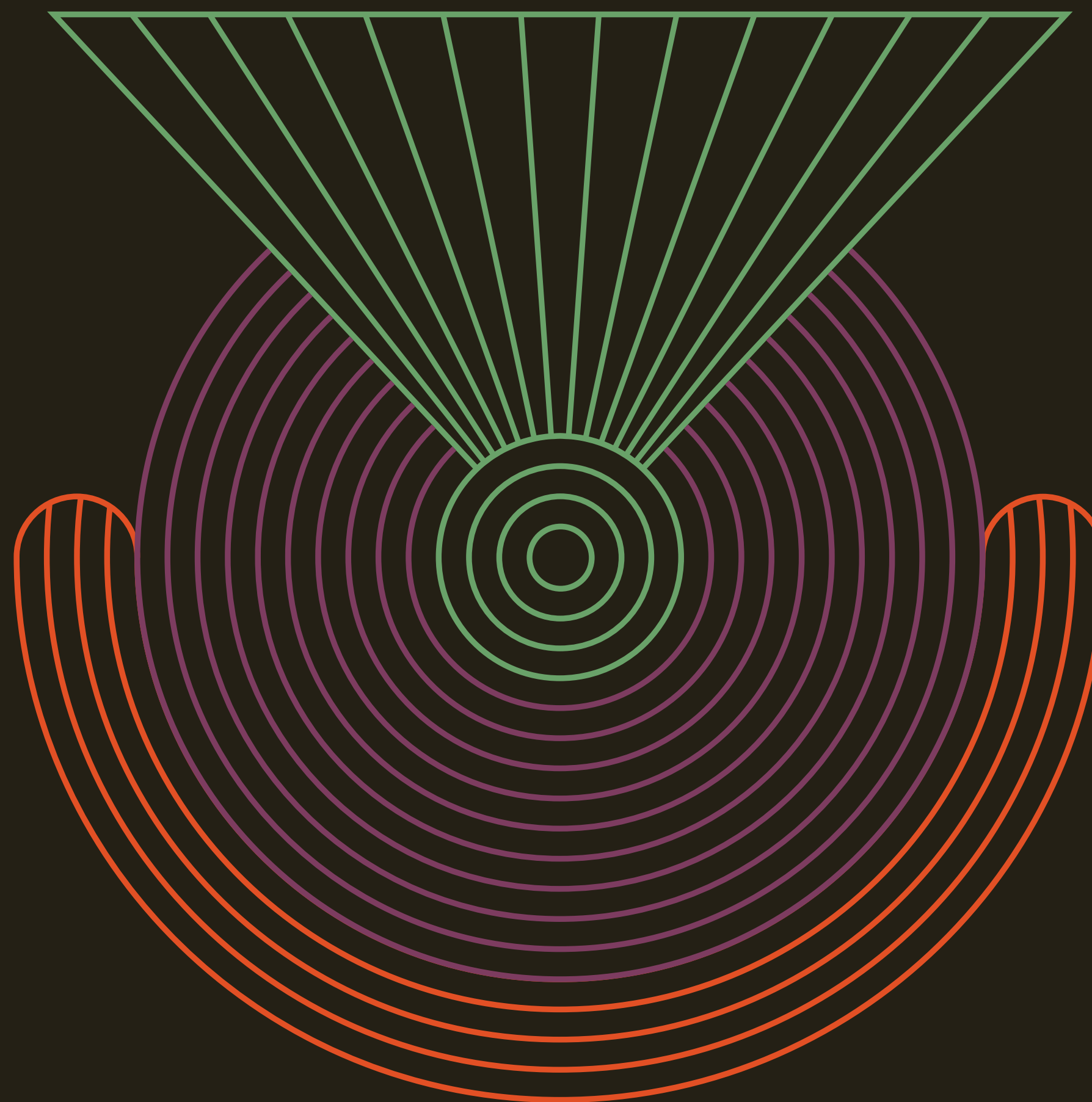




# Vakaro kompozicija

aperitivo a la carte digestivo

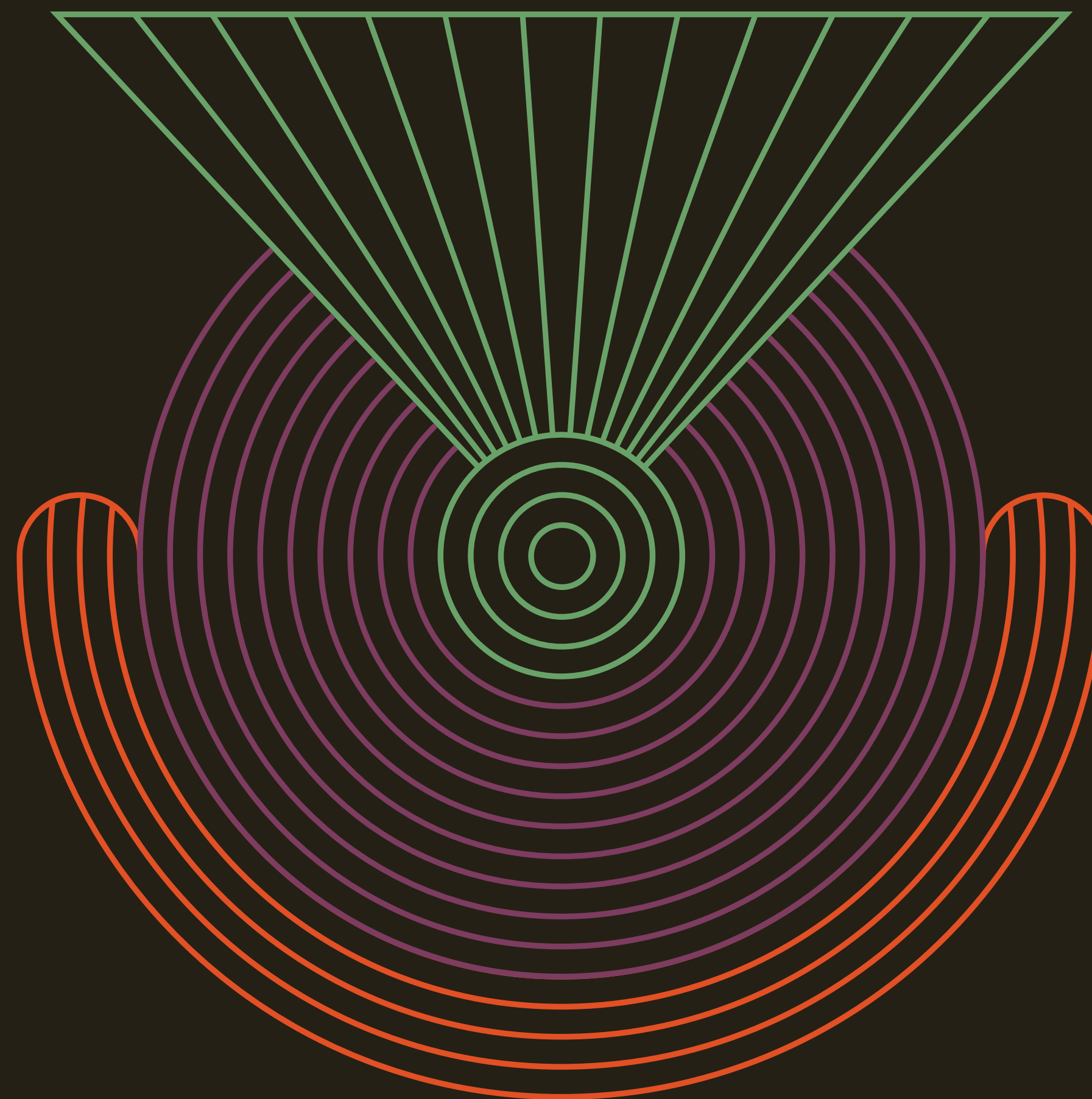


[info@trinityvilnius.lt](mailto:info@trinityvilnius.lt)

[trinityvilnius.lt](http://trinityvilnius.lt)



# Restaurant & Cocktail house

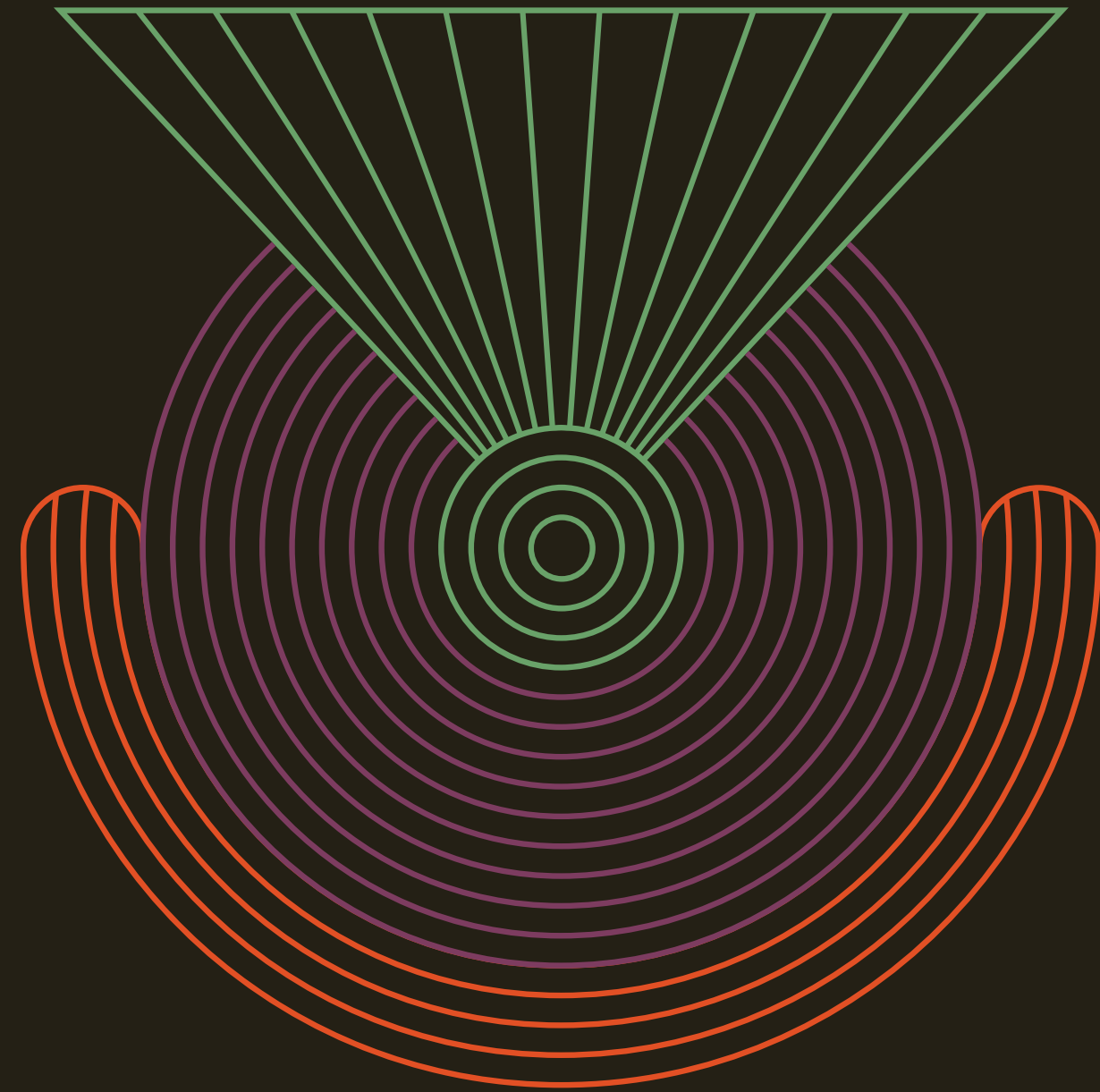


aperitivo a la carte digestivo

[info@trinityvilnius.lt](mailto:info@trinityvilnius.lt)

[trinityvilnius.lt](http://trinityvilnius.lt)

# 1



# Trinity

Tai – pačioje sostinės širdyje, autentiškose XVIII a. vienuolyno patalpose įsikūrusi vieta, unikali ne tik nuostabą keliančiu interjeru, bet ir Lietuvoje pirmą kartą sėkmingai įgyvendintu „*restaurant & cocktail house*“ konceptu.

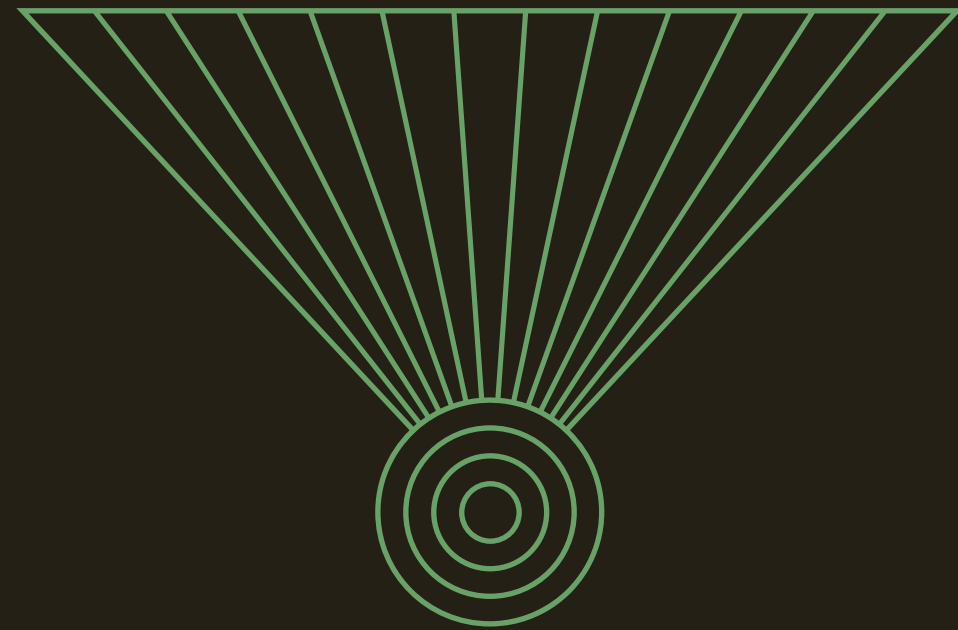
Kaip sufleruoja ir pavadinimas, čia po vienu stogu jūsų laukia net trys skirtingos, tačiau viena kitą papildančios ir bendrai vakaro istorijai susivienijančios patirtys: aperityvo baras, a la carte restoranas ir digestyvo baras.



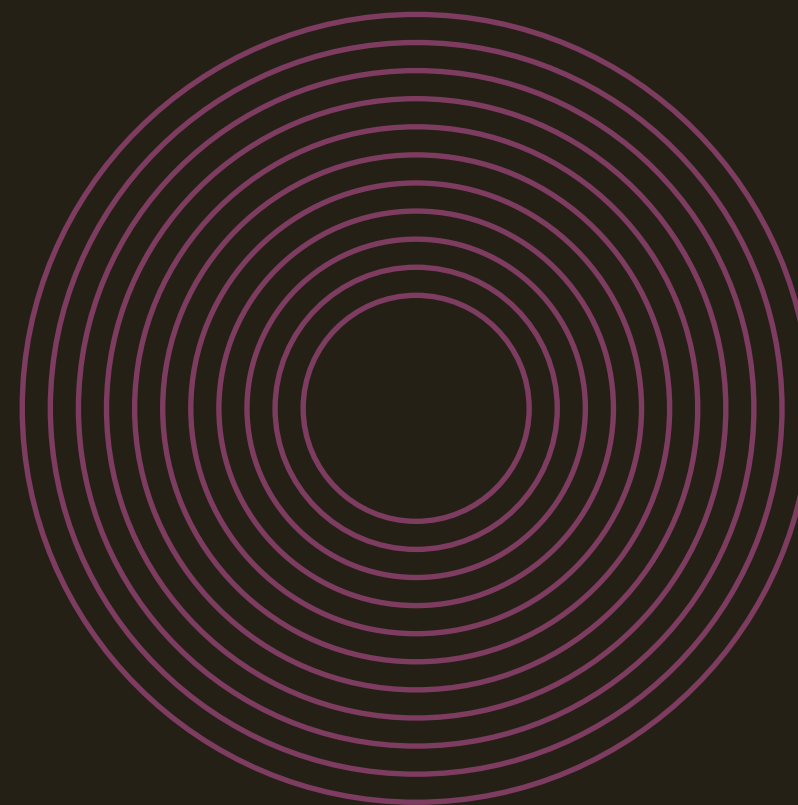
# Restaurant & Cocktail House

## Unikalus konceptas Lietuvos restoranų pasaulyje

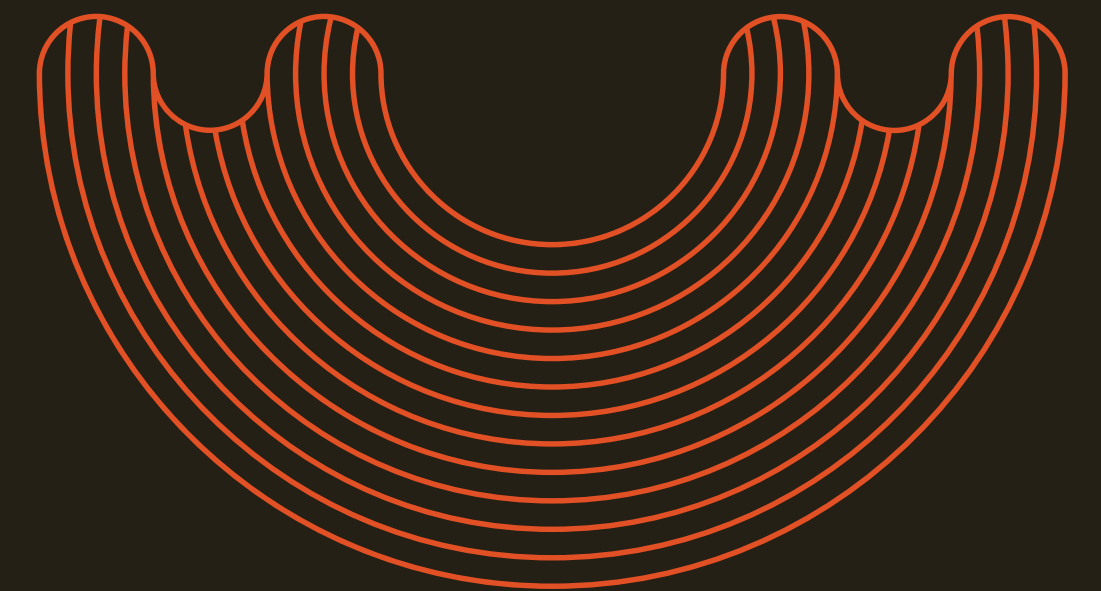
„Trinity“ pristato naują restorano konceptą šalyje, į vieną sujungiantį tris skirtingas vakaro patirtis – aperityvo barą daug žadančiai pradžiai, à la carte restoraną stebinančioms gastrominėms kelionėms ir maloniu draugų šurmuliu naktį pasitinkantį digestyvo barą. Viskas kartu ar kiekvienas atskirai – suteikiame jums neįpareigojančią laisvę rinktis.



aperityvo  
baras



a la carte  
restoranas



digestyvo  
baras



1

Apie Trinity

# Trys vakaro patirtys



## aperitivo

Pirmame aukšte įsikūręs aperityvo baras kviečia pradėti vakarą autentiškais, italų kultūros įkvėptais ir, žinoma, apetitą žadinančiais kokteiliais.

## a la carte

Antrame aukšte laukiantis à la carte restoranas padės atrasti ar naujai patirti skonius, pelnytai laikomus Senojo žemyno kulinarinių tradicijų pamatu.

## digestivo

Po vakarienės grįžus į pirmąjį aukštą, čia jūsų lauks digestivo baras, kur maloniame šurmulyje pasitiksime naktį mėgaudamiesi draugų kompanija ir išskirtiniais kokteiliais.



# 1

Apie Trinity

# Vieta, sukaupusi šimtmečius istorijų.

**Restoranas įsikūręs pačiame Vilniaus centre,  
išskirtinio grožio Kotrynos bažnyčios pašonėje,  
šalia visais metų laikais šurmuliuojančio  
S. Moniuškos skvero.**

Autentiškos buvusio XVIII a. moterų vienuolyno patalpos šiandien  
svečius pasitinka unikaliu, iki menkiausią detalių apgavotu, tačiau  
savo ilgametės istorijos nepamiršančiu interjeru.





# Apdovanojimai



**2015 Algirdas Mulevičius** ▼  
Bacardi Legacy Cocktail Competition, Lietuva

**2016 Povilas Veilandas** ▼  
Havana Club Grand Prix, Lietuva

**2017 Laura Butkutė** ▼  
Four Roses Mellow Mixing Sessions

**2018 Tomas Kateiva Vytautas Pažereckas** ▼  
Absolut Invite Best Bar

**Kristijonas Juknevičius** ▼  
Havana Club Grand Prix, Lietuva

**Kristijonas Juknevičius ir Vilius Ručinskas** ● ▼  
Virėjo ir barmeno komanda

**2019 Vytautas Pažereckas ir Rokas Lenzbergas** ▼  
Amaro Di Angostura Versus, Lietuva



**2016 Povilas Veilandas** ▼  
Havana Club Grand Prix  
Pasaulinis konkursas

**Algis Mulevičius  
ir Dalius Aleksiejevas** ● ▼  
Virėjo ir barmeno komanda

**2017 Skirmantė Vosiliūtė** ▼  
The Tahona Society Collective  
Spirit Competition



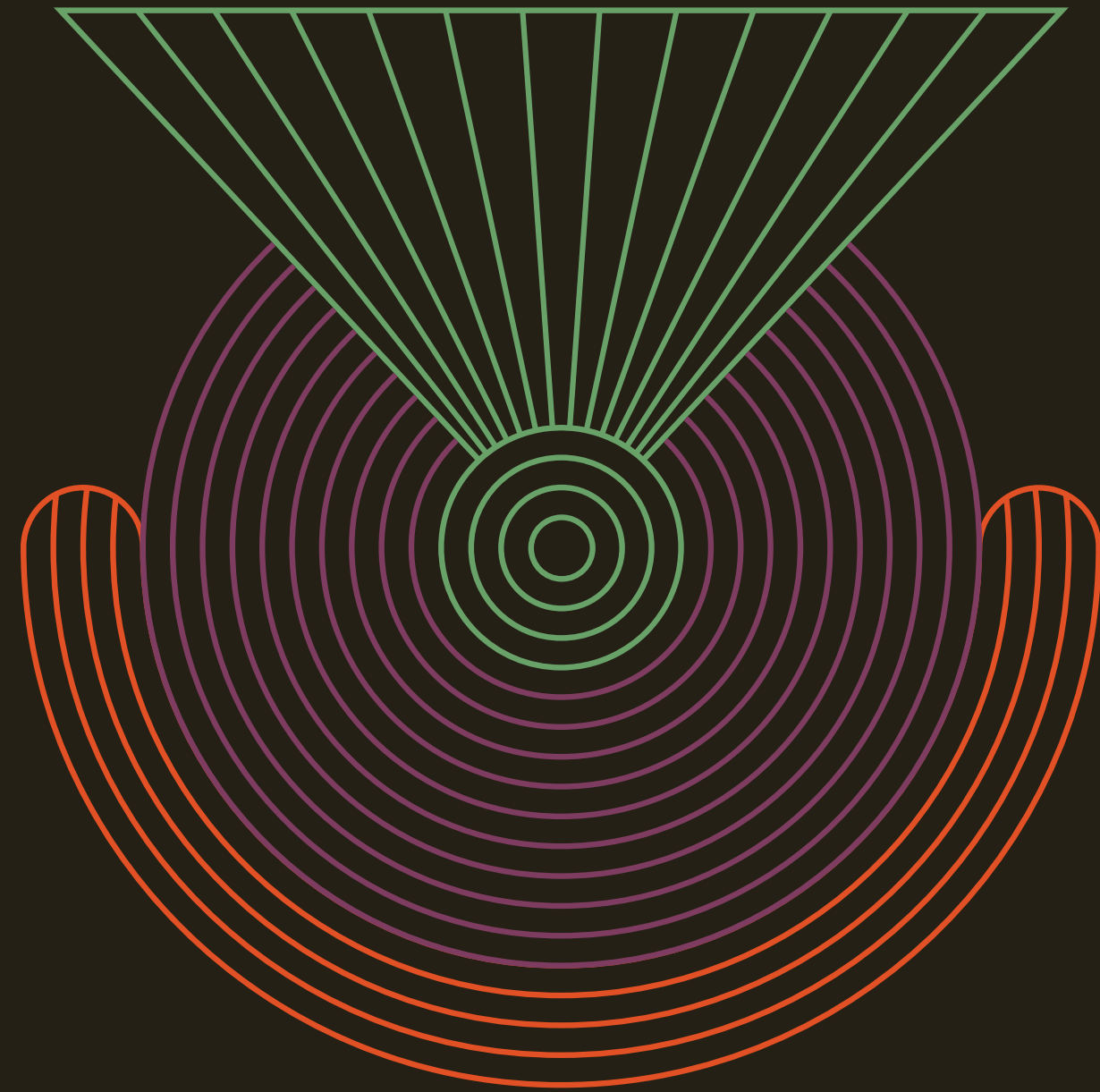
**2016 Algirdas Mulevičius ir Laura Butkutė** ▼  
Absolut Invite Team Edition

**2017 Kristijonas Juknevičius  
ir Skirmantė Vosiliūtė** ▼  
Absolut Invite Team Edition

**Skirmantė Vosiliūtė** ▼  
Four Roses Mellow Mixing Sessions

**2020 Juozas Jurgaitis** ▼  
Bacardi Legacy Cocktail Competition, Lietuva

# 2



# Vakarienės „Trinity“

## 2.1. Degustacinė vakarienė

Tai – gastronominė patirtis, kurioje keli skirtingi patiekalai susijungia į vieną, dar neatrastais skoniais praturtintą vakarienę.

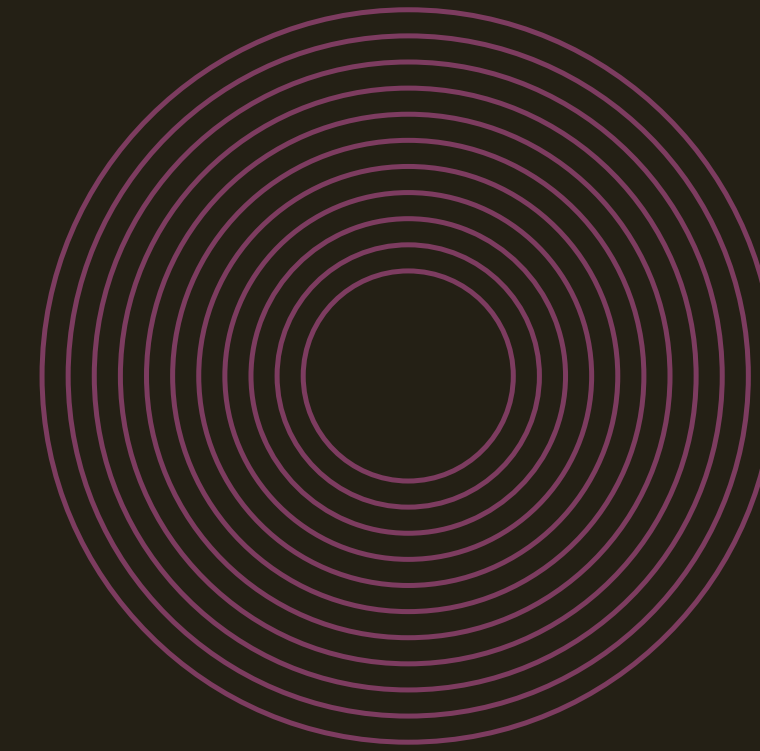
## 2.2. À la carte vakarienė

Nejpareigojanti laisvė rinktis.



# 2.1 Degustacinė vakarienė

Tai – gastronominė patirtis, kurioje keli skirtingi patiekalai susijungia į vieną, dar neatrastais skoniais praturtintą vakarienę.



Degustacijų kultūrą pasaulyje įkvėpė prancūziškas žodis „degustation“, reiškiantis kruopštų įvairių maisto produktų ragavimą, ypač daug dėmesio skiriant pojūčiams ir kulinariniam menui. Šiuo principu kasdien vadovaujamės ir mes.

Degustacinę „Trinity“ vakarienę sudaro aperityvas, amuse-bouche (vieno kąsnio užkandžiai), pagrindiniai patiekalai ir desertas. Po užkandžių vaišiname citrinų šerbetu su pasirinktu distiliuotu gėrimu – „Intermezzo“, skirtu atgaivinti skonių paletę.



2.1

Degustacinė vakarienė

# Degustacinė vakarienė #1

## APERITYVAS

**Naminė burokėlių duona su šviežiai išpurentu burokėlių sviestu.**

## VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

**Lašišos Gravlax.** Avokadų tyrė, kapario uoga, duonos traškutis  
**Antienos Confit krocketas.** Trumų pasta, trumų majonezas  
**Burokėlių Napoleonas.** Pistacijos, gorgonzolos sūrio kremas

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Burrata su pomidorais.** Balsamico ikrai, kedrinės pinijos, pesto padažas, alyvuogių trupiniai  
**Antienos krūtinėlė.** Pomme purée, glazūruoti brokoliai

## DESERTAS

**Baltojo šokolado crème brûlée su avietėmis.**

---

Vakarienės kaina:

50 eur

---

Vynų derinimas prie vakarienės:

25 eur





# 2.1

Degustacinė vakarienė

# Degustacinė vakarienė #2

## APERITYVAS

**Naminė burokėlių duona su šviežiai išpurentu burokėlių sviestu.**

## VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

**Upėtakio tartare.** Sūdytas agurkas, kapario uoga, žolelių crème fraîche

**Lašišos mousse.** Kompresuotas agurkas, upėtakio ikrai

**Kalmaras su romesco padažu.** Alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Jautienos išpjovos tartare.** Putpelės kiaušinio trynys, karnišonai, naminės gruzdintos bulvytės

**Aštuonkojo čiuptuvai.** Degintos bulvytės, paprikos, romesco padažas

## DESERTAS

**Baltojo šokolado crème brûlée su avietėmis.**

Vakarienės kaina:

60 eur

Vynų derinimas prie vakarienės:

40 eur





2.1

Degustacinė vakarienė

# Degustacinė vakarienė #3

## APERITYVAS

**Naminė burokėlių duona su šviežiai išpurentu burokėlių sviestu.**

## VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

**Jautienos žando krocketas.** Žolelių majonezas

**Aštuonkojis su romesco padažu.** Alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus

**Burokėlių Napoleonas.** Pistacijos, gorgonzolos sūrio kremas

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Burrata su pomidorais.** Balsamico ikrai, kedrinės pinijos, pesto padažas, alyvuogių trupiniai

**Jūros šukutės su chorizo.** Naminė duonelė

**Jautienos antrekotas.** Naminės gruzdintos bulvytės, baby morkos, šalotiniai svogūnai, špinatai, porų fondantas, juodųjų pipirų padažas

## DESERTAS

**Tatin obuolių pyragėlis su cinamoniniais ledais.**

Vakarienės kaina:

65 eur

Vynų derinimas prie vakarienės:

55 eur





2.1

Degustacinė vakarienė

# Degustacinė vakarienė #4

## APERITYVAS

**Naminė burokėlių duona su šviežiai išpurentu burokėlių sviestu.**

## VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

**Sūrio tartaletė.** Graikiniai riešutai

**Brioche sumuštinukai.** Trumai ir Brie sūris

**Burokėlių Napoleonas.** Pistacijos, gorgonzolos sūrio kremas

## PAGRINDINIAI PATIEKALAI

**Burrata su pomidorais.** Balsamico ikrai, kedrinės pinijos, pesto padažas, alyvuogių trupiniai

**Naminiai Ravioli.** Ožkos sūris, būrokėliai, pistacijos, permezano padažas

## DESERTAS

**Baltojo šokolado crème brûlée su avietėmis.**

---

Vakarienės kaina:

50 eur

---

Vynų derinimas prie vakarienės:

25 eur

---

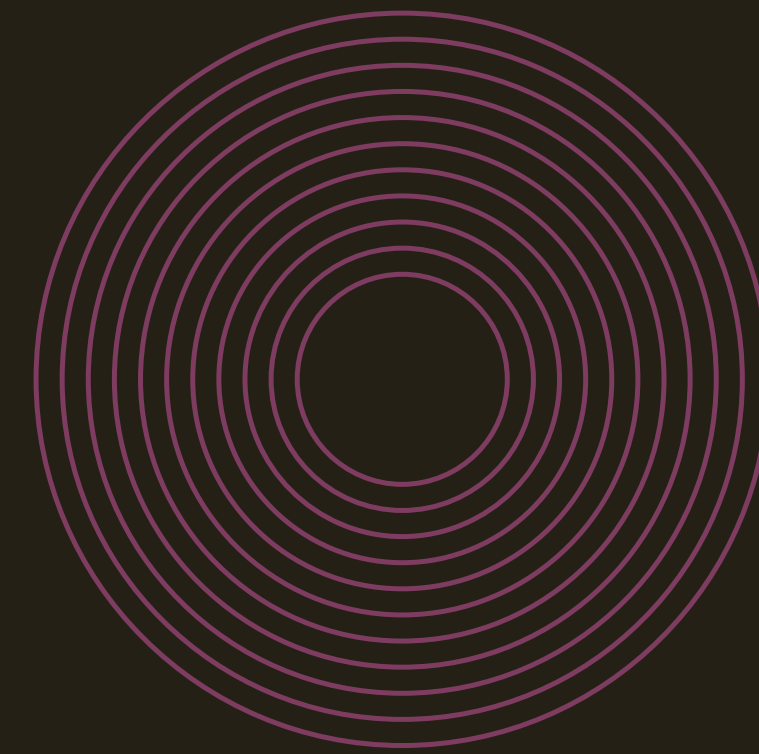






# 2.2 À la carte vakariene

Neįpareigojanti laisvė rinktis.



Laiko patikrinti, Senojo žemyno kulinarinių tradicijų įkvėpti, šiuolaikiniam skoniui pritaikyti patiekalai, kruopščiai atrinkti ir sugulę į „Trinity“ restorano meniu. Bet kokiam skoniui, bet kokiai progai.



# 2.2

Meniu

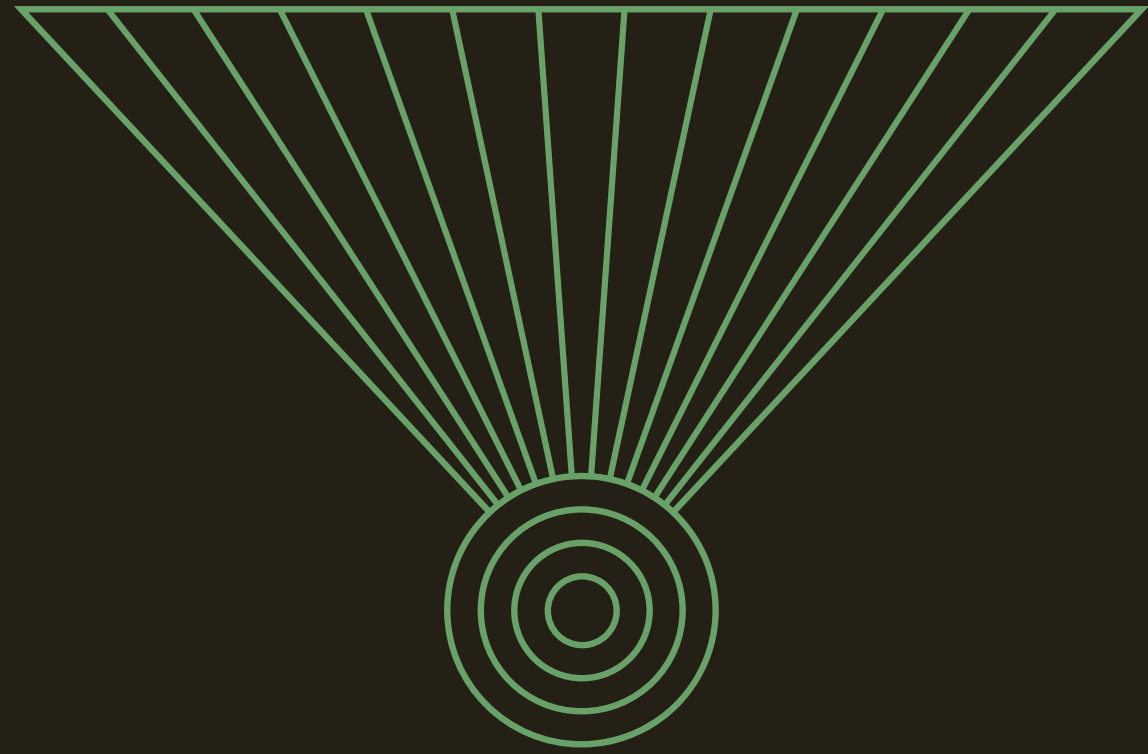


# Meniu

Nuoroda į skyrių **4.2 Meniu** →



# 3



# Kokteilių ir amuse–bouche derinių degustacija

„Restaurant & cocktail house“ koncepcija tiesiog negali būti pilnai įgyvendinta be jungtinio šefo ir miksologo kūrinio.

Tai – degustacinis gėrimų ir vieno kąsnio užkandžių vakaras, supažindinsiantis ne tik su pačiais netikėčiausiais skonių deriniais, bet ir jų istorija.



# Kokteilių ir amuse-bouche degustacija

Degustacijos metu susipažinsime su 5 alkoholinių kokteilių ir 5 vieno kąsnio užkandžių (amuse-bouche) deriniais.

Degustacijos kaina asmeniui:

**50 EUR**

**SVARBU:**

Degustaciją galima užsakyti grupėms nuo 10 asmenų.





# Kokteilių degustacija Modern Classic

Degustacijos metu ragausime 5 sumažintos proporcijos kokteilius, atspindinčius „Moderniosios kokteilių klasikos“ stilių, vyravusį nuo 1980-ųjų iki 2004-ųjų.

Po degustacijos kiekvieną svečią kviesime su barmeno pagalba sau pasigaminti didžiausią įspūdį palikusį kokteilį.

---

Degustacijos kaina asmeniui:

**45 EUR**

---





# Kokteilių degustacija Evolution of the Cocktail

Degustacijos metu ragausime 5 sumažintos proporcijos kokteilius, „atstovaujančius“ 5 skirtingų laikotarpių stilių.

Po degustacijos kiekvieną svečią kviesime su barmeno pagalba sau pasigaminti didžiausią įspūdį palikusį kokteilį.

---

Degustacijos kaina asmeniui:

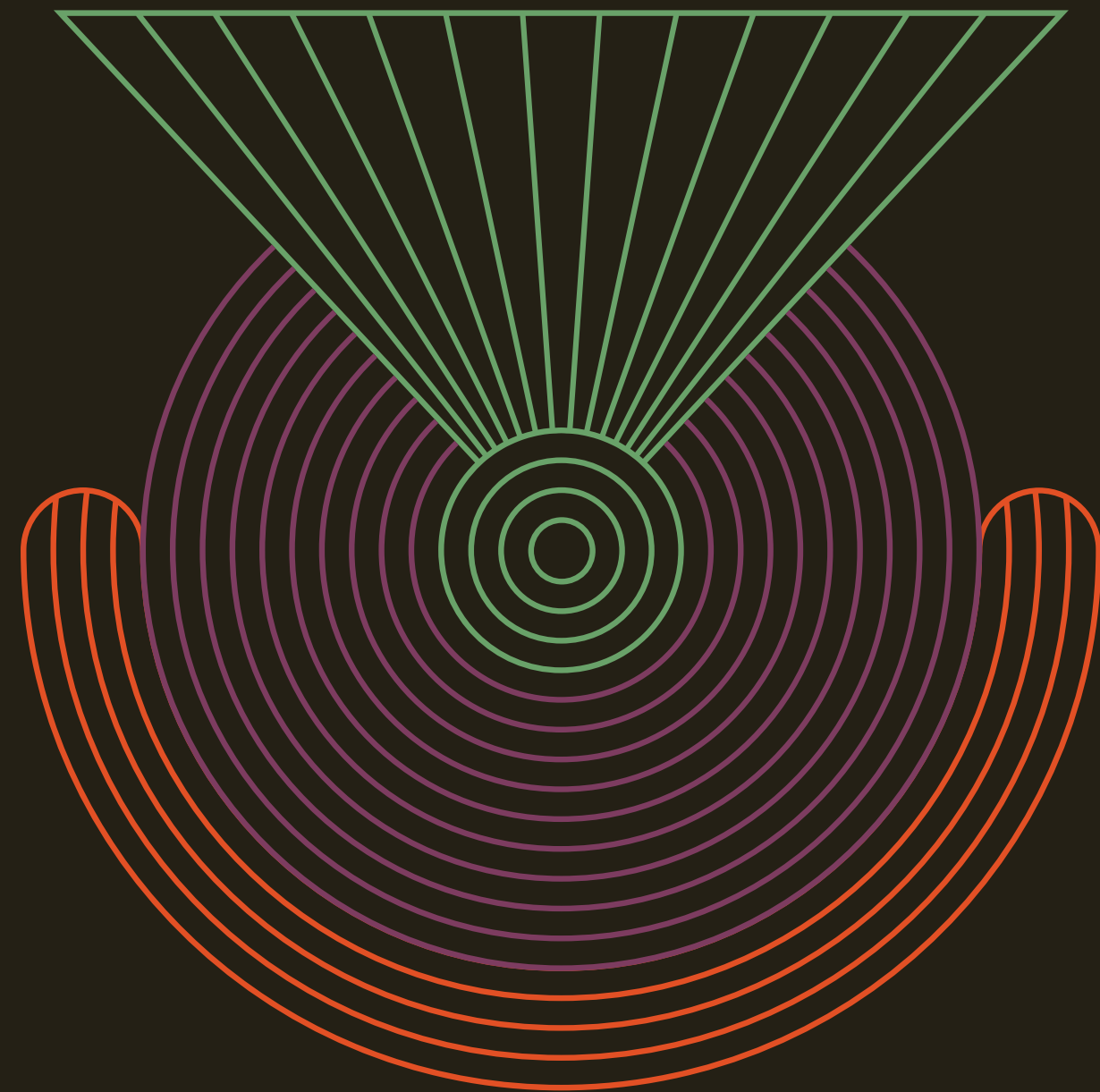
**45 EUR**

---





# 4



# Renginių organizavimo galimybės

4.1. Rezervavimas, išplanavimas ir kainodara

4.2. Meniu ir gėrimų pasiūlymai renginiams



# 4.1 Renginių kainodara

Renginio kainą sudaro keletas skirtingų, tačiau vienodai svarbių veiksnių, tarp kurių – sezoniškumas bei planuojamas užimtumas, tad greičiausiai ir tiksliausiai kainą jūsų renginiui įvardinti galėsime sulaukę individualios jūsų užklausos.



# 4.1 „Trinity“ rezervavimo ir išplanavimo galimybės

Galime pasiūlyti išskirtinai jūsų vakarui pritaiktą maisto ir gėrimų meniu bei 3 erdves, kartu talpinančias daugiau nei 200 svečių.

Esame pasiruošę padėti jums bet kokią įmonės šventę, team-buildingo vakarą, darbuotojų mokymus, networkingo renginį ar šeimos šventę paversti ypatinga ir iš tiesų įsimintina diena.

Galime pasiūlyti išskirtinai jūsų vakarui pritaiktą maisto ir gėrimų meniu bei 3 erdves, kartu talpinančias daugiau nei 200 svečių.



# 4.1

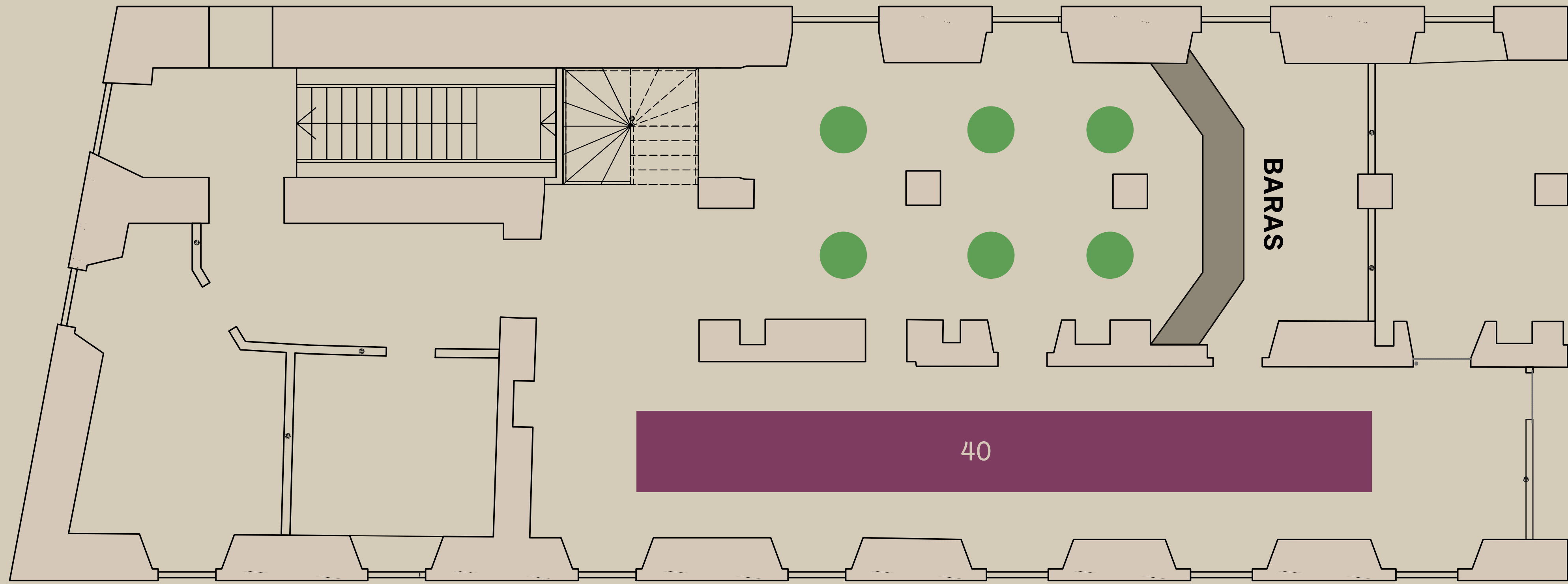
# Restorano išplanavimas #1

# II a.

Sėdimos vietos prie stalų: 40  
+ Stovima zona su baro stalais

Max žmonių kiekis: 40

Išplanavimas



■ ● Žemi stalai

● Stovimi baro stalai



# 4.1

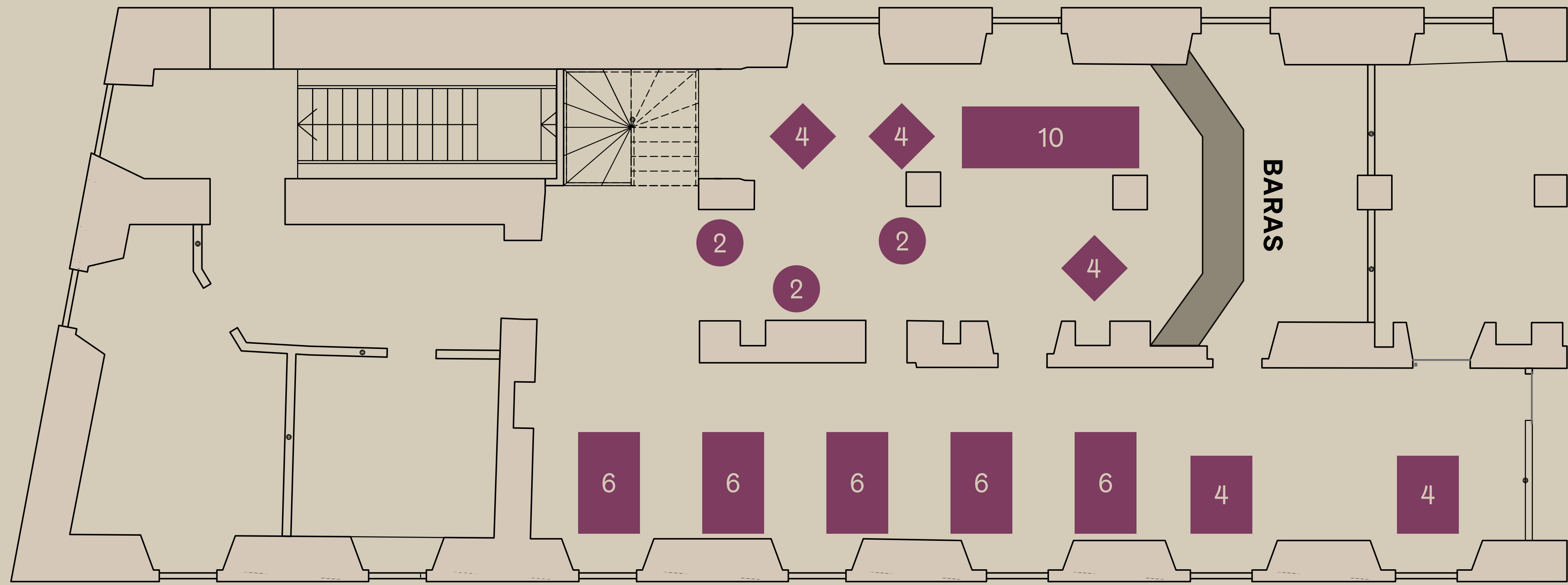
# Restorano išplanavimas #1

# II a.

Sėdimos vietos prie stalų: 66

Max žmonių kiekis: 66

Išplanavimas



■ ● Žemi stalai



**DIGESTYVO BARAS**

45 sėdimos vietos prie stalų  
+ 5 sėdimos vietos prie baro

Max žmonių kiekis: 70

**APERITYVO BARAS**

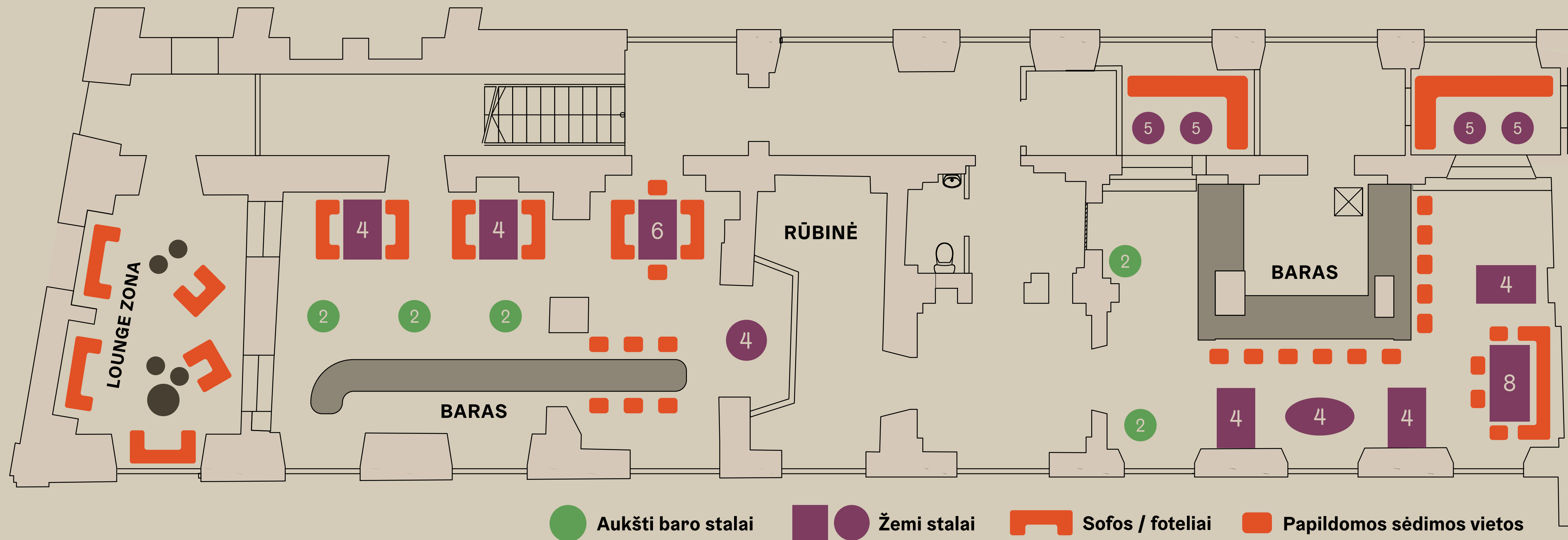
48 sėdimų vietų prie stalų  
+ 9 sėdimos vietos prie baro

Max žmonių kiekis: 70

**BENDRAI (per abu barus)**

93 sėdimų vietų prie stalų  
+ 14 sėdimos vietos prie baro

Max žmonių kiekis: 140





# 4.1

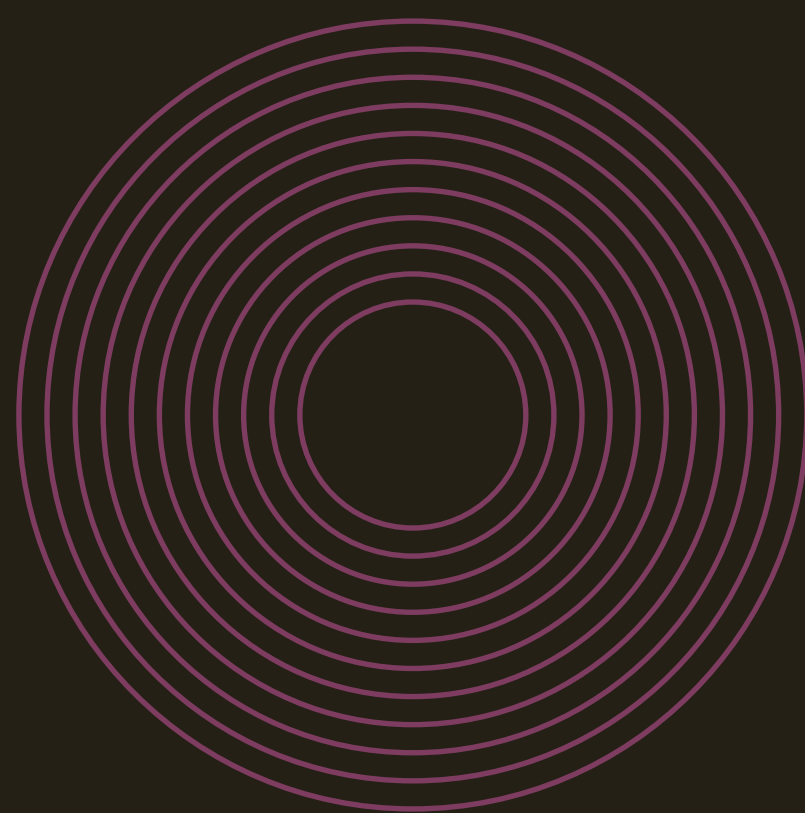
# Patalpos II a.

## À la carte restoranas

Apie Trinity

### 1 salė

Draugų kompanijoms, darbo susitikimams ar šeimos vakarieniems, pirmoji restorano salė – daugiausiai privatumo ir ramybės suteikianti „Trinity“ erdvė.





4.1

Apie Trinity





4.1

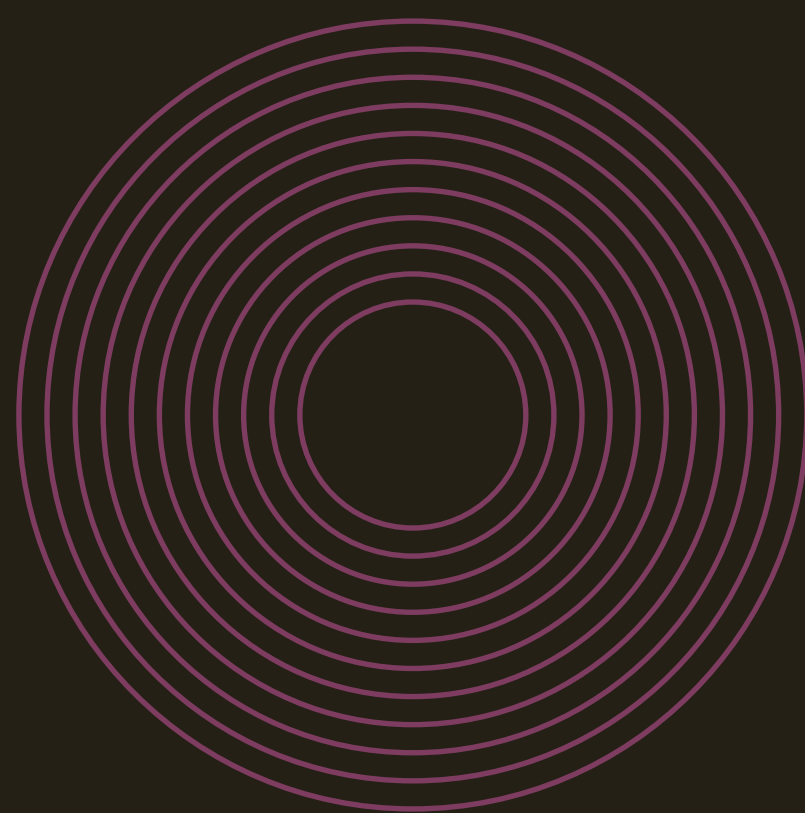
# Patalpos II a.

À la carte restoranas

Apie Trinity

2 salė

Neįpareigojančiam vakarui – antroji restorano salė, atmosferą kurianti akį traukiančiu išskirtinio dizaino baru ir maloniai šurmuliuojančiais svečių pašnekesiais.





41

Apie Trinity





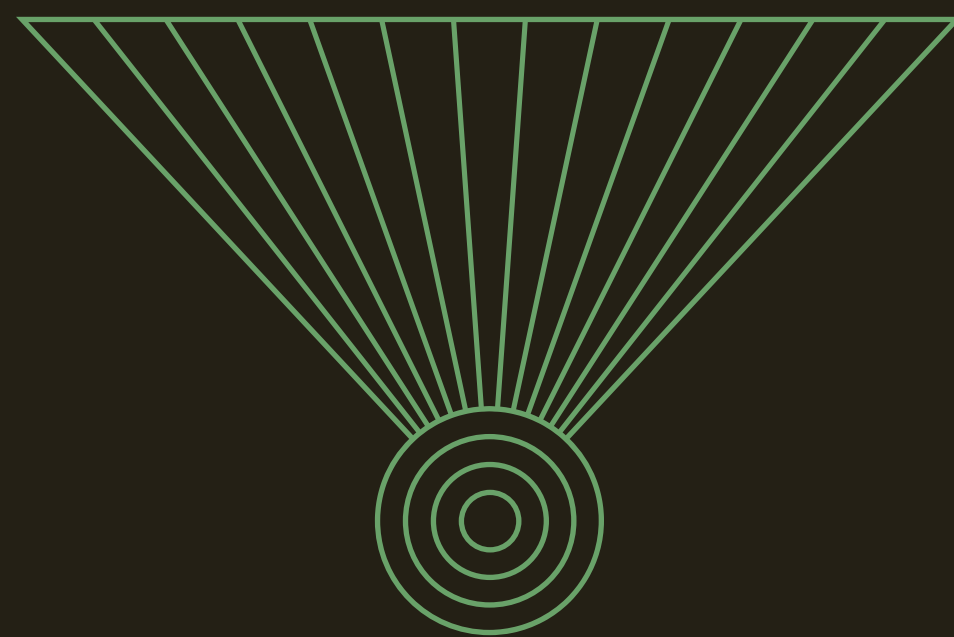
# 4.1

## Patalpos I a. aperityvo baras

Apie Trinity

Dešinėje pirmojo aukšto pusėje įsikūręs aperityvo baras kviečia pasimėgauti autentiškais, italų kultūros įkvėptais ir profesionalių miksologų paruoštais kokteiliais.

Nors sukurtas „atidaryti“ (lot. „aperire“) vakarą ir pažadinti skonių paletę, svečius gali džiuginti visą naktį.





4.1

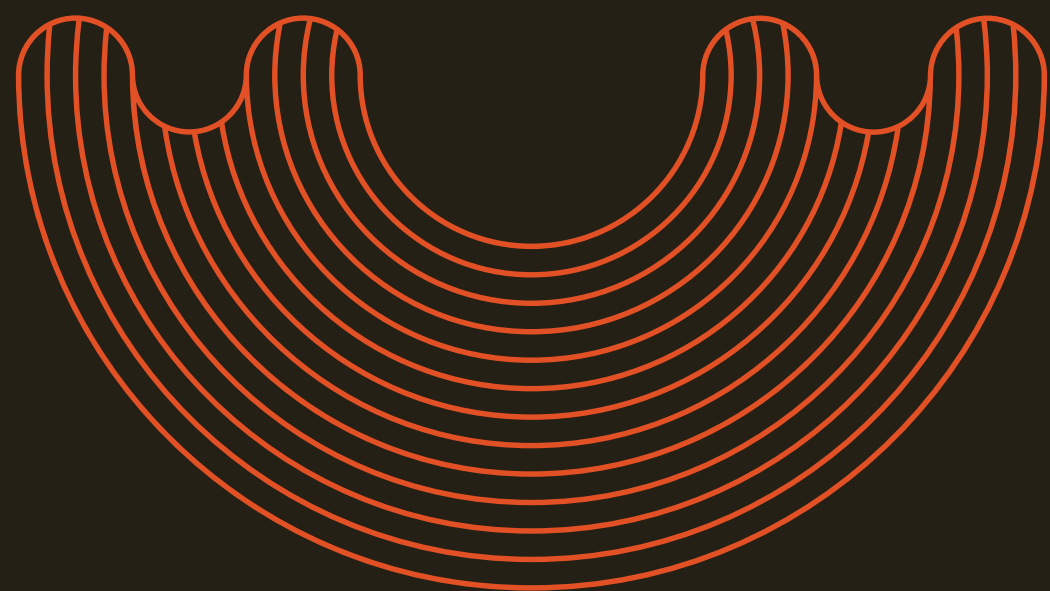
# Patalpos I a.

## digestyvo baras

Apie Trinity

Kairėje pirmojo aukšto pusėje – pokalbiai, jaukios prislopintos šviesos, atmosferą kurianti, bet vakaro neužgožianti muzika ir išskirtiniai kokteiliai digestyvo bare.

Sukurtas vakaro pratęsimui po skanios vakarienės, bet pasiruošęs tapti ir pagrindine vakaro pažiba.





# 4.2 Meniu ir gėrimų pasiūlymai renginiams

Alkoholinių ir nealkoholinių kokteilių meniu sudaromas individualiai pagal svečių norus ir poreikius.

[Grįžti atgal į 2.2. À la carte vakarienės →](#)



# 4.2

## Vieno kęsno užkandžiai

Septintajame dešimtmetyje Prancūzijoje gimusi amuse-bouche tradicija sujungia žodžius „amuser“ (linksminti) ir „bouche“ (burna) į vieną unikalią gastronominę patirtį.

Tai – meistriškas balansas tarp paprastumo, išskirtinumo ir kūrybiškumo.

Šie nedideli, tačiau daugybę išraiškingų skonių turintys vieno kęsno užkandžiai šefams suteikia ne tik erdvę eksperimentuoti naujais ingredientais, bet ir unikalią galimybę svečius supažindinti su tokiais skonių deriniais, kuriuos būtų sudėtinga rasti įprastuose restoranų meniu.





# 4.2

Menu

## Vieno kąsnio užkandžiai

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Lašišos mousse, kompresuotas agurkas, upėtakio ikrai                     | 2.50 eur |
| 2. Antienos Confit krocketai, trumų pasta, trumų majonezas                  | 2.50 eur |
| 3. Sūrio tartaletė su graikiniais riešutais                                 | 2.00 eur |
| 4. Lašišos gravlax, avokadų tyrė, kapario uoga, duonos traškutis            | 2.50 eur |
| 5. Burokėlių Napoleonas, burokėliai, pistacijos, gorgonzolos sūrio kremas   | 2.50 eur |
| 6. Canape baby bulvė, romesco padažas, chorizo trupiniai                    | 2.50 eur |
| 7. Jautienos žando krocketas, žolelių majonezas                             | 2.50 eur |
| 8. Aštuonkojis su romesco padažu, alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus      | 2.50 eur |
| 9. Kalmaras su romesco padažu, alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus         | 2.50 eur |
| 10. Jautienos tartaras su baby bulve, žolelių majonezas, raudonas ridikėlis | 2.50 eur |
| 11. Upėtakio tartaras, kompresuotas agurkas, crème fraîche                  | 2.50 eur |
| 12. Brioche sumuštinukas, trumai, Brie sūris (4 vnt.)                       | 5.50 eur |



## Vieno kęsno užkandžiai #1



Lašišos mousse, kompresuotas agurkas,  
upėtakio ikrai

**2.50**  
**eur/vnt**



Antienos Confit krocketai, trumų pasta,  
trumų majonezas

**2.50**  
**eur/vnt**



Sūrio tartaletė, graikiniai riešutai

**2.50**  
**eur/vnt**



Lašišos gravlax, avokadų tyrė, kapario uoga,  
duonos traškutis

**2.50**  
**eur/vnt**



Burokėlių Napoleonas, burokėliai, pistacijos,  
gorgonzolos sūrio kremas

**2.50**  
**eur/vnt**



Canape baby bulvė, romesco padažas,  
chorizo trupiniai

**2.50**  
**eur/vnt**



## Vieno kėsnio užkandžiai #2



7 Jautienos žando krocketas, žolelių majozenas **2.50 eur/vnt**



8 Aštuonkojis su romesco padažu, alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus **2.50 eur/vnt**



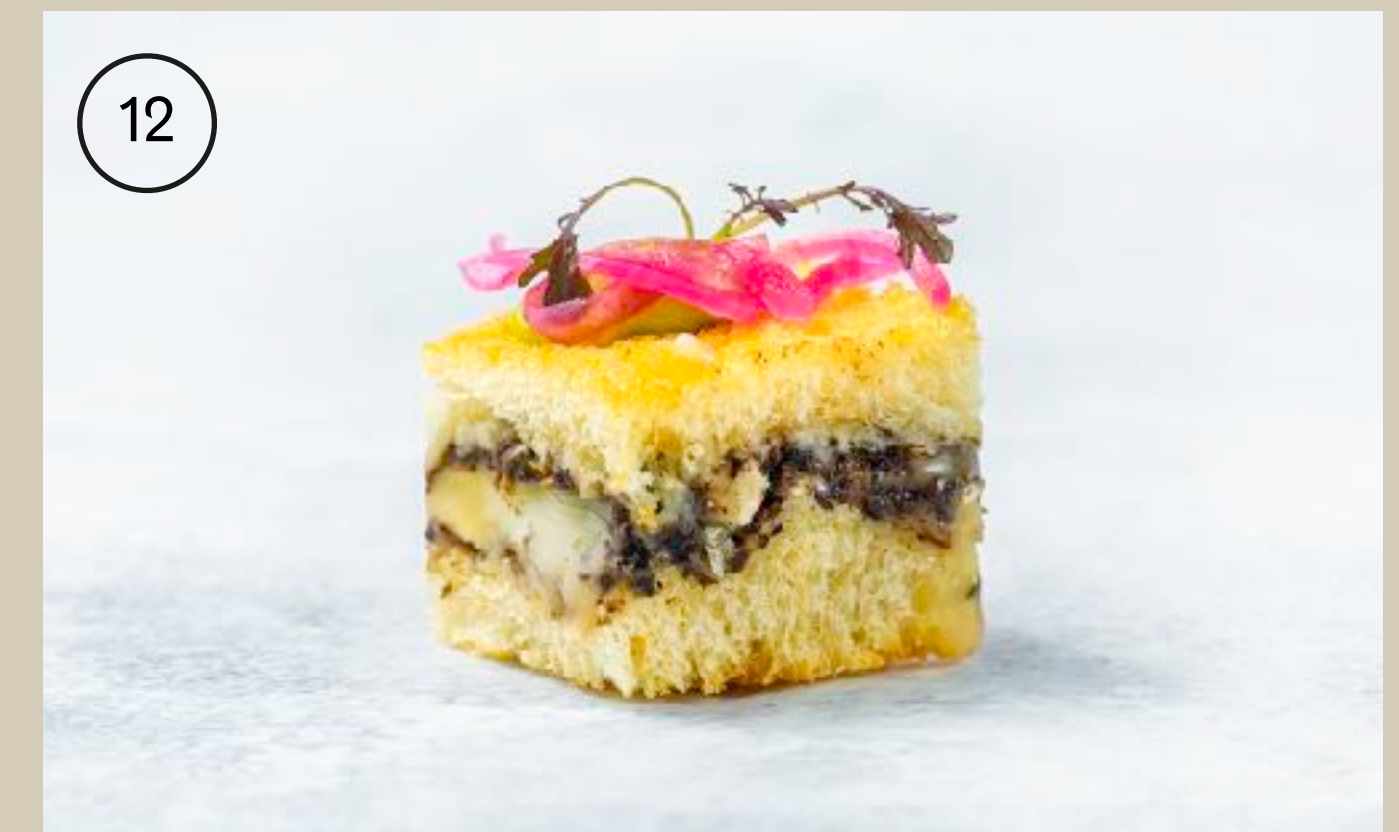
9 Kalmaras su romesco padažu, alyvuogių trupiniai, žolelių aliejus **2.50 eur/vnt**



10 Jautienos tartaras su baby bulve, žolelių majonezas, raudonas ridikėlis **2.50 eur/vnt**



11 Upėtakio tartaras, kompresuotas agurkas, crème fraîche **2.50 eur/vnt**



12 Brioche sumuštinukas, trumai, Brie sūris **5.50 eur/4 vnt**



# 4.2

## Baro užkandžiai

„Trinity“ svečiams siūlome laiko patikrintais ir jau klasika tapusiais skoniais mėgautis nepakylant nuo baro stalo. Austrės, rūkyti migdolai, alyvuogės, sūriai... Padėsime jums išsirinkti ne tik skaniausius gėrimus, bet ir prie jų geriausiai derantį užkandžių rinkinį.

Meniu





4.2

# Baro užkandžiai

Meniu

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| 1. Austrės                     | 4 eur/vnt |
| 2. Rūkyti migdolai             | 4.00 eur  |
| 3 Ispaniškos alyvuogės         | 5.50 eur  |
| 4. Ožkos sūrio spurgytės       | 6.00 eur  |
| 5. Saliamių ir kumpių rinkinys | 13.00 eur |
| 6. Sūrių rinkinys              | 11.00 eur |



Saliamių ir kumpių rinkinys

13.00 eur



Sūrių rinkinys

11.00 eur

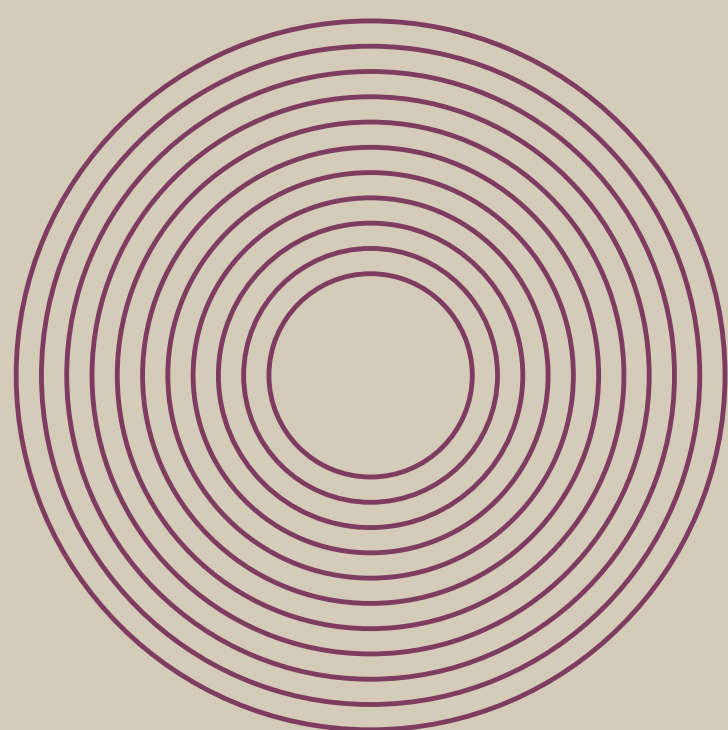


# 4.2

## Restorano užkandžiai

Vakarams, kai norisi kažko lengvo, bet ne nuobodaus. Puikiai tinka norint paruošti skonių paletę pagrindiniam patiekalui ar pratęsti vakarą naujais gastrominiais atradimais prie vyno taurės.

Meniu





# Restorano užkandžiai

- |    |   |                  |
|----|---|------------------|
| 1. | <b>Brandintos jautienos išpjovos tartaras</b>                               | <b>15.00 eur</b> |
|    | <i>Patiekama su putpelės kiaušinio tryniu, karnišonais, kapario uogomis</i> |                  |
| 2. | <b>Jūros šukutės su chorizo</b>   | <b>12.00 eur</b> |
|    | <i>Patiekama su namine duonele</i>  |                  |
| 3. | <b>Sraigės (6 vnt.)</b>   | <b>10.00 eur</b> |
|    | <i>Užkepta sviestu ir žalumynais</i>  |                  |
| 4. | <b>Aštuonkojo carpaccio</b>   | <b>12.00 eur</b> |
|    | <i>Patiekama su laimo ikrais, čili dribsniais, žalumynų padažu</i>          |                  |



Jūros šukutės su chorizo (4 vnt.)

**12.00 eur**



Aštuonkojo carpaccio

**12.00 eur**



# Salotos ir sezoninė sriuba

## Salotos

---

1. **Burata su spalvotais pomidorais** **15.00 eur**

Kedrinės inijos, balsamico, pesto padažas

---

2. **Upėtakio salotos** **19.00 eur**

Putpelės kiaušiniai, ridikai, degintos bulvytės, citrusų vinaigrette

---

3. **Antienos krūtinėlės salotos** **19.00 eur**

Ant griliaus kepti persikai, lazdyno riešutai, aviečių užpilas

---

## Sezoninė sriuba

---

1. **Kreminė topinambų sriuba** **10.00 eur**

Trumų grybų duxelle, sojos pupelės, žirnių ankštys

---



# 4.2

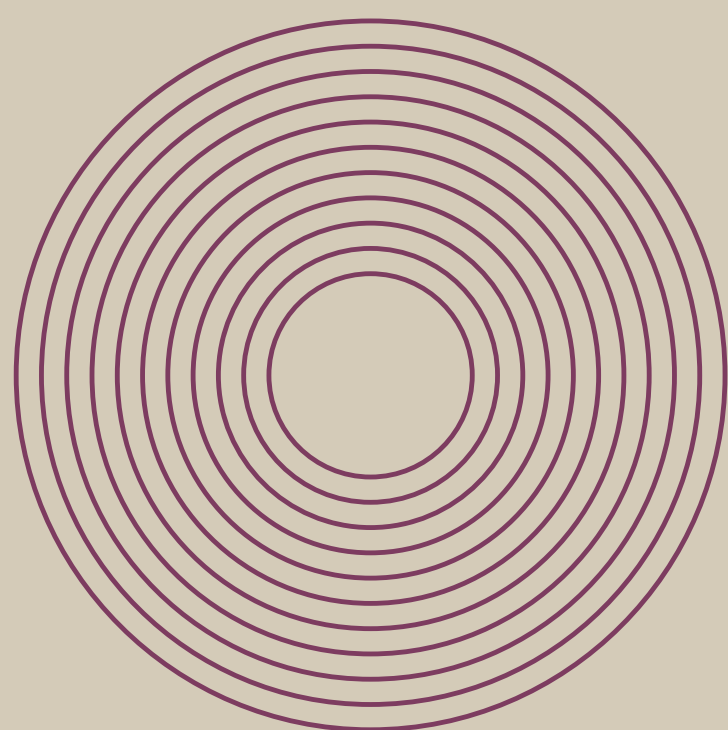
## Pagrindiniai patiekalai

Laiko patikrinti, Senojo žemyno kulinarinių tradicijų įkvėpti, šiuolaikiniam skoniui pritaikyti patiekalai.

Kruopščiai atrinkti tam, kad taptų įsimintiniausia vakarienės dalimi ir geriausiai atspindėtų tikrąjį restorano charakterį.

Bet kokiam skoniui, bet kokiai progai.

Meniu



5





# 4.2

Meniu



## Pagrindiniai patiekalai

- 1. Antienos krūtinėlė** **23.00 eur**  
Pateikiama su pomme purée, vyšnių demi-glace padažu ir glazūruotu brokoliu
- 2. Upėtakio filė** **21.00 eur**  
Pateikiama su upėtakio ikrais, pekino kopūstu, kaliarope ir žirneliais
- 3. Aštuonkojis** **29.00 eur**  
Pateikiama su degintomis bulvytėmis ir romesco padažu
- 4. Naminiai ravioliai su ožkos sūriu** **15.00 eur**  
Pateikiama su spalvotais burokėliais, pistacijomis ir parmezano padažu



Upėtakio file

**21.00 eur**



Naminiai ravioliai su ožkos sūriu

**15.00 eur**



# 4.2

## Steak frites

Laikomas nacionaliniu Belgijos patiekalu, tačiau šaknis tvirtai įleidęs ir Prancūzų virtuvėje, steak frites itin pažodžiui verčiama kaip „kepsnys ir bulvytės“.

Priklausomai nuo regiono, steak frites gali būti patiekama su įvairių rūšių padažais, skirtingais kepsniais ir prieskoniais.

„Trinity“ steak frites be išimties patiekama kartu su naminėmis gruzdintomis bulvytėmis.

Meniu





# Steak frites

- 
- 1. Brandintos jautienos išpjova (Argentina)** **32.00 eur**  
Pateikiama su pipiriniu padažu ir sezoninėmis daržovėmis

---

  - 2. Brandintos jautienos antrekotas (Argentina)** **26.00 eur**  
Pateikiama su spalvotomis morkomis ir degintais šalotiniais svogūnais

---

  - 3. Brandintos jautienos išpjovos tartaras** **26.00 eur**  
Pateikiama su putpelės kiaušinio tryniu, karnišonais ir kapario uogomis

---

  - 4. Jautienos mėsainis** **17.00 eur**  
Pateikiama su trumų duxelles, raclette sūriu ir baltųjų trumų aioli
-



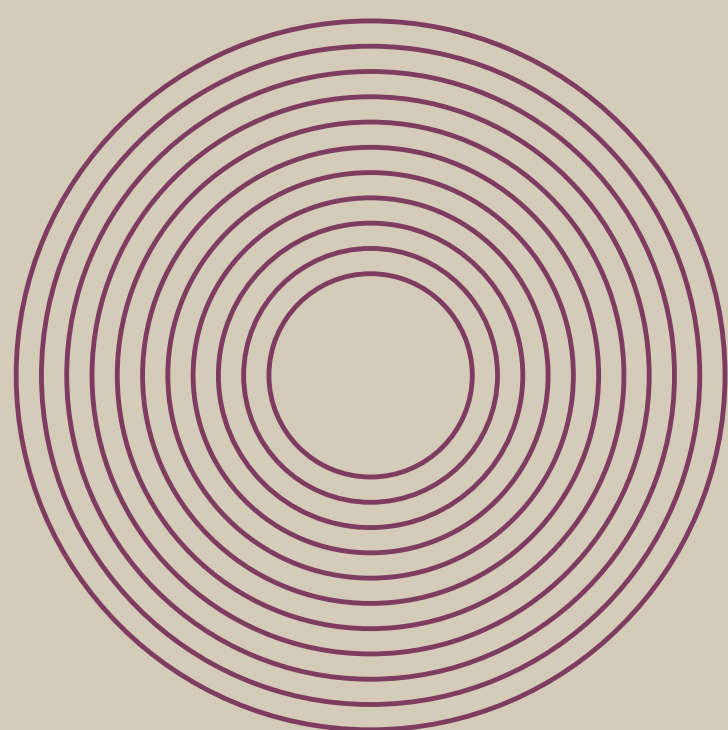
# 4.2

# Desertai

Meniu

Gimusi XVII amžiaus Prancūzijoje, desertų tradicija kilo iš prancūziško žodžio „desservir“, reiškiančio „nurinkti stalą“.

Tai – vakarienės dalis, nereikalaujanti atskiro pristatymo. Sukurta vaikuoti vakarą, bet gali tapti ir pagrindinie jo dalimi.





4.2

# Desertai

---

1. Baltojo šokolado crème brûlée

7.00 eur

Patiekama su avietėmis

---

2. Tatin obuolių pyragėlis

7.00 eur

Patiekama su cinamoniniais ledais

---

3. Naminių šerbetų trio

6.00 eur

Sezoninė selekcija

---

v



---

Baltojo šokolado crème brûlée

7.00 eur

---



# 4.2

# Gėrimai. Vyno korta

Gėrimai

Alkoholinių ir nealkoholinių kokteilių  
menu sudaromas individualiai pagal  
svečių norus ir poreikius.





4.2

Vynai



# Rūšinis vinas taurėmis

125 ml

## Baltas vinas

125 ml

1. Joseph Drouhin Puligny-Montrachet **24 eur**  
Bourgogne AOC | France
2. Ridge Estate Chardonnay Sonoma **22 eur**  
USA
3. Georg Breuer Terra Montosa Riesling **16 eur**  
Q.b.A | Germany

## Raudonas vinas

125 ml

1. Chateau Haut Bages Monpelau Pauillac **16 eur**  
Cru AOC 2010 Bordeaux | France
2. Delas Chateauneuf-du-Pape Haute Pierre **12 eur**  
Rouge AC | France
3. Luce della Vite 'Luce' Toscana IGP **22 eur**  
Italy



4.2

Vynai



# Vynas taurėmis

125 ml

## Baltas vynas

125 ml

1. KRIS Pinot Grigio Delle Venezie  
Italija **7 eur**
2. Klaus Lotz Riesling Trocken  
Vokietija **7 eur**
3. De Martino Estate Chardonnay  
Čilė **7 eur**
4. Rudi Ruttger Sauvignon Blanc  
Vokietija **7 eur**

## Raudonas vynas

125 ml

1. Zolla Primitivo Di Manduria DOP  
Italija **7 eur**
2. Frescobaldi Castiglioni Chianti DOCG  
Italija **7 eur**
3. Foncalieu Versant Pinot Noir  
Prancūzija **7 eur**
4. Achaval-Ferrer Malbec  
Argentina **8 eur**



4.2

Vynas



# Putojantis vynas taurėmis

125 ml

## Putojantis vynas

125 ml

- |   |               |
|---|---------------|
| 1. Follador Prosecco Trevizo Extra Dry      | <b>7 eur</b>  |
| Italy                                       |               |
| 2. Willm Cremant D'Alsace Brut Rose AOC     | <b>9 eur</b>  |
| Prancūzija                                  |               |
| 3. Perrier Jouet Cuvee Champagne Grand Brut | <b>15 eur</b> |
| Prancūzija                                  |               |



4.2

# Putojantis vynas

Vynai

750 ml

1500 ml

## Putojantis vynas

750 ml

1. Moutard Methode Traditionelle Brut Nature **40 eur**  
France
2. Agusti Torello Mata Brut Reserva Cava **50 eur**  
Spain
3. Willm Cremant D'Alsace Brut | France **39 eur**  
Chile

1500 ml

4. Canevel Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Magnum **75 eur**  
Italija





# 4.2

# Šampanas

Vynai

750 ml



1. Deutz Brut Classic	90 eur
2. Deutz Brut Classic Magnum <b>1,5 L</b>	180 eur
3. Deutz Brut Classic Jeroboam <b>3 L</b>	380 eur
4. Laurent Perrier La Cuvee Brut	95 eur
5. Laurent Perrier Ultra Brut	125 eur
6. Laurent Perrier Cuvee Rose Brut	145 eur
7. KRUG Grande Cuvee	300 eur
8. Forget Brimont Blanc de Blancs 1er Cru Brut	85 eur
9. Diebolt-Vallois Prestige Blanc de Bancs Brut	130 eur
10. Dom Ruinart Blanc de Blancs 2007	300 eur
11. Eric Rodez Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru	160 eur
12. MUMM Demi-sec	90 eur
13. Dom Ruinart Rose 2004	500 eur
14. Deutz Amour de Deutz Brut 2005	260 eur



4.2

# Šampanas

Vynai

750 ml

15. Deutz Brut Rose Vintage 2014	<b>100 eur</b>
16. Louis Roederer Cristal Brut 2009	<b>320 eur</b>
17. Dom Perignon 2006	<b>280 eur</b>
18. Perrier Jouet Belle Epouge Vintage	<b>280 eur</b>
19. Veuve Cliquot La Grande Dame Brut 2006	<b>260 eur</b>



4.2

# Rožinis vynas

Vynai

750 ml

- 
- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Domaine Saint Andrieu Provence<br>France            | <b>38 eur</b> |
| 2. Beringer Classic Zinfandel   USA<br>USA             | <b>30 eur</b> |
| 3. Marques De Caceres Excellens Rioja   Spain<br>Spain | <b>28 eur</b> |
- 





# 4.2

# Baltas vynas

## Italija

Vynai

750 ml

- |  |               |
|--|---------------|
| 1. Attems Pinot Grigio Collio DOC                              | <b>36 eur</b> |
| 2. Alois Lageder Muller-Thurgau Sudtirol-Alto Adige DOC        | <b>32 eur</b> |
| 3. Feudo Principi Di Butera Grillo DOC                         | <b>35 eur</b> |
| 4. Rocca di Montemassi Calasole Vermentino                     | <b>35 eur</b> |
| 5. Graziano Pra Otto Soave Classico                            | <b>45 eur</b> |
| 6. Castello Della Sala Bramito del Cervo Chardonnay Umbria IGT | <b>42 eur</b> |
| 7. Bersano Gavi DOCG   | <b>32 eur</b> |
| 8. Masciarelli Trebbiano d'Abruzzo DOC                         | <b>38 eur</b> |
| 9. Masciarelli Marina Cvetic Chardonnay Colline Teatine IGP    | <b>90 eur</b> |



4.2

# Baltas vynas Prancūzija

Vynai

750 ml

1. Willm Pinot Gris Reserve Alsace	<b>32 eur</b>
2. J.L. Quison Les Joyaux 1er Cru Chablis	<b>60 eur</b>
3. Moutard-Diligent Aligote AOC	<b>40 eur</b>
4. Bouchard Aine & Fils Pouilly-Fuisse	<b>55 eur</b>
5. Sauvion Tourane Sauvignon Les Eglantines	<b>32 eur</b>
6. Maison Louis Jadot Chablis AC	<b>55 eur</b>
7. Chateau Tuilerie Pages Entre Deux Mers	<b>35 eur</b>
8. Henri Bourgeois Les Baronnes Sancerre	<b>62 eur</b>
9. P. Jaboulet Parallele 45 Cotes-Du-Rhone AC	<b>34 eur</b>
10. Domaine Chatelain Pouilly Fume Harmonie	<b>50 eur</b>
11. Louis Jadot Puligny-Montrachet Les Referts Premier Cru	<b>140 eur</b>
12. M.Chapoutier Meysonniers Crozes-Hermitage	<b>70 eur</b>



4.2

# Baltas vynas

Vynai

750 ml



## Ispanija

750 ml

1. Marques De Caceres Verdejo DO Rueda **30 eur**
2. Izadi Blanco Rioja DOC **42 eur**
3. Torres Pazo das Bruxas Albarino Rias Baixas **30 eur**

## Kitos šalys

750 ml

1. Allram Gruner Veltliner Strassertale Kamptal DAC **36 eur**  
Austria
2. Selbach Riesling Fish Mosel QmP **32 eur**  
Germany
3. A. Mendes Alvarinho Contacto **38 eur**  
Portugal
4. J. Charta Riesling Rheingau **40 eur**  
Germany
5. Wimmer Czerny Fumberg Gruner Veltliner Wagram **38 eur**  
Austria



4.2

# Baltas vynas

Vynai

750 ml

## Naujo pasaulio vynai

750 ml

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 1. | Marimar Estate La Masia Chardonnay<br>USA                | 65 eur |
| 2. | Chateau Ste. Michelle & Dr.Loosen Eroica Riesling<br>USA | 52 eur |
| 3. | Chateau Ste. Michellele Gewurztraminer<br>USA            | 32 eur |
| 4. | Reyneke Organic Chenin Blanc<br>South Africa             | 42 eur |
| 5. | Cloudy Bay Sauvignon Blanc Marlboroug<br>New Zealand     | 65 eur |
| 6. | Shepherds den Sauvignon Blanc<br>New Zealand             | 36 eur |
| 7. | Penfolds Bin 51 Eden Valley Riesling<br>Australia        | 58 eur |





# 4.2

# Raudonas vynas Italija

750 ml

Vynai



1. Barone Ricasoli Chianti DOCG	<b>32 eur</b>
2. La Selvaccia Brunello Di Montalcino DOCG	<b>89 eur</b>
3. Tinazzi Valpolicella Superiore Ripasso DOC	<b>48 eur</b>
4. Vigneti Del Salento Leggenda-Vigne Vecchie Primitivo Di Manduria DOP	<b>50 eur</b>
5. Masi Costasera Amarone Classico DOCG	<b>80 eur</b>
6. Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOC	<b>45 eur</b>
7. Masi Campofiorin IGT	<b>36 eur</b>
8. Produtorri del Barbaresco Pora Barbaresco Riserva DOCG	<b>85 eur</b>
9. Fontanafredda Serralunga Barolo d'Alba DOCG	<b>80 eur</b>
10. Mauro Molino Barbera d'Alba	<b>40 eur</b>
11. Gaja Ca'marcanda Promis Toscana	<b>85 eur</b>
12. Pietra Pura Mandus Primitivo Di Manduria	<b>34 eur</b>
13. Lucente Toscana IGT	<b>62 eur</b>
14. Ornellaia Bolgheri Superiore DOC	<b>210 eur</b>
15. Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo	<b>38 eur</b>



# 4.2

Vynai

# Raudonas vynas Prancūzija

750 ml

1. Joseph Drouhin Brouilly AOC	<b>36 eur</b>
2. Louis Jadot Beaune Bressandes Premier Cru	<b>95 eur</b>
3. Faiveley Mercurey Rouge	<b>65 eur</b>
4. Louis Jadot Pinot Noir Bourgogne AC	<b>52 eur</b>
5. Clos Du Roy Arthur 2005 Fronsac AC	<b>52 eur</b>
6. Joseph Drouhin Pommard AOP	<b>90 eur</b>
7. Chateau de Saint Cosme Cotes du Rhone	<b>38 eur</b>
8. Vidal - Fleury Crozes Hermitage AOP	<b>52 eur</b>
9. Chateau d'Arcins Haut-Medoc AOP	<b>44 eur</b>
10. Paul Jaboulet Gigondas Pierre Aiguille AOC	<b>46 eur</b>
11. Chateau Betailley V-eme GCC Pauillac 2009	<b>220 eur</b>
12. Chateau Teyssier Saint Emilion Grand Cru	<b>70 eur</b>



4.2

# Raudonas vynas

Vynai

750 ml



## Ispanija

750 ml

1. Bodegas Atalaya Laya Old Vines Almansa DO **28 eur**
2. Tinto Pesquera Crianza Ribera del Duero **48 eur**
3. Marques De Caceres MC DOCa Rioja **65 eur**
4. Vega Sicilia Valbuena 5 2007 Ribera del Duero **230 eur**
5. Hacienda de Arinzano Tinto de Pago DO **40 eur**
6. La Rioja Alta Vina Alberdi Reserva Rioja **60 eur**

## Argentina

750 ml

1. Mascota Vineyards Opi Cabernet Sauvignon **31 eur**
2. Achaval-Ferrer Quimera **65 eur**
3. Achaval-Ferrer Finca Altamira **98 eur**



4.2

# Raudonas vynas

Vynai

750 ml



## Kitos šalys

750 ml

1. Anselmann Spätburgunder  
Germany **38 eur**
2. Manz Platonico IGP  
Portugal **30 eur**
3. Markowitsch Pinot Noir Burgeland  
Austria **54 eur**

## Naujo pasaulio vynai

750 ml

1. Barista Pinotage Paarl  
South Africa **32 eur**
2. Villa Maria Reserve Pinot Noir  
New Zealand **42 eur**
3. Dos Almas Reserva Carmenere  
Chile **30 eur**
4. Salomon Estate Norwood Cabernet-Shiraz  
Australia **57 eur**
5. World's End Little Sister Reserve Merlot Napa Valley  
Australia **105 eur**
6. Mauro Americano Zinfandel Reserve  
USA **30 eur**



# 4.2

Stiprieji gėrimai

## Stiprieji gėrimai

Alkoholinių ir nealkoholinių kokteilių meniu sudaromas individualiai pagal svečių norus ir poreikius.





# 4.2

Stiprieji gėrimai

## Degtinė

	700 ml	40 ml
1. Finlandia	70 eur	<b>5 eur</b>
2. Grey Goose	120 eur	<b>8 eur</b>
3. Zubrowka		<b>5 eur</b>



# Tekila & Meskalis

	700 ml	40 ml
1. Cenote Cristalino		<b>12 eur</b>
2. El Senorio		<b>6 eur</b>
3. Gusano rojo		<b>4,5 eur</b>
4. Marca Negra		<b>10 eur</b>
5. Meteoro		<b>8 eur</b>
6. Rooster Rojo Blanco	70 eur	<b>4,5 eur</b>
7. Rooster Rojo Reposado	70 eur	<b>4,5 eur</b>
8. Patron Reposado		<b>9 eur</b>
9. Patron Silver		<b>8 eur</b>
10. Se Busca		<b>6,5 eur</b>
11. Zignum Silver		<b>4,5 eur</b>



	700 ml	40 ml
1. Aberlour 16YO	8 eur	<b>8 eur</b>
2. Aberlour 18YO		<b>11 eur</b>
3. Arran Single Malt Amarone Cask		<b>9 eur</b>
4. Auchentoshan 12YO		<b>7 eur</b>
5. Aultmore 12YO		<b>9 eur</b>
6. Aultmore 18YO		<b>16 eur</b>
7. Ballantine's 21YO		<b>16 eur</b>
8. Balvenie Doublewood 12YO		<b>9 eur</b>
9. BenRiach 15YO		<b>8 eur</b>
10. Bruichladdich The Classic Laddie		<b>10 eur</b>
11. Cedar Ridge Single Malt		<b>8 eur</b>
12. Chivas Regal 18YO		<b>11 eur</b>

	700 ml	40 ml
13. Chivas Regal Extra		<b>6,5 eur</b>
14. Chivas Regal Mizunara		<b>8,5 eur</b>
15. Dalmore 12YO		<b>10 eur</b>
16. Dalmore 18YO		<b>32 eur</b>
17. Dewar's 12YO		<b>7 eur</b>
18. Glendronach		<b>7 eur</b>
19. Glenlivet 18 YO		<b>13 eur</b>
20. Glenlivet Founders Reserve		<b>7 eur</b>
21. Glenfiddich 12YO		<b>7,5 eur</b>
22. Glenfiddich 15YO		<b>9 eur</b>
23. Glenfiddich 18YO		<b>13 eur</b>
24. Glenfiddich Fire and Cane		<b>13 eur</b>



	700 ml	40 ml
25. Jack Daniels	90 eur	<b>6,2 eur</b>
26. Jameson Vintage		<b>24 eur</b>
27. Jura 10YO		<b>8 eur</b>
28. Kavalan Ex-Sherry		<b>16 eur</b>
29. Lagavulin 16YO		<b>10 eur</b>
30. Laphroaig 10YO		<b>8 eur</b>
31. Macallan 12YO		<b>9 eur</b>
32. Macallan 18YO		<b>29 eur</b>
33. Machrie Moor Single malt		<b>8,5 eur</b>
34. Mack By Mackmyra		<b>6,5 eur</b>
35. Monkey Shoulder	90 eur	<b>6 eur</b>

	700 ml	40 ml
36. Nikka From The Barrel		<b>9 eur</b>
37. Nikka Taketsuru 17YO		<b>16 eur</b>
38. Nikka Yoichi		<b>11 eur</b>
39. Octomore 09.1		<b>24 eur</b>
40. Paul John		<b>5,5 eur</b>
41. Royal Salute 21YO		<b>26 eur</b>
42. Singleton 18YO		<b>15 eur</b>
43. Teeling Chocolate Porter		<b>8 eur</b>
44. The Peat Monster		<b>8,5 eur</b>
45. Tullamore D.E.W.	80 eur	<b>5 eur</b>
46. Whyte and Mackay	80 eur	<b>5 eur</b>



# Burbonas & Konjankas

<b>BURBONAS</b>	700 ml	40 ml
1. Four Roses Single Barrel		<b>6 eur</b>
2. Four Roses Small Batch		<b>6 eur</b>
3. Four Roses Small Batch Limited		<b>8 eur</b>
5. Jim Beam	70 eur	<b>5 eur</b>
6. Jim Beam Black		<b>5,5 eur</b>
7. Jim Beam Double Oak		<b>6 eur</b>
8. Maker's Mark	85 eur	<b>6,5 eur</b>
9. Woodford Reserva		<b>6,5 eur</b>

<b>KOJAKAS</b>	700 ml	40 ml
1. Fanny Fougerat Petite Cigue VSOP		<b>8 eur</b>
2. Martell Cordon Bleu		<b>16,5 eur</b>
3. Martell XO		<b>20 eur</b>
4. Remy Martin VS		<b>6,5 eur</b>
5. Remy Martin VSOP		<b>9 eur</b>



# Romas

	700 ml	40 ml
1. Angostura 1919		<b>6,5 eur</b>
2. Bacardi 4		<b>5 eur</b>
3. Bacardi Black		<b>4,5 eur</b>
4. Bacardi Gold		<b>4,5 eur</b>
5. Bacardi Oakheart		<b>4,5 eur</b>
6. Bacardi Ocho		<b>5,5 eur</b>
7. Bacardi Superior		<b>4,5 eur</b>
8. Bumbu		<b>5,5 eur</b>
9. Dictador 12YO		<b>7 eur</b>
10. Diplomatico	95 eur	<b>6,5 eur</b>
11. Don Papa		<b>8 eur</b>

	700 ml	40 ml
12. Goslings		<b>5 eur</b>
13. Havana Club 7YO		<b>5,5 eur</b>
14. Havana Club Seleccion de Maestros		<b>7,2 eur</b>
15. HSE Agricole		<b>4,5 eur</b>
16. Janeiro Cachaca		<b>3,5 eur</b>
17. Mount Gay XO		<b>7,5 eur</b>
18. Plantation Overproof		<b>6 eur</b>
19. Relicario Peated		<b>8 eur</b>
20. Stroh 80		<b>6,5 eur</b>
21. Zacapa 23		<b>10 eur</b>



## Džinas

	700 ml	40 ml
1. Bols Genever		<b>7 eur</b>
2. Bombay Sapphire	75 eur	<b>5 eur</b>
3. Copper Head		<b>12 eur</b>
4. Crafter's	80 eur	<b>5 eur</b>
5. Gin Mare		<b>7 eur</b>
6. Del Professore Madame		<b>8 eur</b>
7. Hayman's Sloe		<b>4,5 eur</b>
8. Hendrick's	90 eur	<b>6 eur</b>
9. Monkey 47		<b>10 eur</b>
10. Nikka Coffey Gin		<b>7 eur</b>
11. Plymouth		<b>5 eur</b>

	700 ml	40 ml
12. Portobello Road	90 eur	<b>6 eur</b>
13. Puerto de Indias Strawberry		<b>6 eur</b>
14. Sipsmith Dry		<b>7 eur</b>
15. Sipsmith V.J.O.P.		<b>8,5 eur</b>
16. Star of Bombay		<b>8,5 eur</b>
17. Tanqueray Ten		<b>7 eur</b>
18. The Botanist		<b>7,5 eur</b>



# Likeriai & Trauktinės #1

	700 ml	40 ml
1. Amaro di Angostura		<b>5 eur</b>
2. Amaro Mazzetti d'Altavilla		<b>4 eur</b>
3. Amaro Montenegro		<b>4 eur</b>
4. Aperol		<b>4 eur</b>
5. Baileys		<b>4,5 eur</b>
6. Becherovka		<b>4 eur</b>
7. Benedictine DOM		<b>6 eur</b>
8. Campari		<b>4 eur</b>
9. Chambord		<b>4,5 eur</b>
10. Chartreuse Green		<b>7,5 eur</b>
11. Cointreau		<b>4,5 eur</b>
12. Disaronno		<b>5 eur</b>

	700 ml	40 ml
13. Drambuie		<b>6 eur</b>
14. Fernet Branca		<b>4,5 eur</b>
15. Fernet Branca Menta		<b>4,5 eur</b>
16. Frangelico		<b>4 eur</b>
17. Galliano Autentico		<b>4,5 eur</b>
18. Galliano Vanilla		<b>5 eur</b>
19. Grand Marnier		<b>6 eur</b>
20. Italicus		<b>9 eur</b>
21. Jack Daniels Fire		<b>4,5 eur</b>
22. Jack Daniels Honey		<b>4,5 eur</b>
23. Jagermeister	70 eur	<b>4 eur</b>
24. Kahlua		<b>4 eur</b>



# 4.2

## Stiprieji gėrimai

# Likeriai & Trauktinės #2

	700 ml	40 ml
25. Limoncello di Amalfi		<b>4 eur</b>
26. Luxardo Maraschino		<b>4 eur</b>
27. Malibu		<b>4,5 eur</b>
28. Mandarine Napoleon		<b>5 eur</b>
29. Martini Bitter		<b>4,5 eur</b>
30. Pimm's		<b>4,5 eur</b>
31. Smoked 'Bacon' Schnapps		<b>6 eur</b>
32. Southern Comfort		<b>4 eur</b>
33. St. Germain		<b>7 eur</b>
34. Unicum		<b>4 eur</b>



# Kiti alkoholiniai gėrimai

DALINAI FERMENTUOTI VYNAI	80 ml
1. Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	<b>5 eur</b>
2. Carpano Bianco / Classico / Dry	<b>5 eur</b>
3. Punt E Mes	<b>5,5 eur</b>
4. Martini Rubino / Ambrato	<b>6 eur</b>
5. Cochi	<b>6 eur</b>
6. Lillet Blanc / Rose / Rouge	<b>6 eur</b>
7. Noilly Prat Dry	<b>6,5 eur</b>
8. Yzaguirre Blanco / Rojo / Dry	<b>4 eur</b>
9. Lustau Blanco / Rojo	<b>6 eur</b>
10. Pedro Ximenez	<b>10 eur</b>
11. Remi Landier Pineau White / Rose	<b>6 eur</b>

KITI ALKOHOLINIAI GĖRIMAI	700 ml	40 ml
1. Absinthe Pernod		<b>9 eur</b>
2. Brandy Metaxa 12		<b>6,5 eur</b>
3. Brandy Torres 15	80 eur	<b>5 eur</b>
4. Calvados Coquerel Fine		<b>5 eur</b>
5. Grappa Alexander		<b>4,5 eur</b>
6. Grappa Barricata Gold		<b>4 eur</b>
7. Grappa Morbida Blanca		<b>4 eur</b>
8. Grappa Poli Bassano Classica		<b>7,5 eur</b>
9. Grappa Poli Sarpa Oro		<b>8 eur</b>
10. Pisco Gobernador		<b>5 eur</b>
11. Pisco Waqar		<b>6,5 eur</b>



# 5 Sąskaita verslo klientams

Norėdami sukurti kuo malonesnę patirtį savo svečiams, siūlome naują paslaugą – vieną sąskaitą verslo klientams. Taip už visas restorano suteiktas paslaugas galėsite atsiskaityti vienu apmokėjimu per mėnesį.

## **Kaip tai veikia?**

„Trinity“ restorano administracija su verslo klientu pasirašo paslaugų teikimo sutartį, kurioje numatyti rezervavimo būdai. Sutartyje galima nurodyti asmenų, galinčių naudotis šia sąskaita restorano paslaugoms, sąrašą. Taip pat galima apsiriboti tik išankstinėmis rezervacijomis telefonu, internetine rezervacijų sistema arba el. paštu.

Kiekvieną mėnesį kliento nurodytu adresu išsiunčiama detali ataskaita ir sąskaita faktūra už praėjusį mėnesį suteiktas paslaugas.





TRINITY

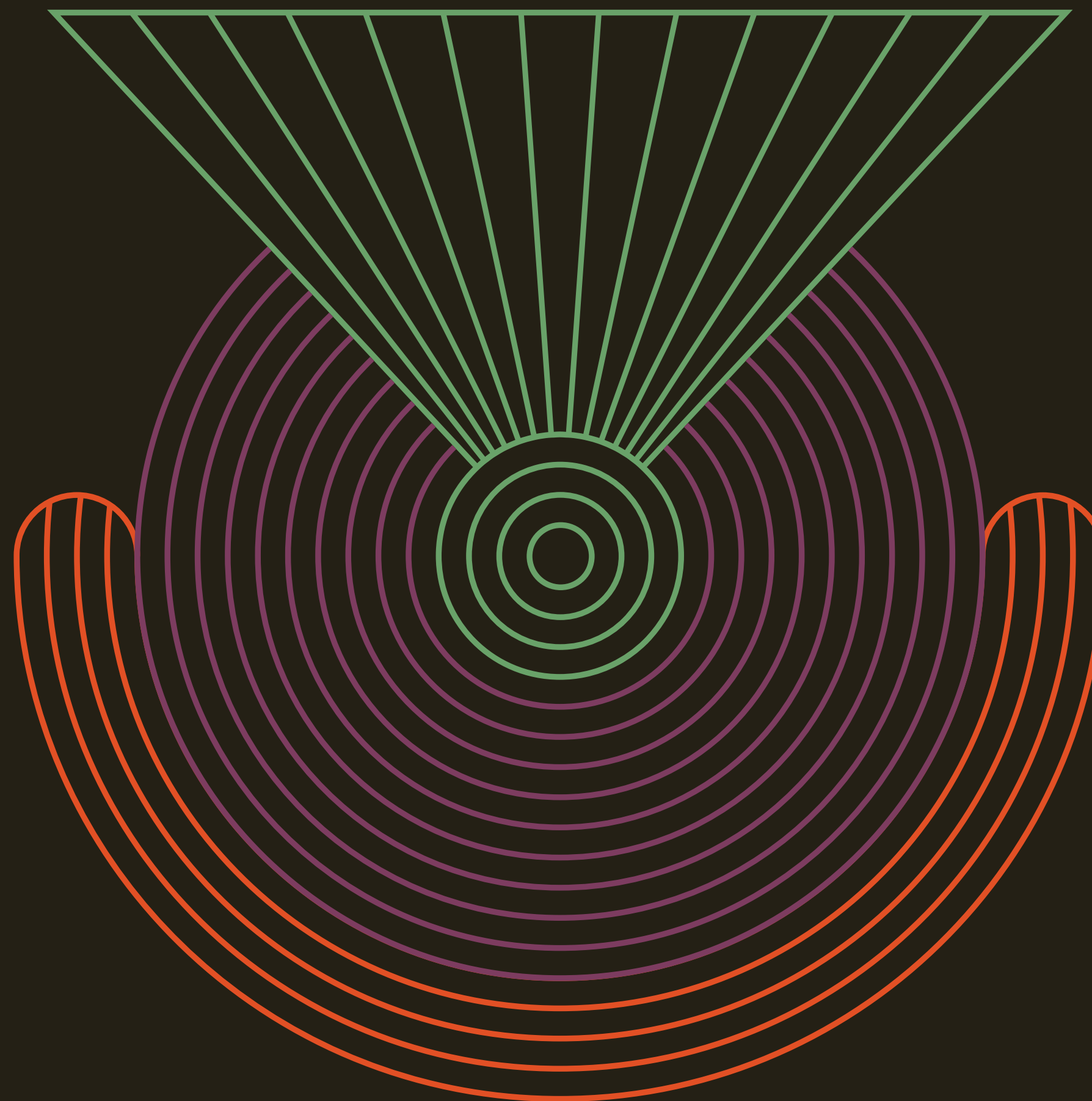
Restaurant  
& Cocktail House

# Laukiame Jūsų!

(8-666) 74777

info@trinityvilnius.lt

trinityvilnius.lt



aperitivo a la carte digestivo

trinityvilnius.lt