



DECO
BAR RESTAURANT



VASAROS SEZONAS 2018 • SUMMER SEASON 2018

UŽKANDŽIAI

APPETIZERS

MĖSOS LĖKŠTĖ - 10 - MEAT PLATTER

SŪRIŲ LĖKŠTĖ - 10 - CHEESE PLATTER

TOTORIŠKOS DARŽOVĖS - 10 - VEGETABLE TARTAR

JAUTIENOS KARPAČAS - 13 - BEEF CARPACCIO

ŽUVIES KARPAČAS - 13 - FISH CARPACCIO

ŠEFO ĮKVĖPIMAS - CHEF'S SPECIAL APPETIZER

Paklauskite padavėjo, ką ypatingo pagaminome šiandien
Please ask your waiter what special appetizer we made today.

SRIUBOS

SOUPS

"CONSOMMÉ" - 7 - CONSOMMÉ

Tyras jautienos sultinys / 26 hour beef and bone broth

ŠALTA SRIUBA - 8 - COLD SOUP

Šalta vasaros sriuba / Cold summer soup

SEZONINĖ SRIUBA - 8 - SEASONAL SOUP

Šefo dienos sriuba / Chef's soup of the day

ŽUVIENĖ - 8 - FISHERMAN'S SOUP

Turtinga skoniu ir gausa / Rich in taste & abundance

SALOTOS

SALADS

"D'ECO" SALOTOS - 11 - D'ECO SALAD

Sezoninės šefo salotos / Special chef's seasonal salad

SALOTOS SU SŪRIU - 8 - SALAD WITH CHEESE

Sezoninės salotos su minkštuoju sūriu / Seasonal salad with soft cheese

BOLIVINĖS BALANDOS SALOTOS - 8 - QUINOA SALAD

Saldu ir intriguoja / Sweet and savory

VASAROS SALOTOS - 9 - SUMMER SALAD

Sultingos ir gaivinančios / Zesty and refreshing

As summer comes around, we are given new ingredients and plenty of sun. **D'eco's** newest seasonal menu is made up of the freshest, organic produce that are brought to us by small Lithuanian farms. We are proud to serve you our latest creations made from the highest quality local products.

...

Vasara mums dovanoja naujų gėrybių ir daug saulės spindulių, o **D'eco** naują sezono valgiaraštį sudarytą iš šviežių ekologiškų produktų, kuriuos mums su meile užaugina nedideli Lietuvos ūkiai. Džiaugiamės galėdami patiekti jums mūsų autorinės virtuvės patiekalus sukurtus iš aukščiausios kokybės lietuviškų produktų.

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

MAIN COURSES

JAUTIENOS IŠPJOVOS DIDKEPSNIS - 29 - FILLET MIGNON

Lietuviškos jautienos išpjovos kepsnys / Locally raised dry aged Black Angus tenderloin

"OSSO BUCO" - 24 - OSSO BUCO

Troškinta jautienos kulninė / braised cross-cut Black Angus beef shank

TOTORIŠKA JAUTIENA - 17 - STEAK TARTARE

Patiekalas iš žalios kapotos jautienos išpjovos / Chopped raw Black Angus tenderloin

ANTIENA - 18 - DUCK

Užauginta Lietuvos ūkiuose, lėtai gaminama / Local, farm raised, slow cooked

JAUTIENOS NUGARINĖS DIDKEPSNIS - 27 - BEEF STRIP SIRLOIN STEAK

Lietuviškos jautienos nugarinės kepsnys / Locally raised dry aged Black Angus strip sirloin

ŠAMAS - 23 - CATFISH

Keptas krosnyje / Seared with an oven finish

LAŠIŠA - 23 - SALMON

Kepta krosnyje / Oven baked

UPĖTAKIS - 23 - TROUT

Keptas krosnyje / Oven baked

YPATINGAS ŠEFO PATIEKALAS - CHEF'S SPECIAL

Kasdieną iš nedidelių Lietuvos ūkių gauname įvairių ekologiškų produktų, kuriuos mūsų puikūs virėjai paverčia gardžiais patiekalais. Paklauskite padavėjo, ką ypatingo pagaminome šiandien / Dishes created by our chef from ecological, seasonal, fresh, local and pure products sourced from small Lithuanian farms. Please ask your waiter what special dish we made today.