



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

Austrių ir jūros gėrybių degustacija

8 austrės, 2 langustiniai, 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 langustiniai, 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

Juodieji ikrai Antonius

Pateikiami su "Brioche" duonele skrudinta svieste ir grietine

Antonius black caviar

Served with "Brioche" bread toasted in butter and sour cream

Siberian 6* - 30g €78 | 50g €133

Oscietra 6* - 30g €87 | 50g €145

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



ŠALTI UŽKANDŽIAI

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

Salade de Poires, Légumes Racine et Boeuf fumé €20.00

Salotos su kriaušėmis, šakninėmis daržovėmis ir rūkyta jautiena

Salad with pears, root vegetables and smoked beef

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 medaus padažas

Green salad, crispy goat cheese "Crottin de Chèvre" crottin, honey, dried tomatoes, pine nuts, olive oil, balsamic vinegar and honey sauce

Salade Les Pieds dans l'Eau €19.00

Tigrinės krevetės, upėtakis, marinuoti kalmarai, traškios salotos, greipfrutai

Tiger prawns, trout, 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*

Tartare de Bœuf €20.00

Klasikinis jautienos tartaras, prancūziškos bulvytės ir žaliosios salotos,
marinuoti agurkėliai, kaparėliai, kiaušinio trynys, Dijono 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*

Plats de Fruits de Mer

Patiekama su namų gamybos garstyčių majonezu

Served with homemade mustard mayonnaise

8 Jūrinės sraigės / 8 Sea snails **€16.00**

3 Langustinai / 3 Langoustines **€18.00**

SRIUBOS IR KARŠTI UŽKANDŽIAI

SOUPES ET ENTRÉES CHAUDES / SOUPS & HOT STARTERS

Soupe à l'Oignon €12.00

Klasikinė prancūziška svogūnų sriuba, užkepata orkaitėje su duonos skrebučiais, „Comté“ ir parmezano sūriu

Classic french onion soup, served with bread croutons, „Comté“ and parmesan cheese

Tarte à l'Oignon €12.00

Karamelizuotų raudonųjų svogūnų ir ožkos sūrio pyragas

Caramelised red onion and goat cheese pie

Les cuisses de Grenouilles €16.00

Varlių šlaunelės su sviesto, česnakų ir žolelių padažu, bulvių 'Parmentière' su krapais ir rūkytais česnakais

Frog leggs with butter, garlic and herb sauce, potatoes ,Parmentière' with dill and smoked garlic

Coquilles Saint-Jacques gratinées au four €16.00

Jūrų šukutės, užkeptos su „Béarnaise“ padažu ir parmezano sūriu

Gratinated scallops with “Béarnaise” sauce and parmesan

Os à Moelle aux Truffles 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

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

Plats de Fruits de Mer

Patiekama su namų gamybos garstyčių majonezu

Served with homemade mustard mayonnaise

8 Tigrinės krevetės / 8 Tiger prawns €12.00

3 Karališkos didžiosios krevetės / 3 King prawns €26.00

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 upėtakiu ir porų *confit* €12.00

With trout and leek confit

Bretanės grikių blyneliai – 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 blyneliai – autentiškumo ir šilumos šaltinis, mylimas visoje Prancūzijoje. O šalia - bien sûr – putojantis bretoniškas sidras, kuris užbaigia šių 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 ir prancūzišku vyniotiniu „l'Andouille de Guéméné“
Halibut in champagne sauce with leek fondue and French roll "l'Andouille de Guéméné"

l'Andouille de Guéméné“ vyniotinio aromatas –intensyvus. Rekomenduojame išskirtinio skonio gurmanams.
Pasitarkite su padavėju
l'Andouille de Guéméné“ roll has a notably intense aroma. Recommended for gourmets.
Please consult your waiter

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 žuvis 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
Served with truffles and garlic butter*

Homard €55.00

Omaras 450-550 g, patiekama su trumų ir česnakų sviestu
Lobster 450-550 g, served with truffles and garlic butter

Pattes de Crabe royal du Kamchatka 100 g - €26.00

Kamčiatkos krabo koja, patiekama su trumų ir česnakų sviestu
Kamchatka crab leg, served with truffles and garlic butter

MĖSOS PATIEKALAI

LA TERRE / MEAT DISHES

La blanquette de Veau traditionnelle, Riz Pilaf €24.00

Tradicinis veršienos troškinys su *pilaf* ryžiais

Traditional veal stew with pilaf rice

Foie de Veau déglacé au vinaigre de Framboise €24.00

Jauno veršiuko kepenys, skrudintos bulvytės, sodrus raudono vyno padažas

Young calf's liver, roasted potatoes, rich red wine sauce

Steak de Bœuf 200g €38.00

Black Angus jautienos išpjova, gruzdintos bulvytės, jautienos kaulų „Jus“

Black Angus 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*

Entrecôte de bœuf €48.00

Jautienos antrekotas, „Peregordine“ padažas ir bulvių koše su „Taggiasca“ alyvuogėmis,
svogūnų laiškais bei trumų aliejumi

*Beef antrecote, „Peregordine“ sauce and mashed potatoes with „Taggiasca“ olives,
green onion and truffle oil*

KITI PATIEKALAI

AUTRES PLATS / OTHER DISHES

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 bulvytės su namų gamybos garstyčių majonezu
French fries with homemade mustard mayonnaise

Gratin Dauphinois €6.00

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

Purée de pommes de terre €6.00

Bulvių košė su svogūnų laiškais ir „Taggiasca“ alyvuogėmis
Mashed potatoes with green onion and „Taggiasca“ olives

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

*Visus patiekalus galite pagardinti šviežiais trumais (prašome teirautis padavėjo)

**All dishes can be complemented with fresh truffles (please consult your waiter)*

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

Crêpe Suzette €10.00

Prancūziški blyneliai 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 homemade 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 €8.00

Klasikinis prancūziškas desertas su Madagaskaro vanile ir sezoninėmis uogomis

Classic French dessert with Madagascar vanilla and seasonal berries

Clafoutis de Grand-Maman aux Pommes €8.00

Šiltas obuolių 'clafoutis' pagal močiutės receptą, patiekiamas su namų gamybos ledais

Warm apple ,clafoutis' grandmas recipe, served with homemade ice cream

Glace Maison €7.00

Namų gamybos ledai

Homemade ice cream