nostrum

Meniu

Užkandžiai

Puikiai tinka dalintis

Za’atar Pita duonelė 4

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

1 11 V

Artišokai su Cacio e Pepe padažu 11

Minkšti, orkaitėje kepti artišokai su kreminiu Cacio e Pepe padažu, citrina ir tyru alyvuogių aliejumi

7 V

Humusas su keptu moliūgu 8

Kreminis avinžirnių humusas su keptu moliūgu, riešutiniu lydyto sviesto aromatu ir kvapniu prieskonių mišiniu Dukkah. Patiekiama su šviežiai kepta Pita duonele

1 5 7 11 V

Muhammara 8

Keptų raudonųjų paprikų ir graikinių riešutų užtepėlė su granatų melasa ir karamelizuotais graikiniais riešutais. Patiekiama su šviežiai kepta Pita duonele

1 5 11 V

Plakta feta 8

Puri, kreminė feta su čiobrelių medumi, Alepo pipirais ir tyru alyvuogių aliejumi. Patiekiama su šviežiai kepta Pita duonele

1 7 11 V

Calamari a la Romana 12

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

1 3 7 10 12 P

Aštuonkojo karpačio 14

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

3 10 12 P

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

Krevetės su česnaku ir aitriaja paprika 15

Keptos krevetės su česnaku ir aitriaja paprika, gardintos cheresu ir aromatingu rūkytu sviestu. Patiekiamos su Ciabatta duonele

1 2 7 P

Jautienos tartaras 17

Kapota jautiena su kremine polentos ir pazmezano puta. Patiekiama su plonai pjaustytomis bulvių juostelėmis

6 7 8 9 10

Sumuštiniai, salotos ir sriubos

Mediterranean Club sumuštinis 17

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

1 3 7 10

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 10

Burrata su klementinais ir svarainiais 16

Kreminė Burrata su šviežiais klementinais, balzaminiu actu gardintais svogūnais, pomidorais, svarainių padažu ir karamelizuotais graikiniais riešutais

5 7 8 V

Moliūgų sriuba 12

Švelni, kreminė moliūgų sriuba su puria plakta feta, skrudintomis moliūgų sėklomis ir aromatingu paprikų aliejumi

7 9 V

Pagrindiniai patiekalai

Vištienos Souvlaki 22

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

1 7

Jūrų ešerio filė 27

Kepta jūrų ešerio file su lėtai troškintu ir apskrudintu pankoliu. Patiekiama su kaparėlių ir alyvuogių padažu

4 7 9 P

Presa Iberica 29

Ant grilio kepta marmurinė kiauliena Presa Iberica, patiekiama su alyvuogių aliejumi pagardinta kaimiška bulvių koše, keptais Padron pipirais ir Mojo Verde padažu

8

Nostrum mėsainis 23

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

1 3 7 8 10

Jautienos antrekotas Rib-Eye 33

200 g Black Angus jautienos antrekotas su česnaku aromatizuotu orkaitėje keptu portobello grybu ir sodriu raudonojo vyno padažu

7 8 9

Anties kulšelė 27

Lėtai ruošta anties kulšelė su švelnia saldžiųjų bulvių tyre, minkštais lęšiais ir Madeiros vyno padažu

7 8 9

Avienos kulninė 30

Lėtai troškinta avienos kulninė su avinžirniais, sodriu granatų padažu, šviežiais granatais, traškiais šalotiniais svogūnais ir sezoninėmis daržovėmis

8 9

Rūkytas baklažanas 18

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

5 7 V

Garnyrai

Jaunos bulvytės su žagrenių sviestu 7 V 7

Padrón pipirai su Maldon jūros druska Vg 7

Lapinės salotos su granatais ir žagreniais Vg 6

Lietuviški skoniai

Jautienos žandai 28

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

6 7 8 9 10

Silkė 12

Silkė su skrudintomis bulvėmis, švelniu krienų kremu, marinuotais svogūnais, traškiais ruginės duonos trupiniais ir aromatingu krapų aliejumi

1 4 7 10 P

Desertai

Datulių pyragaitis 10

Šiltas datulių pyragas su šilkine tahini karamele, skrudintų sezamų trupiniais ir jogurtiniais ledais

1 3 7 11 V

Baklava sūrio pyragas 11

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 V

Crema Catalana 9

Karamelizuotas ispaniškas kremas, patiekiamas su raudonųjų apelsinų šerbetu

3 7 V

Ledų rutuliukas 4

Teiraukitės mūsų personalo apie turimus skonius

7

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) (11) V

Roasted Artichokes Cacio e Pepe 11

Tender roasted artichokes with a creamy Cacio e Pepe sauce, fresh lemon and a drizzle of olive oil

(7) V

Hummus and Roasted Pumpkin 8

Creamy chickpea and tahini hummus with roasted pumpkin, nutty burnt butter and aromatic dukkah. Served with freshly baked Pita bread

(1) (5) (7) (11) V

Roasted Pepper Muhammara 8

Roasted red pepper and walnut dip with pomegranate molasses and caramelised walnuts. Served with freshly baked Pita bread

(1) (5) (11) V

Whipped Feta 8

Creamy whipped sheep's feta with thyme honey, Aleppo pepper and a drizzle of olive oil. Served with freshly baked Pita bread

(1) (7) (11) V

Calamari a la Romana 12

Crispy calamari rings, served with caper Aioli and lemon wedge

(1) (3) (7) (10) (12) P

Octopus Carpaccio 14

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

(3) (10) (12) P

Halloumi Fritters 13

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

(1) (3) (7) V

Garlic Prawns 15

Juicy prawns sautéed with garlic and chilli, finished with Sherry and rich smoked butter. Served with Ciabatta bread

(1) (2) (7) P

Beef Tartare 17

Hand-cut beef tartare, served with silky polenta and Parmesan foam, topped with crisp potato chips

(6) (7) (8) (9) (10)

Sandwiches, Bowls & Soups

Mediterranean Club 17

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

(1) (3) (7) (10)

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) (10)

Burrata Clementine Quince 16

Creamy Burrata with fresh clementine, balsamic onions, peeled tomato, quince sauce and caramelised walnuts

(5) (7) (8) V

Pumpkin Soup 12

Silky pumpkin soup topped with whipped feta, toasted pumpkin seeds and aromatic paprika oil

(7) (9) V

Mains

Chicken Souvlaki 22

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

(1) (7)

Sea Bass Fillet 27

Pan-roasted sea bass fillet with gently braised and lightly roasted fennel. Served with a caper and olive sauce

(4) (7) (9) P

Presa Iberica 29

Grilled marbled Presa Iberica, served with rustic olive oil mashed potatoes, pimientos de Padrón and Mojo Verde sauce

(8)

Nostrum Burger 23

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

(1) (3) (7) (8) (10)

Ribeye Steak 33

Served with garlic confit roasted Portobello and a rich red wine pepper sauce

(7) (8) (9)

Duck Leg Confit 27

Slowly confited duck leg served with smooth sweet potato purée, tender lentils and Madeira sauce

(7) (8) (9)

Lamb Shank Mediterranean Style 30

Slow-braised lamb shank with tender mediterenian chickpeas, rich pomegranate gravy, fresh pomegranate, crispy shallots and seasonal greens

(8) (9)

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

Sides

Young Potatoes (7) V 7
roasted with sumac butter

Padron Peppers Vg 7
blistered and finished with sea salt

Winter Leaves Vg 6
fresh seasonal leaves with pomegranate and sumac

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)

Baltic Herring 12

Baltic herring served with charred potatoes, horseradish crème fraîche, pickled onions, rye crumble and fragrant dill oil

(1) (4) (7) (10) P

Desserts

Date Tahini Pudding 10

Warm date cake with silky tahini toffee, toasted sesame crumb and creamy yoghurt ice cream

(1) (3) (7) (11) V

Baklava Cheesecake 11

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) V

Crema Catalana 9

Caramelized Spanish set custard, served with blood orange sorbet

(3) (7) V

Ice Cream 4

Ask our staff for available flavours.
Price per scoop

(7)