



*Rhum Room tiki tvarumu ir, kai tik įmanoma, mes renkames vietinius produktus ruošiant šį originalų ir egzotišką meniu*

## UŽKANDŽIAI

### RŪKYTOS "ACCRAS"

Kilusi iš Vakarų Afrikos, mūsų šio Karibų kasdieninio skanumyno interpretacija yra rūkytos skumbinės gabaliukai tešloje su mūsų firminiu romo ir mangų padažu.	9.00
--	------

### SKANĖSTAS ANT PAGALIUKO SUAUGUSIEMS

Jamaikos prieskoniais apiberti minkštos vištienos vėrinukai arba vištiena ant pagaliuko suaugusiems.	7.00
--	------

### "JOHNNY BAKES"

Mūsų labiausiai perkamas tradicinis Trinidado užkandis su netikėta savybe: mes juos pripildėme plėšyta jautiena ir prieskoniais, kad jaustumėtės tarsi sėdite ten, po saule. Pateikiama su lengvu kokoso grietinėlės padažu.	9.00
--	------

### KEPTOS SALDŽIOSIOS BULVYTĖS

Senais laikais, saldžiųjų bulvių traškučiai, pateikiami su kario majonezu, buvo mėgstami greitai pusryčiai Karibuose.	5.00
---	------

### "PIMENTOS DE PADRON"

Priklausomybę keliantys pipiriukai nustebins. Pateikiami su "Maldon" druska. Ispaniškoji klasika.	6.00
---	------

### JERK KREKETĖS SU GRILL ANANASU

Paaštrintoje svajonėje iš Karibų išsiviliojusios krevetės sušoka nuostabų šokį su ananasu.	11.00
--	-------

### 'CORN ON THE COB'

Galite užmiršti viską, ką žinote apie kukurūzus, nes atėjo metas Kukurūzą vėl padaryti nuostabiui!	11.00
--	-------



## PAGRINDINIAI

---

### DŪMINIS STEIKAS

Steikas - visada gera idėja! Būtent šis ilgai pabuvojo sous vide voniose su būtent jam parinktu dūmu ir nugulė ant gruzdintų saldžių bulvyčių. O tam, kad priversti apie jį galvoti labiau, mes pridėjome saldžios glazūros nepamirštamai pabaigai.

18.00

### PONAS CUBAN

Pasaulyje žinomas "Cubano" sumuštinis. Gimęs Kuboje, mokslus baigęs Key West'e ir perinterpretuotas Vilniuje. Naminė Kubos duona, kiaulienos mentė, delikateso kumpis, čederis, marinuoti agurkai ir Dižono garstyčios.

10.50

### BEEF CUBAN

Tradicinio mūšų sumuštinio – Cuban interpretacija pagal mus. Namų gamybos bandelė, sultingi steiko gabalėliai pertepti svogūnų džemu, pagardinti skrudinta šonine ir viską vainikuojantis čederio sūris.

12.00

### KREOLINIS UPĖTAKIS

Lietuvos upių karalius, apvyniotas Creolų pekano plutele, lydymas romu apšlakstyta saldžiųjų bulvių purėe ir apelsinų skiltelėmis.

16.00

### KARIBŲ JAUTIENOS ŽANDAI

Prancūzų virtuvės delikatesas, pagardinamas "Galante" padažu ir namine bulvių puree.

18.00



## PAGRINDINIAI

### VIŠTIENA IŠ ARUBOS

Arubos gyventojai tiki, kad vištiena pailsėjusi pieno voniose nepraranda savo sultingumo ir įgauna papildomo minkštumo, o tai puikiai vainikuoja traški, charakteringo skonio pekano plutelė. Persivalgyti neįmanoma.

16.00

### "JERK" ŠONKAULIUKAI

Šie "Jerk" kiaulienos šonkauliukai, apgaubti tradicine Jamaikos Jerk pasta, perkelia karibų skonius į mūsų namus. Šonkauliukai marinuojami ilgą laiką, kad pasiektų Jamaikos prieskonių galios maksimumą ir sušokdintų jūsų gomurį! Išsitepti privaloma!

17.00

### TOBAGO KARIS

Šio veganiško patiekalo žvaigždė – moliūgas. Prie jo prisijungia žirneliai, pupelės, špinatai ir viską apjungia kokosų pienas. Truputis aitrumo viską tik pagyvina.

11.00

### MIDIJOS SU CHORIZO

Mūsų virtuvė eksperimentavo su Karibų ir Kanarų skoniais, kad gautumėte kai ką labai neįprasto. Tai saldžiai, aštriai, rūgščiai prisotintos midijos, kurios supina kelių šalių geriausius skonius viename puode. Jei reiktų pasirinkti savo paskutinį patiekalą - tai būtų šis. Galėčiau užmigti amžiams laimingas pilnu skrandžiu.

17.00



## SALOTOS

WALDORFO SALOTOS		7.50
ŽALIOSIOS SALOTOS SU KUBAVOS UŽPILU		
Karčiai rūgščios "Baby gem", Romane salotos su gražgarste, špinatais, salierų stiebais, raudonosiomis pupelėmis, greipfrutu pagardintos laimų lapų užpilu		
Su Jerk vištiena		10.00
Su plėšyta jautiena		12.00
Su Jerk karališkėmis krevetėmis		12.00

## SRIUBOS

KREMINĖ BATATŲ SRIUBA SU ROMU		
Kreminės tekstūros saldžių bulvių sriuba, kuriai draugiją palaiko romas. Pagardinama klevų sirupu bei ancho chili: pikantiškam skoniu. Pateikiama su gruzdinta tortilija.		6.00



## PAPILDOMAI

### SALOTOS

Karčiai rūgščios "Baby gem", Romane salotos su rukola, špinatais patiekiamos su laimų lapų užpilu.	3.00
--	------

## DESERTAI

### ESANT SLĖGIUI

Bananai paruoši greitpuodyje su kokoso granita ir karamelizuotais pekano riešutais: Karibuose viskas baigiasi desertu, muzika ir romu.	7.00
--	------

### ŠOKOLADINIS FONDANTAS

Tai desertas mėgstantiems saldžias akimirkas. Nuodemė kurios nusipelno kiekvienas. P.S. Nesikuklinkite ir paprašykite barmeno romo, jis žinos kuris tinka labiausiai.	7.00
---	------



*Rhum Room believes in sustainability and, whenever possible, we locally source products to prepare this original and exotic menu*

## BITES

---

### SMOKED "ACCRAS"

---

Originally from West Africa, our interpretation of this daily treat in the Caribbean consists of smoked mackerel fritters, with our signature rum & mango sauce.	7.00
--	------

---

### "JERK" LOLLIPOPS

---

Tender chicken jerk skewers or lollipops for grown ups.	6.50
---	------

---

### "JOHNNY BAKES"

---

Our best-seller, traditional Trinidad bakes with a twist: we filled them with pulled beef and spiced as if you were sitting there, under the sun. Served with a light coconut cream sauce.	8.00
--	------

---

### FRIED SWEET POTATO

---

Back in the day, a breakfast favorite for fast days in Caribbeans, fried sweet potato chips served with curry mayonnaise.	5.00
---	------

---

### "PIMENTOS DE PADRON"

---

These addictive peppers offer up a hint of the unexpected. Served with Maldon salt. Spanish Classic.	6.00
--	------

---

### JERK PRAWNS WITH GRILLED PINEAPPLE

---

Woken from a spicy dream at Caribbean beaches our delicious prawns and sweet pineapple is a perfect duo for your mouth.	11.00
---	-------

---

### "CORN ON THE COB"

---

You can forget the way You were eating corn, because it's time to make Corn great again!	11.00
--	-------

---



## MAINS

---

### SMOKED STEAK

Steak is always a great idea! This one in particular was in sous vide bath tubs with some smoke around it and end up with batata fries. To make it even more delicate, we added spicy glaze for mouth wattering journey.

17.00

---

### MR. CUBAN

Known the world over as "Cubano" sandwich. Born in Cuba, educated in Key West and reinterpreted in Vilnius. Homemade Cuban bread, pork shoulder, deli ham, cheddar, pickles, Dijon mustard.

10.00

---

### BEEF CUBAN

Our interpretation of the traditional sandwich – Cubano. Homebaked bun, juicy stake pieces grazed onion jam, garnished with crispy bacon and cheddar cheese.

11.50

---

### TROUT CREOLE

Queen of Lithuanian rivers dressed in a Creole pecan crust, escorted by rum'd sweet potato and orange supreme.

14.00

---

### CARIBBEAN BEEF CHEEKS

A French cuisine delicacy seasoned with "Galante" sauce and homemade potato puree.

16.00

---



## MAINS

---

CHICKEN FROM ARUBA	
Arubans believed, that chicken rested in milk baths is full of juiciness and softness, which perfectly crowned the pecan crust. Overrated isn't possible.	13.00
"JERK" PORK RIBS	
These "Jerk" prk ribs are rubbed with a mouthwatering sweet and spicy Jamaican jek paste, that brings Caribbean flavors into our home. The ribs marinated over night which allows the flavors to penetrate the meat for maximum flavor.	17.00
TOBAGO CURRY	
Peas, beans, spinach, coconut milk and the star of our meal – Pumpkin. Delicious vegan meal with just the right amount of hot spices.	10.00
CHORIZO SPICY MUSSELS	
Our kitchen mixed Caribbean and Canarian flavours and this is what we end up with! This is a sweet, spicy, complex mussels with a blend of international flavors. If I had to choose my last meal, this would be it. I could die happy with this in my belly.	16.00

---





## SALADS

---

WALDORF SALAD		7.50
GREEN SALAD WITH LIME LEAF VINAIGRETTE		
Bitter-sour layers of Baby gem lettuce, Romaine, rocket salad, spinach, celery, red beans, grapefruit with lime leaf vinaigrette.		
With Jerk chicken		9.50
With pulled beef		10.00
With Jerk king size prawns		11.00

## SOUP

---

CREAMY BATATA SOUP WITH RUM		
Creamy sweet potato soup in a meeting with rum. Flavored wit maple syrup and ancho chil: for a spicy taste. Served with fried tortillas.		6.00



## SIDES

### SALAD

---

Bitter-sour layers of Baby gem lettuce, Romaine, rocket salad, spinach with lime leaf vinaigrette.

3.00

---

## DESSERTS

### UNDER PRESSURE

---

Pressure-cooked bananas with coconut granita and caramelised pecans: In the Caribbean it all ends with dessert, music and rum.

6.50

---

### CHOCOLATE FONDANT

---

This dessert is for people who likes sweet moments. A mouth-watering sin everyone deserves.

6.50

---