



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE

LT

MESDEMOISELLES, MESDAMES, MESSIEURS, ESAME LAIMINGI GALĖDAMI JUS PASVEIKINTI „Saint-Malo“ RESTORANE.

Šis restoranas gimė iš meilės Prancūzijai ir jos virtuvei, siekiant skleisti prancūzišką “l’art de vivre” Vilniaus širdyje. Jis sukurtas bendradarbiaujant su garsiais, Michelin žvaigždute apdovanotais prancūzų virtuvės šefais Noëlle ir David Faure, ir siūlo valgiaraštį, kuris atspindi įvairius Prancūzijos regionus – nuo Bretanės iki Alpių, nuo Provanso ir Burgundijos. Šio meniu patiekalai pasakoja istoriją – apie turtingą praeitį, išskirtinius regionų produktus ir šimtametes kulinarines tradicijas, ypatingą dėmesį skiriant jūros gėrybėms ir tradiciniams receptams, kurie pelnė Prancūzijos virtuvei pasaulinį pripažinimą.

Norime pasiūlyti savo svečiams kelionę į Prancūziją neišvykstant iš Lietuvos – per autentišką ir nuoširdžią virtuvę.

Mūsų meniu gerbia prancūziško valgymo ritualus – nuo aperityvo iki deserto – skatinant bendrystę, dalijimąsi ir eleganciją. „Saint-Malo“ yra kvietimas atrasti turtingą prancūzų kulinarijos paveldą jaukiroje aplinkoje.

Virtuvė – kaip meilė: reikia atsiduoti visiškai arba nesivarginti iš viso!

FR

MESDEMOISELLES, MESDAMES, MESSIEURS NOUS SOMMES HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR AU “Saint-Malo”.

Votre restaurant est né de l’amour de la France et de sa Cuisine avec l’ambition de faire rayonner, au cœur de Vilnius, l’art de vivre à la française. Imaginé en collaboration avec le duo de chefs Français étoilés Noëlle et David Faure, nous vous proposons une carte qui rend hommage aux régions de France, de la Bretagne aux Alpes, en passant par la Provence et la Bourgogne. Les plats de ce menu racontent une histoire, un passé, des produits emblématiques et des traditions culinaires, avec une attention particulière aux fruits de mer et aux recettes traditionnelles qui ont fait la réputation Mondiale de la Cuisine Française.

Nous souhaitons offrir à nos convives un voyage en France, sans quitter la véritable Lituanie, à travers une cuisine authentique et sincère. La carte respecte le rituel du repas à la française - de l’apéritif au dessert - dans un esprit de convivialité, de partage et d’élégance. “Saint-Malo” est une invitation à découvrir la richesse Culinaire française dans un cadre chaleureux.

La Cuisine c’est comme l’Amour, on y pénètre avec abandon ou pas du tout !

EN

MESDEMOISELLES, MESDAMES, MESSIEURS, WE ARE DELIGHTED TO WELCOME YOU TO “Saint-Malo”.

This restaurant was born out of a love for France and its cuisine, with the ambition of bringing the French l’art de vivre to the heart of Vilnius. Created in collaboration with the renowned one-Michelin-star French chef duo Noëlle and David Faure, we offer a menu that pays tribute to the regions of France — from Brittany to the Alps, through Provence and Burgundy.

The dishes on this menu tell a story, a past, iconic products, and rich culinary traditions, with special attention to seafood and traditional recipes that have earned French cuisine its worldwide reputation.

We wish to offer our guests a journey to France without leaving Lithuania, through an authentic and sincere cuisine. The menu follows the ritual of a French meal — from apéritif to dessert — in a spirit of conviviality, sharing, and elegance. “Saint-Malo” is an invitation to discover the richness of French culinary heritage in a cosy setting.

Cuisine is like love: you enter into it with abandon or not at all!

AUSTRÈS

HUÎTRES / OYSTERS

Patiekiamos su šalotiniais svogūnais ir citrina

Served with shallots and lemon

Celine - No 3 - 1 vnt./pcs. €2.50 | 6 vnt./pcs. €13.50 | 12 vnt./pcs. €24

Amulette - No 5 - 1 vnt./pcs. €3.50 | 6 vnt./pcs. €19.50 | 12 vnt./pcs. €36

Ostra Regal - No 2 - 1 vnt./pcs. €5.5 | 6 vnt./pcs. €31 | 12 vnt./pcs. €56

Regal D'or - No 4 - 1 vnt./pcs. €6 | 6 vnt./pcs. €33 | 12 vnt./pcs. €60

Huîtres Cuisinées €12.00

2 užkeptos austrės su „Béchamel“ padažu ir 2 virtos austrės su porų „Confit“

2 baked oysters with Béchamel sauce and 2 boiled oysters with leek confit

Plats de Fruits de Mer

Patiekiama su namų gamybos majonezu.

Served with homemade mayonnaise.

8 Tigrinės krevetės / 8 Tiger prawns - €12

3 Karališkos didžiosios krevetės / 3 King prawns - €26

8 Jūrinės sraigės / 8 Sea snails - €16

3 Langustinai / 3 Langoustines - €18

Patiekiama su trumų ir česnakų sviestu

Served with truffels and garlic butter

Omaras 450-550 g / Lobster 450-550 g - €55

Kamčiatkos krabo koja 100 g / Kamchatka crab leg 100 g - €26

Austrių ir jūros gėrybių degustacija

8 austrės, 2 langustinai, 4 didžiosios karališkos krevetės, 4 tigrinės krevetės, 4 jūrinės sraigės - €75

Oyster and seafood tasting:

8 oysters, 2 langoustines, 4 large king prawns, 4 tiger prawns, 4 sea snails - €75

Karališkoji austrių ir jūros gėrybių degustacija

12 austrių, 4 langustinai, 3 didžiosios karališkos krevetės, 8 tigrinės krevetės, 8 jūrinės sraigės, omaras 450-550 g
- €175

Royal oyster and seafood tasting:

12 oysters, 4 langoustines, 3 large king prawns, 8 tiger prawns, 8 sea snails, lobster - €175

Planche de Terrines Françaises €12.00

Kaimiškas tradicinis kiaulienos, triušienos ir ančių terinai. Patiekama su sviestu ir duona

Rustic traditional pork, rabbit and duck terrine. Served with butter and bread

Planche de Fromages des Régions de France €16.00

Karvės sūriai „Fourme d'Ambert“, „Saint-Nectaire“,
„Munster“, „Morbier“, ožkos sūris „Crottin de chèvre“

*Cow's milk cheeses "Fourme d'Ambert", "Saint-Nectaire",
"Munster", "Morbier", goat's cheese "Crottin de chèvre"*

Pain et Beurre en Supplément €4.00

Namų duona ir šviežiai suktas prancūziškas sviestas

Homemade bread and freshly churned French butter



UŽKANDŽIAI

ENTRÉES / STARTERS

ŠALTI / FROIDES / COLD

Salade French Riviera €18.00

Grynaveisliai pomidorai, prancūziški ančiuviai, Nicos alyvuogių tapenada, kedrinės pinijos
Purebred tomatoes, French anchovies, Nice olive tapenade, pine nuts

Caviar d'Aubergine €14.00

Keptų baklažanų ikrai, patiekiami su avinžirnių miltų duonos riekelėmis, „Panisses mouillettes“
Fried eggplant caviar served with chickpea flour bread slices "Panisses Mouillettes"

Salade de Monsieur Seguin €16.00

Žalios salotos, traškūs ožkos sūrio „Crottin de Chèvre“ paplotėliai, medus, džiovinti pomidorai, kedrinės pinijos, alyvuogių aliejaus, balzaminio acto ir sojos-imbiero padažas
Green salad, crispy goat cheese "Crottin de Chèvre" crottin, honey, dried tomatoes, pine nuts, olive oil, balsamic vinegar and soy-ginger sauce

Salade Les Pieds dans l'Eau €19.00

Tigrinės krevetės, Mėlynpelekio tuno nugarinė išpjova, marinuoti kalmaras, traškios salotos, greipfrutai
Tiger prawns, Bluefin tuna chutoro, marinated squid, crispy salad, grapefruit

Terrine de Foie Gras mi-cuit au naturel parfumé au Sauternes €20.00

Ančių kepenėlių terinas, pagardintas „Sauternes“ vynu, burokėlių ir obuolių čatnis su cinamonu ir kariu, skrudinta „Brioche“ duona

*Duck liver terrine, seasoned with "Sauternes" wine, beetroot and apple chutney
with cinnamon and curry, toasted brioche bread*

Carpaccio de Thon Rouge €16.00

Mėlynpelekio tuno nugarinė išpjova - Akami, skrudinta „Brioche“ duona,
keptas ekologiškas vištos kiaušinis, spaustas agurkas

Bluefin tuna sirloin - Akami, toasted Brioche bread, fried organic chicken egg, squeezed cucumber

Tartare de Bœuf €20.00

Klasikinis jautienos tartaras, prancūziškos bulvytės ir žaliosios salotos,
marinuoti agurkėliai, kaparėliai, kiaušinio trynys, Dižono garstyčios, šalotinis svogūnas,
Tabasco ir pomidorų padažas

*Classic beef tartare, French fries and green salad, pickles, capers,
egg yolk, Dijon mustard, shallots, Tabasco and tomato sauce*

SRIUBOS IR KARŠTI UŽKANDŽIAI SOUPES ET ENTRÉES CHAUDES / SOUPS & HOT STARTERS

Soupe Froide de Concombre €9.00

Agurkai, avies pieno sūris „Brousse Fraiche de Brebis“, šviežia mėta ir duonos skrebučiai
Cucumbers, sheep's milk cheese "Brousse Fraiche de Brebis", fresh mint and bread toast

Tarte à l'Oignon €12.00

Karamelizuotų raudonųjų svogūnų ir ožkos sūrio pyragas
Caramelised red onion and goat cheese pie

Escargots au Beurre Persillé 6 vnt./pcs. €12.00 | 12 vnt./pcs. €18.00

Burgundijos sraigės savo kiaute, keptos sviesto ir
žolelių padaže „Beurre Persillé“, patiekama prancūziška bagete
*Burgundy snails in their shells, fried in butter and
herb sauce "Beurre Persillé", served with a French baguette*

Os à Moelle aux Truffes fraîches €20.00

Kepti kaulų čiulpai pagardinti, „Fleur de sel“ jūros druska ir
šviežių juodųjų trumų drožlėmis, patiekama skrudinta duonele
*Fried marrow bones, seasoned with "Fleur de sel" sea salt
and fresh black truffle shavings, served with toasted bread*

Cappuccino de Châtaigne et Foie gras frais €16.00

Kaštainių „kapučinas“ su Parmezano sūrio plakta grietinėle,
šviežių ančių kepenėlėmis „Foie Gras“ ir skrudintais lazdyno riešutais
*Chestnut "Cappuccino" with Parmesan cheese whipped cream,
fresh duck "Foie Gras" and roasted hazelnuts*

BRETONIŠKI GRIKIŲ BLYNAI „GALETTES“

GALETTES BRETONNES / BRETON BUCKWHEAT PANCAKES “GALETTES”

Galettes Bretonnes à la Farine de Blé noir

Su virtu kumpiu, sūriu ir pusiau keptu kiaušiniu - €12.00

With cooked ham, cheese and sunny-side-up egg

Su keturiais sūriais - €12.00

With four cheeses

Su kriaušėmis pelėsinio sūriu ir cinamonu - €10.00

With pears, blue cheese and cinnamon

Bretanės grikių blynėliai – tai tradicijos ir istorijos palikimas iš Prancūzijos šiaurės vakarų, Bretanės krašto, kur nuo viduramžių mezgasi skonių pasaka. Jie – tarsi paprasta, bet nuo seno ypatinga alternatyva duonai. Tvirtesnės tekstūros nei saldieji „crêpes“, su ryškiu, giliu skoniu, jie kviečia pasimėgauti kiekvienu kąsniu. Dažnai patiekiami su kumpio, sūrio, kiaušinio įdaru, šie blynėliai – autentiškumo ir šilumos šaltinis, mylimas visoje Prancūzijoje. O šalia - bien sûr – putojantis bretoniškas sidras, kuris užbaigia šią skonių simfoniją.

Breton buckwheat Galettes represent a legacy of tradition and history from the northwest of France, specifically the region of Brittany, where a tale of flavours has been woven since the Middle Ages. They offer a simple yet special alternative to bread that has endured for centuries. Firmer in texture than sweet crêpes and boasting a vivid, deep flavour, they invite you to savour every mouthful. Often served with fillings such as ham, cheese, or egg, these pancakes embody authenticity and warmth, cherished throughout France. And alongside - bien sûr – sparkling Breton cider, which completes this symphony of flavours.



ŽUVIES IR JŪRŲ GĖRYBIŲ PATIEKALAI

LA MER / FISH & SEAFOOD DISHES

Calamar Sauce Citronnée €29.00

Grilintas kalmaras su kreminiu citrinų padažu, marinuoti porai ir „Pistou“ padažas
Grilled squid with creamy lemon sauce, pickled leeks and “Pistou” sauce

Turbot Sauce Champagne €27.00

Otas šampano padaže su porų fondiu
Halibut in champagne sauce with leek fondue

Sole Meunière cuite sur l'arête €35.00

Keptas jūrų liežuvis su kaulu sviesto-citrinų padaže ir pankolio „Confit“
Fried sole with bone in butter-lemon sauce and fennel confit

Véritable Bouillabaisse de Marseille €27.00

Viduržemio jūros pakrančių žuvys virtos savo sultinyje, bulvės su šafranu, česnakų pagardinta traški duona, prancūziškas „Rouille“ padažas
Mediterranean fish cooked in its own broth, potatoes with saffron, garlic-flavoured crusty bread, French “Rouille” sauce

MÈSOS PATIEKALAI

LA TERRE / MEAT DISHES

Poulet du Jura aux Morilles €22.00

Kukurūzinis viščiukas, eringi grybai, citrinų sviesto „Vin Jaune“ padažas
Corn-fed chicken, eringi mushrooms, lemon butter “Vin Jaune” sauce

Foie de Veau déglacé au vinaigre de Framboise €22.00

Jauno veršiuko kepenys, skrudintos bulvytės, sodrus raudono vyno padažas
Young calf's liver, roasted potatoes, rich red wine sauce

Steak de Bœuf Charolais 200g €38.00

Charolais jautienos išpjova, gruzdintos bulvytės, jautienos kaulų „Jus“
Charolais beef tenderloin, french fries, beef bone “Jus”

Tournedos Rossini et Gratin Dauphinois 200g €58.00

Black Angus jautienos išpjova, apkeptos šviežios ančių kepenėlės,
šviežių Provanso trumų drožlės, keptos jautienos sulčių ir „Madère“ padažas,
patiekama su „Gratin Dauphinois“ bulvių apkepu
*Black Angus beef tenderloin, seared fresh duck liver, fresh Provençal truffle crumbles,
roast beef juice and “Madère” sauce, served with “Gratin Dauphinois” potato casserole*

KITI PATIEKALAI

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Tartiflette €15.00

Keptų bulvių apkepas, „Confit“ svogūnai, rūkyti lašinukai, „Reblochon“ sūris
Baked potato casserole, confit onions, smoked bacon “Reblochon” cheese

Millefeuille vegan de Céléri Rave €15.00

Saliero šaknies sluoksniuotis su shiitake grybais,
saldžiųjų svogūnų piure ir degintų daržovių „Jus“
*Celery root layered with shiitake mushrooms,
sweet onion puree and roasted vegetable “Jus”*



GARNYRAI

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Pommes Frites €5.00

Gruzdintos bulvės ir ančiuvų majonezas
French fries and anchovy mayonnaise

Gratin Dauphinois €6.00

Apkeptos bulvės su grietine ir sūriu „Emmental“
Fried potatoes with cream and “Emmental” cheese

Salade de Légumes de Saison (Vegan) €4.00

Sezoninės daržovės
Seasonal vegetables

Poireaux Vinaigrettes (Vegan) €4.00

Marinuoti porai su kaparėliais ir alyvuogių aliejumi
Marinated leeks with capers and olive oil

PRANCŪZAI
REKOMENDUOJA
PRIEŠ DESERTĄ
NOUS RECOMMANDONS
AVANT LE DESSERT / FRENCH
RECOMMENDS BEFORE THE DESSERT

Planche de Fromages des Régions de France €16.00

Karvės sūriai „Fourme d'Ambert“, „Saint-Nectaire“,
„Munster“, „Morbier“, ožkos sūris „Crottin de Chèvre“
*Cow's milk cheeses "Fourme d'Ambert", "Saint-Nectaire",
"Munster", "Morbier", goat's cheese "Crottin de Chèvre"*

DESSERTAI

FINALE GOURMANDE / DESSERTS

Fruits de Saison Sauce Verveine €8.00

Sezoniniai vaisiai Verbenos padaže
Seasonal fruits in Verbena sauce

Crêpe Suzette €10.00

Prancūziški blynėliai apkepti sviesto, citrinos ir apelsino karamelėje.
Galima užsisakyti ir su mūsų gamybos ledais.
French pancakes fried in butter, lemon and orange caramel.
Can also be ordered with our own ice cream.

Tarte au Citron Revisitée €9.00

Švelnus citrinų kremas, smėlinės „Sablé“ tešlos trupiniai,
morengas ir citrusinių vaisių žievelių „Confit“
Soft lemon cream, "Sablé" pastry crumbs, meringue and citrus peel confit

Crème Brûlée €7.00

Klasikinis prancūziškas desertas su Madagaskaro vanile ir sezoninėmis uogomis
Classic French dessert with Madagascar vanilla and seasonal berries

Café Gourmand €14.00

„Espresso“ kava, „Lemon tart“, pyragaitis „Choux“, desertas „Macaron“, ledai
Espresso coffee, Lemon tart, "Choux" pastry, Macaron dessert, ice cream

Glace Maison €7.00

Namų gamybos ledai
Homemade ice cream