



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE

AUSTRÈS HUÎTRES / OYSTERS

Celine - No 3 - 1 vnt./pcs. €3 | 6 vnt./pcs. €16 | 12 vnt./pcs. €29
Amulette - No 5 - 1 vnt./pcs. €3.80 | 6 vnt./pcs. €21 | 12 vnt./pcs. €39
Ostra Regal - No 2 - 1 vnt./pcs. €5.80 | 6 vnt./pcs. €33 | 12 vnt./pcs. €63
Regal D'or - No 4 - 1 vnt./pcs. €6.30 | 6 vnt./pcs. €36 | 12 vnt./pcs. €65

Austrių ir jūros gėrybių degustacija / Oyster & seafood tasting. €75.00
8 austrės, 2 langustinai, 4 didžiosios karališkos krevetės,
4 tigrinės krevetės, 4 jūrinės sraigės
8 oysters, 2 langoustines, 4 large king prawns, 4 tiger prawns, 4 sea snails

Karališkoji austrių ir jūros gėrybių degustacija /
Royal oyster and seafood tasting €175.00
12 austrių, 4 langustinai, 3 didžiosios karališkos krevetės,
8 tigrinės krevetės, 8 jūrinės sraigės, omaras 450-550 g
12 oysters, 4 langoustines, 3 large king prawns,
8 tiger prawns, 8 sea snails, lobster

Juodieji ikrai Antonius

Siberian 6* - 0g €78 | 50g €133

Oscietra 6* - 30g €87 | 50g €145

Pateikiami su „Brioche“ duonele skrudinta svieste ir grietine
Served with "Brioche" bread toasted in butter and sour cream

Planche de Terrines Françaises €12.00

Kaimiškas tradicinis kiaulienos, triušienos ir ančių terinai
Rustic traditional pork, rabbit and duck terrine

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

Salade de Poires, Légumes Racine et Bœuf 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 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, 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, 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

Plats de Fruits de Mer

Patiekiami 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 legs with butter, garlic and herb sauce, potato „Parmentière“ with dill and smoked garlic

Coquilles Saint-Jacques gratinées au four €16.00

Jūrų šukutės, užkeptos su „Béarnaise“ padažu ir parmezano sūriu
Scallops baked with „Béarnaise“ sauce and Parmesan cheese

Os à Moelle aux Truffles fraîches €20.00

Kepti kaulų čiulpai pagardinti, „Fleur de sel“ jūros druska ir šviežių juodųjų trumų drožlėmis, patiekiami 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“, patiekiami prancūziška bagete
Burgundy snails in their shells, fried in butter and herb sauce „Beurre Persillé“, served with a French baguette

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 - €14.00
With trout and leek confit

ŽUVIES IR JŪRŲ GĖRYBIŲ PATIEKALAI

LA MER / FISH & SEAFOOD DISHES

Calamar Sauce Citronnée €29.00

Grilintas kalmaras su kreminiu citrinų padažu
Grilled squid with creamy lemon 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 €39.00

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 €32.00

Viduržemio jūros pakrančių žuvis virtos savo sultinyje, bulvės su šafranu, česnakų pagardinta traški duona, prancūziškas „Rouille“ padažas. Patiekiami su triufeliais ir česnakiniu sviestu.
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, patiekiami su trumų ir česnakų sviestu
Lobster 450-550 g, served with truffles and garlic butter

Pattes de Crabe royal du Kamchatka 100g €26.00

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

KITI PATIEKALAI AUTRES PLATS / OTHER DISHES

Millefeuille vegan de Céleri 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“

MĖSOS PATIEKALAI

LA TERRE / MEAT DISHES

La blanquette de Veau traditionnelle, Riz Pilaf €24.00

Tradicinis veršienos troškiny 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 Charolais 200g €38.00

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

Black Angus beef tenderloin, french fries, beef bone "Jus"

Entrecôte de bœuf €48.00

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

*Beef entrecote, "Perigourdine" sauce and mashed potatoes with
"Taggiasca" olives, spring onions and truffle oil*

Tournedos Rossini et Gratin Dauphinois 200g €58.00

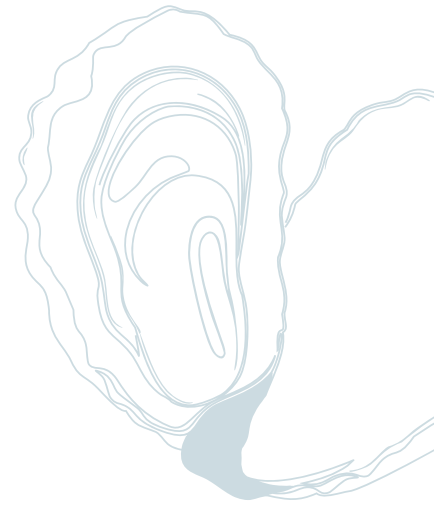
Black Angus jautienos išpjova, apkeptos šviežios ančių kepenėlės,
šviežių Provanso trumų drožlės, keptos jautienos sulčių ir
„Madère“ padažas, patiekama su „Gratin Dauphinois“ bulvių apkepu
*Black Angus beef tenderloin, seared fresh duck liver, fresh Provençal
truffle crumbles, roast beef juice and "Madère"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

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 blynėliai apkepti sviesto,
citrinos ir apelsino karamelėje.

French pancakes fried in butter, lemon and orange caramel.

Tarte au Citron Revisitée €9.00

Švelnus citrinų kremas, smėlinės „Sablé“ tešlos trupiniai,
traškus morengas ir citrusinių vaisių žievelių „Confit“

*Soft lemon cream, "Sablé" pastry crumbs, crunchy 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

Clafoutis de Grand-Maman aux Pommes €8.00

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

*Warm apple clafoutis based on grandma's recipe, served with
homemade ice cream*

Glace Maison €7.00

Namų gamybos ledai
Homemade ice cream