



nostrum

Menu

## Užkandžiai

Puikiai tinka dalintis

### Za'atar Pita duonelė 4

Šviežiai kepta Pita duonelė, pagardinta artimųjų rytų prieskoniais bei alyvuogių aliejumi

①

### Calamari a la Romana 12

Traškūs namų gamybos kalmarų žiedai, patiekiami su kaparėlių Aioli padažu ir citrinos skiltele

① ② ③ ⑫

### Aštuonkojo karpačio 14

Plonai pjaustytas aštuonkojis, pagardintas lengvai džiovintais pomidorais, Chorizo dešros trupiniais, šafrano Aioli ir pirmo spaudimo alyvuogių aliejumi

③ ⑫ P

### Viduržemio kranto vištienos sparneliai 11

Granatų sirupu glazūruoti ir rytų prieskoniais pagardinti orkaitėje kepti vištienos sparneliai. Patiekiami su jogurto padažu ir viduržemio kranto kopūstų salotomis

⑦ ⑥

### Halloumi sūrio blyneliai 13

Ant grilio kepti Halloumi sūrio ir cukinijų blyneliai, pagardinti orkaitėje keptais pomidorais, Kalamata alyvuogėmis, šviežiomis žolelėmis ir Tzatziki padažu

① ③ ⑦ V

### Sūrių ir mėsos asorti 21

Vytintų mėsų ir brandintų sūrių pasirinkimas: Mortadella, Serrano kumpis, Fuet Iberico, Grana Padano, Murcia al Vino ir rūkytas avių pieno sūris Ahumado. Patiekiami su marinuotomis alyvuogėmis, apelsinų uogiene, skrudintais riešutais ir duonos krekeriais

① ⑤ ⑦

### Lašišos tartaras 17

Šviežia lašiša pagardinta alyvuogių aliejumi ir citrina su kreminiu avokado musu, patiekiami su traškiu kalmarų rašalo traškučiu

① ② ③ ④ ⑫ P

### Fritto Misto di Mare 22

Traškios jūros gėrybės: midijos, kalmarai, krevetės, ančiuviai. Patiekiami su citrinų Aioli padažu

① ② ③ ④ ⑫ P

## Sumuštiniai, salotos ir sriubos

### Mediterranean Club sumuštinis 16

Pita duonelės sumuštinis su kepta vištienos krūtinėle, kiaušiniu, traškia šonine, pomidorais ir šviežiomis salotomis. Patiekiamas su naminiu Aioli padažu ir gruzdintomis bulvytėmis

① ③

### Cezario salotos su vištiena 17

Vištienos šlaunelių mėsos iešmelis, Romaninės salotos, traški šoninė, Parmigiano Reggiano sūris, natūralaus raugo duonos skrebučiai, namų gamybos Cezario padažas

① ③ ④ ⑦

### Burrata su pomidorais ir braškėmis 16

Kreminė Burrata patiekiami su šviežiais pomidorais, braškėmis, skrudintais pistacijų riešutais ir balzamiko actu

⑤ ⑦ V

### Andalūzijos Gazpacho 10

Tradicinė Andalūzijos šalta pomidorų sriuba su alyvuogių aliejumi ir šviežiomis daržovėmis

① V

### Žaliųjų smidrų Velouté 13

Trinta smidrų sriuba, pagardinta skrudintos duonos skrebučiais ir plonai pjaustytu Pecorino sūriu

① ⑦ ⑧ V

## Pagrindiniai patiekalai

### Vištienos Souvlaki 21

Prieskoniuose marinuoti ir ant grotelių kepti vištienos šlaunelių mėsos vėrinukai. Pateikiami su šviežiai kepta Roti duonele, graikiškomis salotomis, marinuotais šalotniais svogūnais ir kreminiu Tzatziki padažu

① ⑦

### Kepta jūrų ešerio filė 27

Pateikiama su bulvių gratinu, plonai pjaustytais pankolio salotomis, karamelizuotos citrinos emulsija ir Romesco padažu

④ ⑦ P

### Presa Iberica 29

Ant grilio kepta marmurinė kiauliena Presa Iberica, pateikiama su alyvuogių aliejumi pagardinta kaimiška bulvių koše, keptais Padron pipirais ir Pimentón de la Vera padažu

### Nostrum mėsainis 22

Ant grilio keptas jautienos mėsainis, sviestinė Brioche bandelė, karamelizuotas Provolone sūris, šoninė, marinuoti pomidorai. Pateikiamas su gruzdintomis bulvytėmis

① ⑦

### Jautienos antrekotas Rib-Eye 33

200 g Ispanija, Black Angus. Pateikiamas su Broccolini kopūstais, rūkyta morkų tyre ir Gremolata padažu

⑦

### Rūkytas baklažanas 18

Lėtai keptas ir švelniai rūkytas baklažanas, pagardintas Stracciatella sūriu, kepintomis pistacijomis, granatų sėklomis, Marinara padažu ir alyvuogių aliejumi

⑤ ⑦ V

## Lietuviški skoniai

### Jautienos žandai 28

Lėtai troškinti jautienos žandai, pateikiami su švelnia salierų šaknies tyre, marinuotomis bruknėmis, mažomis morkomis ir sodriu raudonojo vyno padažu

⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

### Traški sterko filė 27

Traškiai kepta sterko filė su pastarnokų - obuolių tyre, marinuotų agurkų juostelėmis ir ruginės duonos trupiniais

① ④ ⑦ ⑨ ⑩ P

## Desertai

### Baklava sūrio pyragas 10

Keptas jogurto ir citrusinių vaisių sūrio pyragas su medumi karamelizuotu Filo tešlos paplotėliu, pagardintas rožių ir levandų sirupu bei pistacijų Praline

① ③ ⑤ ⑦

### Crema Catalana 8

Karamelizuotas ispaniškas kremas, pateikiamas su raudonųjų apelsinų šerbetu

③ ⑦

### Limoncello tiramisū 9

Tiramisū su gaivia Limoncello ir citrinų kremu nata, sluoksniuotas su maskarponės kremu ir Amaretto sausainiais

① ③ ⑦ V

### Ledų rutuliukas 4

Teiraukitės mūsų personalo apie turimus skonus

⑦

## VIDURŽEMIO KRANTO VIRTUVĖ

- 
- ① Gliutenas   ② Vėžiagyviai   ③ Kiaušiniai   ④ Žuvis   ⑤ Riešutai   ⑥ Soja   ⑦ Pienas ar pieno produktai   ⑧ Sulfitai
- ⑨ Salieras   ⑩ Garstyčios   ⑪ Sezamo sėklos   ⑫ Moliuskai   P - Pesketariškas   Gf - Be gliuteno   V - Vegetariškas   Vg - Veganiškas



nostrum

À la Carte

## Social Bites

Perfect for sharing

### Za'atar Pita Bread 4

Freshly baked Pita bread, served warm with olive oil and sprinkled with Za'atar

①

### Calamari a la Romana 12

Crispy calamari rings, served with caper Aioli and lemon wedge

① ② ③ ⑫

### Octopus Carpaccio 14

Thinly sliced octopus, semi-dried tomatoes, Chorizo crumble, saffron Aioli, fresh estragon and extra virgin olive oil

③ ⑫ P

### Mediterranean Chicken Wings 11

Oven roasted, glazed with pomegranate and Sumac. Served with yogurt dip and Mediterranean coleslaw

⑦ ⑥

### Halloumi Fritters 13

Golden grilled Halloumi and zucchini fritters, served over baked and fresh tomatoes, Kalamata olives, topped with fresh herbs and Tzatziki

① ③ ⑦ V

### Charcuterie & Cheese Board 21

Selection of charcuterie and aged cheeses: Mortadela, Serrano ham, Fuet Iberico, Grana Padano, Murcia al Vino and smoked sheep milk cheese Ahumado. Served with crackers, marinated olives, orange jam and roasted nuts

① ⑤ ⑦

### Salmon Tartare 17

Fresh salmon marinated with olive oil and lemon, served with avocado mousse on a crispy sepia rice cracker

① ② ③ ④ ⑫ P

### Fritto Misto di Mare 22

Lightly battered and fried crispy prawns, mussels, calamari and anchovies. Served with lemon aioli

① ② ③ ④ ⑫ P

## Sandwiches, Bowls & Soups

### Mediterranean Club 16

Sliced chicken breast and bacon club sandwich, stacked with tomato and salad in Pita bread with homemade aioli. Served with French fries

① ③

### Hail Caesar 17

Grilled free-range chicken thigh, Romano salad leaves tossed with homemade Caesar dressing, shaved Parmesan, crispy bacon and sourdough croutons

① ③ ④ ⑦

### Burrata with Tomato & Strawberry 16

Creamy burrata served with tomatoes, strawberries, pistachios and balsamic vinegar

⑤ ⑦ V

### Andalusian Gazpacho 10

Traditional Andalusian chilled tomato soup with olive oil and fresh vegetables

① V

### Green Asparagus Velouté 13

Silky asparagus soup topped with toasted sourdough croutons and shaved Pecorino cheese

① ⑦ ⑧ V

## Mains

### Chicken Souvlaki 21

Spice-rubbed griddle-cooked tender chicken thigh Souvlaki, served with Roti bread, mini-Greek salad, pickled shallots and Tzatziki

① ⑦

### Grilled Sea Bass Fillet 27

Served over potato gratin with Romesco sauce, thinly sliced fennel, herb salad and caramelized lemon emulsion

④ ⑦ P

### Presa Iberica 29

Grilled marbled Presa Iberica, served with rustic olive oil mashed potatoes, pimientos de Padrón and Pimentón de la Vera emulsion

### Nostrum Burger 22

Grilled beef patty in Brioche bun, topped with caramelized Provolone cheese, bacon and tomato escabeche. Served with French fries

① ⑦

### Ribeye Steak 33

Grilled 200 gr Black Angus ribeye, served with Broccolini, smoked carrot puree and Gremolata sauce

⑦

### Smoked Aubergine 18

Slow-roasted and smoked aubergine, served whole with Stracciatella, pomegranate, Marinara sauce, roasted pistachios, fresh herbs and extra virgin olive oil vinaigrette

⑤ ⑦ V

## Local bites

### Braised Beef Cheek 28

Slow-braised beef cheek served with silky celeriac purée, pickled lingonberries, baby carrots and a rich red wine sauce

⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩

### Crispy Pikeperch 27

Golden-crisp pikeperch served with parsnip - apple purée, pickled cucumber and a crunchy rye bread crumble

① ④ ⑦ ⑨ ⑩ P

## Desserts

### Baklava Cheesecake 10

Baked yogurt and citrus cheesecake over honey - caramelized Filo pastry base and pistachio praline. Drizzled with Rose water and Lavender syrup

① ③ ⑤ ⑦

### Crema Catalana 8

Caramelized Spanish set custard, served with blood orange sorbet

③ ⑦

### Limoncello Tiramisu 9

Tiramisu with a zesty twist of Limoncello and lemon curd, layered with mascarpone cream and Amaretto biscuits

① ③ ⑦ V

### Ice Cream 4

Ask our staff for available flavours.  
Price per scoop

⑦

# MEDITERRANEAN COAST CUISINE

- 
- ① Gluten   ② Crustaceans   ③ Eggs   ④ Fish   ⑤ Nuts   ⑥ Soy   ⑦ Milk & Dairy   ⑧ Sulphites  
⑨ Celery   ⑩ Mustard   ⑪ Sesame   ⑫ Molluscs   P - Pescatarian   Gf - Gluten free   V - Vegetarian   Vg - Vegan