



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 jaukiuoje 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. €3 | 6 vnt./pcs. €16 (su juodaisiais ikrais €36) | 12 vnt./pcs. €29 (su juodaisiais ikrais €69)

Amulette - No 5 - 1 vnt./pcs. €3.8 | 6 vnt./pcs. €21 (su juodaisiais ikrais €41) | 12 vnt./pcs. €39 (su juodaisiais ikrais €79)

Ostra Regal - No 2 - 1 vnt./pcs. €5.8 | 6 vnt./pcs. €33 (su juodaisiais ikrais €53) | 12 vnt./pcs. €63 (su juodaisiais ikrais €103)

Regal D'or - No 4 - 1 vnt./pcs. €6.3 | 6 vnt./pcs. €36 (su juodaisiais ikrais €56) | 12 vnt./pcs. €65 (su juodaisiais ikrais €105)

Austrių ir jūros gėrybių degustacija

12 austrių, 4 didžiosios karališkos krevetės, 8 tigrinės krevetės - €80

Oyster and seafood tasting:

12 oysters, 4 large king prawns, 8 tiger prawns, - €80

Juodieji ikrai d'Eden

Pateikiami su "Brioche" duonele skrudinta svieste ir grietine

Antonius black caviar

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

Emerald Selection KALUGA - 10g €25

Sphalerite Selection OSCIETRA 10g €26

SRIUBOS IR ŠALTI UŽKANDŽIAI

SOUPES ET ENTRÉES FROIDES / SOUPS
AND COLD STARTERS

Pain et Beurre en Supplément €4

Namų duona ir šviežiai suktas prancūziškas sviestas
Homemade bread and freshly churned French butter

Planche de Fromages des Régions de France €16

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"*

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

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

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 de Canard €18

Rūkyta anties krūtinėlė, karamelizuoti graikiniai riešutai, raudonųjų apelsinų emulsija, greipfrutai

Smoked duck breast, caramelised walnuts, blood orange emulsion, grapefruit

Terrine de Foie Gras mi-cuit au naturel parfumé au Sauternes €22

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 €23

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*



KARŠTI UŽKANDŽIAI

ENTRÉES CHAUDES / HOT STARTERS

Tarte à l'Oignon €15

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

Cappuccino de Châtaigne et Foie gras frais €16

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

Os à Moelle aux Truffes fraîches €15

Kepti kaulų čiulpai pagardinti, „Fleur de sel“ jūros druska, patiekama skrudinta duonele.

Su šviežių juodųjų trumų drožlėmis 15 g - €25

Fried marrow bones, seasoned with "Fleur de sel" sea salt, served with toasted bread.

With black truffle shavings 15 g - €25

Croquettes de Turbot €16

Oto krocketai, citrinų-grietinėlės padažas, Yuzu emulsija, laiškinių česnakų aliejus

Halibut croquettes, croquettes, lemon cream sauce, yuzu emulsion, chive oil



Boudin Noir €20

Kraujinė dešra, Foie gras, burokėlių confit kremas, karamelizuoti burokėliai,
aviečių demi-glace

*Blood sausage, Foie gras, beetroot confit cream, caramelized beetroot,
raspberry demi-glace*

Plats de Fruits de Mer €25

Karališkos didžiosios krevetės, patiekiamos su namų gamybos garstyčių majonezu

King prawns, served with homemade mustard mayonnaise

Escargots au Beurre Persillé 6 vnt./pcs. €12 | 12 vnt./pcs. €18

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*

BRETONIŠKI GRIKIŲ BLYNAI „GALETTES“

GALETTES BRETONNES / BRETON
BUCKWHEAT PANCAKES “GALETTES”

Tiekiamė savaitgaliais nuo 12:00 iki 17:00

Galettes Bretonnes à la Farine de Blé noir

Su virtu kumpiu, sūriu ir pusiau keptu kiaušiniu €12

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

Su upėtakiu ir porų *confit* €14

With trout and leek confit

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 €36

Grilintas kalmaras su kreminiu citrinų padažu
Grilled squid with creamy lemon sauce

Turbot Sauce Champagne €34

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"

Sole Meunière cuite sur l'arête €45

Keptas jūrų liežuvis su kaulu sviesto-citrinų padaže ir pankolių „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
*Mediterranean fish cooked in its own broth, potatoes with saffron,
garlic-flavoured crusty bread, French "Rouille" sauce
Served with truffles and garlic butter*

Homard €65

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 - €28

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

MĖSOS PATIEKALAI

LA TERRE / MEAT DISHES

Foie de Veau déglacé au vinaigre de Frambroise €26

Jauno veršiuko kepenys, skrudintos bulvytės, sodrus raudono vyno padažas

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

Boeuf Bourguignon €28

Burgundiškas troškiny

Beef bourguignon

Ris de Veau €28

Veršienos čiobrialiaukė, degintas sviestas, Pommes Anna, karamelizuotas svogūnas, juodojo česnako emulsija, jautienos demi-glace

*Veal sweetbread, burnt butter, Pommes Anna, caramelized onion,
black garlic emulsion, beef demi-glace*

Steak de Bœuf 200g €38

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

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

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 €18

Saliero šaknies sluoksniuotis, saldžiųjų svogūnų piure ir degintų daržovių „Jus“
Celery root layered, sweet onion puree and roasted vegetable "Jus"

GARNYRAI

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Pommes Frites €5

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

Gratin Dauphinois €6

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

Purée de pommes de terre €6

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

Salade de Légumes de Saison €5

Sezoninės daržovės
Seasonal vegetables

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

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

PRANCŪZAI
REKOMENDUOJA
PRIEŠ DESERTA

NOUS RECOMMANDONS
AVANT LE DESSERT / FRENCH
RECOMMENDS BEFORE THE DESSERT

Planche de Fromages des Régions de France €16

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"*



DESERTAI

FINALE GOURMANDE / DESSERTS

Crêpe Suzette €10

Prancūziški blyneliai apkepti sviesto, citrinos ir apelsino karamelėje

Galima užsisakyti ir su mūsų gamybos ledais €12

French pancakes fried in butter, lemon and orange caramel.

Can also be ordered with our homemade ice cream

Gâteau au chocolat €9

Šokoladinis pyragas, patiekiamas su tonka pupelių ir Amaretto padažu

Chocolate cake served with tonka bean and Amaretto sauce.

Crème Brûlée €9

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

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

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

Glace Maison €7

Namų gamybos ledai (su likeriu €9)

Homemade ice cream (with liquer €9)