju sūriu

NAMINIAI RAVIOLIAI
• **SU RIKOTOS, SŪRIO „STRACCIATELLA“, ŠPINATŲ ĮDARU**, baltojo vyno, šalavijų, kedrinių pinijų padažu, kietuoju sūriu
• **SU JAUTIENOS ĮDARU**, baravykų, grietinėlės padažu, sezamais

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – ŽUVIS

OTAS
su langustų–krevečių padažu, jaunomis virtomis, apkeptomis bulvytėmis, kininių bastučių, garintais Romanesko brokoliais

ANT GROTELIŲ KEPTAS AŠTUONKOJIS
su mėlynųjų bulvių kremu, keptomis jaunomis bulvytėmis, soulėje džiovintais vyšniniais pomidoriukais, „Nduja“ – medaus užpilu, rūkytos paprikos dulkсна

PAGRINDINIAI PATIEKALAI – MĖSA

VERŠIENOS ŽANDAS LĖTAI GAMINTAS ŽEMOJE TEMPERATŪROJE
su smidrais, bulvių piure, paskaninta trumais ir raudono vyno padažu

BRANDINTA ANTIENOS KRŪTINĖLĖ
su degintų pastarnokų tyre, jaunomis morkytėmis, Teriyaki – gervuogių padažu, pastarnokų traškučiais, laiškinių česnako aliejumi, gervuogėmis

JAUTIENOS DIDKEPSNIS
su virtomis, apkeptomis bulvėmis ir šviežiomis daržovėmis.

Padažai pasirinkimui: raudonojo vyno arba vyno ir žaliųjų pipirų

GARNYRAI

- 16

ŠVIEŽIOS DARŽOVĖS

7
- GRILIUOTOS DARŽOVĖS

9
- 16

KEPTI BRIUSELIO KOPŪSTAI su česnakais

7
- VIRTOS, APKEPTOS JAUNOS BULVYTĖS SU ROZMARINAI

5
- GRUZZDINTI BULVIŲ GRIEŽINĖLIAI

5

DESERTAI

- 7

10

16

TIRAMISU klasikinis itališkas desertas

7
- ŠOKOLADINIS „LAVA CAKE“ su šiltu, tekančiu pistacijų kremu viduje ir naminiais itališkais „Stracciatella“ ledais

8
- 15

PAVLOVA SU UOGOMIS Morengas, pistacijų–maskarponės kremas, uogos

8
- 16

NAMINIAI VALENTINO LEDAI Plombyras | „Stracciatella“ | Šokoladiniai | Braškiniai | Pistacijų

18
- 18

1 skonis – 4 | 2 skoniai – 6 | 3 skoniai – 8

GAIVINAMIEJI GĖRIMAI

- 17

Mineralinis vanduo GALVANINA (nat. | gaz.)

355 ml | 3.9
- Mineralinis vanduo ACQUA PANNA | S. PELEGRINO (natūralus | gazuotas)

750 ml | 5.9
- ŠVIEŽIAI SPAUSTOS SULTYS 200 ml

5
- 15

Obuolių | Morkų

6
- 16

SULTYS „PFANNER“ (stikl. but) 200 ml | 4.5
- NAMINIS LIMONADAS

330 ml | 4.5
- 28

Pasiflorų | Mangų

500 ml | 6
- ORGANINIAI „GALVANINA“ LIMONADAI

355 ml | 4.5
- „COCA-COLA“ | „COCA-COLA ZERO“

250 ml | 4.5
- 29

„FANTA“, „SPRITE“ | TONIKAS „SCHWEPES“

5
- KOMBUČIA Originali | Rožinė | Bazilikų

330 ml | 5
- ACALA - ekologiškas puojantis arbatos gėrimas

330 ml | 6.9
- Skoniai: Mimoza | Spritz | Balto vyno | Rausvo vyno

KAVA | ARBATA

- 29

ESPRESAS

2.8
- * JUODA KAVA SU PIENU

3.5
- * KAPUČINAS

3.7
- * LATĖ | FLETVAITAS

4
- 29

* KARAMELINĖ LATĖ

4.5
- * PISTACIJŲ LATĖ

5
- AFFOGATO KAVA

5.5
- 32

Dvigubas ESPRESSO su naminiais plombyriniais ledais
- PLIKOMOJI ARBATA

4.5
- Juodoji | Žalioji | Žalioji su ženšeniu | Žalioji su jazminais | Vaisinė | Žolelių
- MATCHA (ekologiška „Ceremoninė“)

4.5
- * MATCHA LATĖ (šilta | šalta)

5
- Braškinė | Avietinė | Karamelinė | Pistacijų

+1
- IMBIERINĖ – CITRININĖ ARBATA SU MEDUMI

5
- ŠALTALANKIJŲ ARBATA

5
- * Augalinis pienas pasirinkimui: Žirnelių | Avižų

* Informacijos apie gėrimų / patiekalų sudėtyje esančius alergenų ar netoleravimų sukkeliančias medžiagas, teirautis aptarnaujančio personalo.



www.stvalentino.it