

ESPRESSO BARAS

Dvigubas espresso 70 ml	2.50
Espresso macchiato 50 ml	2.60
Americano 170 ml	2.50
Americano su pienu 220 ml	3.10
Cappuccino 170 ml	3.10
Dvigubas cappuccino 280 ml	3.90
Cortado 100 ml	2.70
Flat white 180 ml	3.90
Cafe latte 200 ml	3.40
Dvigubas cafe latte 300 ml	4.20
Cafe bombon 120 ml	3.80
Mocha 300 ml	4.50

SALDŪS DERINIAI



Dvigubas espresso 70 ml	2.50
Baskų sūrio pyragas	5.00



Americano	2.50
Juodojo šokolado ganašas	4.50



Flat white	3.90
Tartaletė su sezoniniais vaisiais	4.20

Visos kavos gali būti gaminamos be kofeino.

Visos pieniškos kavos yra gaminamos su karvės pienu arba pienu be laktozės. Norintiems su augaliniu pienu – siūlome avižų, kokosų, žirnių, žirnių vanilės.

Turime išskirtinių pupelių pasirinkimą (taip pat ir be kofeino) + 0.30 €

O jei tavo sielai karšta – visos kavos gali būti pagamintos šaltos + 0.30 €

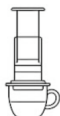
BREW BARAS



Batch brew
250 ml 2.80

Batch brew refill 4.40

Lėtiems ryto ritualams – visą dieną galite pildyti savo kavos puodelį skirtingomis filtrinėmis kavomis kiek tik norite.



Aeropress
200 ml 4.20



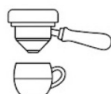
Frenchpress kavinukas
400 ml 5.00



Bialetti kavinukas
270 ml 4.20



V60
350 ml 5.20



Pure brew – Black Eagle
100 ml 2.50

„Pure Brew“ tai naujas „Victoria Arduino“ kavos ruošimo metodas, kurio metu naudojamas dvigubo tinklelio metalinis filtras, siekiant sukurti sodresnės konsistencijos filtrinę kavą tiesiai iš kavos aparato.



Atraskite mūsų išskirtines rūšines pupeles!

Visas brew baro kavas lengva paruošti ir namuose – barista mielai pasidalins receptais bei padės išsirinkti viską, ko reikia tobulam ritualui: nuo pupelių iki jaukiausio puodelio. Klauskite baristos apie šio sezono pasirinkimus.

FUNKCINIAI GĖRIMAI

Lion's mane latte	
Smegenų veiklai ir nervų sistemai; gerina dėmesį	5.00
Golden milk	
Priešuždegiminis ir antioksidacinis poveikis	4.80
Bulletproof cordyceps	5.20
Energijai ir kvėpavimo sistemai	
Chai cordyceps	5.00
Energijai ir kvėpavimo sistemai	
Rūšinė kakava	4.90
Antioksidantų ir energijos šaltinis	
Berry glow	6.50
Palaido jungiamuosius audinius ir jų atsistatymą	

AUTORINIAI GĖRIMAI

Cloudy Matcha	5.50
Levandų matcha	5.20
Hojicha su juodintu medumi	5.20

KITI GĖRIMAI

Matcha latte	4.50
Hōjicha latte	4.50
Genmaicha latte	4.50
Kakava	4.00
Natūralios apelsinų sultys	4.50
Kokosų vanduo	3.90
Naminis limonadas	3.80
SAICHO putojanti arbata 125 ml	7.00

ARBATOS



Liepų žiedų arbata
Palengvina peršalimo simptomus

3.80



Pipirmėčių arbata
Padeda atsipalaiduoti ir mažina
įtampą

3.80



Kmyną arbata
Gerina virškinimą

3.80



Šalavijų arbata
Antibakterinis poveikis, mažina užde-
gimą

4.00



Arbatžolių arbatos
Šiandienos selekcijos teiraukitės pas
baristą

4.00

VYNAS TAURĖMIS

Salemi, Sicilia, Italy 8.00
2023 Nero d'Avola – Raudonas 125 ml

Domaine de l'Aumonier, Touraine, France 8.00
2023 Sauvignon Blanc Touraine – Baltas 125 ml

La Tordera, Prosecco di Treviso, Italia 8.00
Alné Prosecco Treviso Millesimato – Putojantis

Mimosa 150 ml 8.50

Mimosa Champagne 150 ml 14.50

Nealkoholinė Mimosa 150 ml 8.50

Pilnos vynų bei šampanų selekcijos butelinėmis pozicijomis galite teirautis kavinės komandos narių.

PUSRYČIAI 8:00 – 11:00

Kreminė kiaušiniene su skrudinta brioche duonele ir pomidorų salotomis	9.00
Skrebutis su plakta kiaušiniene, vytintu iberico kumpiu, keptu moliūgu, gražgarščių salotomis bei ypač tyru alyvuogių aliejumi	13.00
PRIEDAS: upėtakio ikrai 50g	10.55
Jogurto dubenėlis su medumi, karamelėje keptomis kriaušėmis, namine granola ir skaldytomis kakavos pupelėmis	8.50
Keptų bananų ir mėlynių kremo dubenėlis su namine granola, kiviais, šilauogėmis ir ačai uogų pudra	8.30

PIETŪS 11:00 – 14:30

Jautienos kapotinis su kavos emulsija, sūdytais ridikėliais bei skrudinta brioche duonele	18.00
Baklažanų baba ganoush su riešutų ir sėklų traškuma bei sourdough duonele	13.00
Sezoninių daržovių sriuba su pinijų riešutais, ypač tyru alyvuogių aliejumi bei žolelėmis	5.50
PAGRINDIAI	
Šviežios ciberžolės marinate marinuoti vištienos kumpeliai	6.50
Kepta upėtakio filė pagardinta šalavijų sviestu	13.50
Svieste keptas Eringi grybo kepsnys	5.50
Prie pasirinkto pagrindinio komponento atkeliauja 5 skirtingi garnyrai, skirti dalintis arba mėgautis vienam	12.00

ESPRESSO BAR

Double espresso 70 ml	2.50
Espresso macchiato 50 ml	2.60
Americano 170 ml	2.50
Americano with milk 220 ml	3.10
Cappuccino 170 ml	3.10
Double cappuccino 280 ml	3.90
Cortado 100 ml	2.70
Flat white 180 ml	3.90
Cafe latte 200 ml	3.40
Double cafe latte 300 ml	4.20
Cafe bombon 120 ml	3.80
Mocha 300 ml	4.50

SWEET PAIRINGS



Double espresso 70 ml	2.50
Basque cheese cake	5.00



Americano	2.50
Dark chocolate ganache cake	4.50



Flat white	3.90
Seasonal fruits tart	4.20

All coffees can be made decaf.

All milk-based coffees are made with cow's milk or lactose-free milk. For those who prefer plant-based milk - we offer oat, coconut, pea, and vanilla pea.

We have a selection of exceptional beans (including decaf) + 0.30 €

And if your soul is hot - all coffees can be made iced + 0.30 €

BREW BAR



Batch brew
250 ml 2.80

Batch brew refill 4.40

For slow morning rituals – you can refill your coffee cup with different filter coffees as much as you want throughout the day.



Aeropress
200 ml 4.20



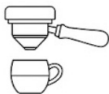
Frenchpress coffee pot
400 ml 5.00



Bialetti coffee pot
270 ml 4.20



V60
350 ml 5.20



Pure brew – Black Eagle
100 ml 2.50

Pure Brew is a new Victoria Arduino coffee brewing method that uses a double-mesh metal filter to create a richer-bodied filter coffee straight from the espresso machine.



Discover our exceptional specialty beans!

All brew bar coffees are easy to prepare at home – our barista will gladly share recipes and help you choose everything you need for the perfect ritual: from the beans

FUNCTIONAL BEVERAGES

Lion's mane latte	
For brain function and the nervous system; improves focus	5.00
Golden milk	4.80
Anti-inflammatory and antioxidant effects	
Bulletproof cordyceps	5.20
For energy and the respiratory system	
Chai cordyceps	5.00
For energy and the respiratory system	
Specialty cacao	4.90
A source of antioxidants and energy	
Berry glow	6.50
Supports connective tissues and their recovery	

SIGNATURE BEVERAGES

Cloudy Matcha	5.50
Lavender matcha	5.20
Hojicha with blackened honey	5.20

OTHER BEVERAGES

Matcha latte	4.50
Hōjicha latte	4.50
Genmaicha latte	4.50
Cacao	4.00
Fresh orange juice	4.50
Coconut water	3.90
Homemade lemonade	3.80
SAICHO sparkling tea 125 ml	7.00

INFUSIONS



Linden flower tea 3.80
Relieves cold symptoms



Peppermint tea 3.80
Helps to relax and reduces tension



Caraway tea 3.80
Improves digestion



Sage tea 4.00
Antibacterial effect, reduces inflammation



Loose leaf teas 4.00
Ask the barista about today's selection

WINE BY THE GLASS

Salemi, Sicilia, Italy 8.00
2023 Nero d'Avola - RED 125 ml

Domaine de l'Aumonier, Touraine, France 8.00
2023 Sauvignon Blanc Touraine - WHITE 125 ml

La Tordera, Prosecco di Treviso, Italia 8.00
Alné Prosecco Treviso Millesimato - SPARKLING

Mimosa 150 ml 8.50
Mimosa Champagne 150 ml 14.50
Non-alco Mimosa 150 ml 8.50

For the full wine and champagne selection by the bottle, please ask our team members.

BREAKFAST 8:00 – 11:00

Creamy scrambled eggs with toasted brioche and tomato salad	9.00
Toast with scrambled eggs, cured Iberico ham, roasted pumpkin, arugula salad, and extra virgin olive oil	13.00
ADD-ON: trout roe 50g	10.55
Yogurt bowl with honey, caramelized pears, home-made granola, and cacao nibs	8.50
Baked banana and blueberry cream bowl with home-made granola, kiwis, blueberries, and açai berry powder	8.30

LUNCH 11:00 – 14:30

Beef tartare with coffee emulsion, salted radishes, and toasted brioche	18.00
Eggplant baba ganoush with a nut and seed crunch and sourdough bread	13.00
Seasonal vegetable soup with pine nuts, extra virgin olive oil, and herbs	5.50

MAINS

Chicken thighs marinated in fresh turmeric	6.50
Baked trout fillet seasoned with sage butter	13.50
Butter-roasted King oyster mushroom steak	5.50
Your chosen main course comes with 5 different side dishes, perfect for sharing or enjoying alone	12.00