



## Užkandžiai / Starters

### „The House“ marinuotos alyvuogės

(Ivairių rūšių marinuotas alyvuogės pagal šefo receptą)

4.69 €

### “The House” marinated olives

(olives marinated by the great Chef's recipe)

### Krevečių iešmeliai

(Keptos krevetės patiekiamos su padažu ir salotomis)

7.69 €

### Shrimp skewers

(fried shrimps served with sauce and salad)

### Nachos su plėšta kiauliena (2 asm.)

(Meksikietiški traškučiai užkepti plėšta kiauliena ir sūriu, pagardinti cheddar sūrio ir BBQ padažais)

5.69 €

### Nachos with pulled pork (for two persons)

(mexican chips oven-baked with pulled pork and cheese, dressed with Cheddar cheese and BBQ sauces)

### „The House“ kepta duona

(Patiekiama su naminiu majonezu, česnakais ir kietuoju sūriu)

3.69 €

### “The House” garlic bread

(served with homemade mayo, garlic and hard cheese)

## Salotos / Salads

### Salotos su grill vištiena

(Ivairūs salotų lapai, daržo gėrybės, kietasis sūris, vištienos filē, žolelių padažas)

6.19 €

### Grilled chicken salad

(mixed lettuce, fresh vegetables, hard cheese, chicken fillet, herb dressing)

### Salotos su rūkyta lašiša ir fetta sūriu

(Ivairūs salotų lapai, daržo gėrybės, rūkyta lašišos filē, fetta sūris, žolelių padažas)

6.79 €

### Smoked salmon and feta salad

(mixed lettuce, fresh vegetables, smoked salmon fillet, feta cheese, herb dressing)

### Salotos su grill jautienos išpjova

(Ivairūs salotų lapai, daržo gėrybės, jautienos išpjova, kietasis sūris, žolelių padažas)

7.89 €

### Grilled beef tenderloin salad

(mixed lettuce, fresh vegetables, beef tenderloin, hard cheese, herb dressing)

Rekomenduojame valgyti su šviežiai kepta duona ar naminėmis bandelėmis.

Apie šiandien iškeptą duoną teirautis aptarnaujančio personalo.

Recommended with fresh bread or home-style buns, all baked at our restaurant.

Please ask Your waiter about the bread we have baked today.

Šviežiai kepta duona/In-house bread – 0.29 €

Mūsų gamybos šviežiai keptos bandelės/In-house fresh-baked buns (2 vnt./2pcs.) – 0.19 €

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**

**Information about allergens in food ask for a waiter.**



## Sriubos / Soup

### Šaltibarščiai (sezono metu)

(Patiekiami su bulvėmis)

### Cold beet soup (during the season)

(served with potatoes)

3.59 €

### „House“ barščiai

(Pagaminta pagal šefo receptą)

### „House“ borsch

(chef's recipe)

4.49 €

### Kreminė baravykų

(Pagaminta pagal šefo receptą)

### Boletus mushrooms cream soup

(made by a special Chef's recipe)

3.99 €

Rekomenduojame valgyti su šviežiai kepta duona ar naminėmis bandelėmis.

Apie šiandien iškeptą duoną teirautis aptarnaujančio personalo.

Recommended with fresh bread or home-style buns.

Please ask Your waiter about the bread we have baked today.

Sviežiai kepta duona/In-house bread – 0,29 €

Mūsų gamybos šviežiai keptos bandelės/In-house fresh-baked buns (2 vnt./2pcs.) – 0,19 €

## Lietiniai C` repes / Pancakes C` repe

Lietiniai Crêpe mūsų restorane kepami ant specialios blyninės, c`repes tešloje yra daug sviesto, pieno, naudojami aukščiausios rūšies miltai leidžia sukurti tikrąjį lietinio skonį, spalvą ir traškumą.

Our crêpe pancakes are cooked on a special pancake pan. The crêpe dough is rich in butter, milk, and we use only premium quality flour to create the genuine flavor, color and crispness of the crêpes.

1 vnt. (1 p.) / 2 vnt. (2 p.)

Crêpes su kumpiu ir sūriu 3.69 € Crêpes su saldžiu varškės kremu

Crêpes with ham and cheese 6.69 € Crêpes with sweet curd cream

### Padažai / Sauces

Naminis majonezas su žolelėmis / Homemade mayo with herbs

0.69 €

Mėlynojo pelėsio sūrio padažas / Blue cheese sauce

0.69 €

Trintos uogos / Mashed berries

0.69 €

## Varškėčiai / Fried pancakes from curd

(Lithuanian traditional dish)

### „Tradiciniai“ varškėčiai

(Patiekiami su grietine)

### “Traditional” curd

### patties

(served with sour cream)

3.99 €

### „Smaližių“ varškėčiai

(Patiekiami su ledais, pasirinktinai karamelė, šokoladas, trintos uogos)

### “Gourmands” curd patties

(served with ice-cream and sauce of Your choice: caramel, chocolate or mashed berries)

4.69 €

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

## Bulviniai patiekalai / Potato dishes

### Stambiai tarkuoti bulviniai blynai / Coarsely grated potato pancakes

Su grietine **4.59 €** With herb sour cream

Su lašiša ir grietine **6.39 €** With salmon and herb sour cream

### „Močiutės“ cepelinai (Tik sekmadieniais)

(Patiukami su spirgučių ir grietinės padažu)

**Maža/Small**

**Didelė/Large**

### “Grandma’s zeppelins”

(potato-meat dumplings) (only on Sundays)

**3.69 €**

**5.99 €**

(served with bacon and sour cream)

Apie naujus sekmadienio cepelinus klausti padavėjo

Please ask Your waiter about new potato-meat dumplings served on Sundays

## Makaronai / Pasta

### Siūlome pasirinkti makaronus ir padažą pagal jūsų skonį Your choice of pasta and sauce

#### Mezze penne rigate

Italų gamintojo „Liguori“ trumpieji nupjauto vamzdelio stiliaus,  
kietagrūdžių kviečių makaronai

Short tube durum wheat pasta with diagonally cut ends by Italian producer “Liguori”

**2.49 €**

## Padažai / Sauces

### Su jūros gėrybėmis

(Midiujos, krevetės, lašiša, vyno-grietinėlės padažas su prieskoninėmis žolelėmis, ciberžolė, kokoso pienas, česnakai, svogūnai, kietasis sūris)

**6.19 €**

### With seafood

(mussels, prawns, salmon, wine and cream sauce with herbs, turmeric, coconut milk, garlic, onions, hard cheese)

### Su vištiena ir vyšniais pomidoriukais

(Vištienos filė, vyšniai pomidoriukai, česnakai, svogūnai, vyno-grietinėlės padažas su prieskoninėmis žolelėmis, kietasis sūris)

**4.69 €**

### With chicken and cherry tomatoes

(chicken fillet, cherry tomatoes, onions, garlic, wine and cream sauce with herbs, hard cheese)

### Su kumpiu ir traškia šonine

(Šoninė, kumpis, svogūnai, grietinėlės-vyno padažas su kiaušinio tryniu, kietasis sūris)

**4.69 €**

### With ham and crispy bacon

(bacon, ham, onion, cream-wine sauce with yolk, hard cheese)

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

## Ypatingieji sparneliai / Chicken wings

### „The House“

(Vištos sparneliai, pelėsinio sūrio padažas, saldžiarūgštis padažas, fri bulvytės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

**6 vnt./pcs. 6.79€**

**9 vnt./pcs. 7.89€**

### “The House”

(chicken wings, blue cheese sauce, sweet and sour sauce, French fries, fresh cucumber and carrot sticks)

### „BBQ“

(Vištos sparneliai alaus - BBQ padaže, pelėsinio sūrio padažas, saldžiarūgštis padažas, fri bulvytės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

**6 vnt./pcs. 7.29€**

**9 vnt./pcs. 8.79€**

### “BBQ”

(chicken wings in beer-barbeque sauce, blue cheese sauce, sweet and sour sauce, French fries, fresh cucumber and carrot sticks)

### Sparneliai su medumi ir čili

(Traškūs vištos sparneliai, glazūruoti su medumi, soja, čili, pelėsinio sūrio padažas, saldžiarūgštis padažas, fri bulvytės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

**6 vnt./pcs. 7.29€**

**9 vnt./pcs. 8.79€**

### Chicken wings with honey and chilli

(crispy chicken wings, glazed with honey, soy, chilli, blue cheese sauce, sweet and sour sauce, French fries, fresh cucumber and carrot sticks)

## Mėsainiai / Burgers

Tikri naminiai mėsainiai gaminami tik užsakius. Bandelės kepamos mūsų restorane, naudojama aukščiausios kokybės mėsa, šviežios daržovės. Mėsainiai patiekiami mediniuose padėkluose.

Real homemade burgers are made only when ordered. Buns are baked in our restaurant, we use premium quality meat, fresh vegetables. Burgers are served on wooden trays.

### Mėsainis su plėšyta kiauliena

(Plėšyta kiauliena, jvairūs salotų lapai, traškūs svogūnai, keptas kiaušinis, naminis majonezas) .....

**7.89€**

### Burger with pulled pork

(pulled pork, various salad greens, crispy onions, fried egg, homemade mayo)

### „House klasikinis“ su stambiai malta jautiena ir traškia šonine

(Stambiai malta jautiena, traški šoninė, traškios daržovės ir salotos, raudonas brandintas cheddar sūris, naminis majonezas su raudonuoju pesto) .....

**8.49€**

### “House Classic” with coarsely minced beef and crispy bacon

(coarsely minced beef, crispy bacon, crispy vegetables and salad greens, mature red cheddar cheese, homemade mayo with red pesto)

### Mėsainis su grill vištiena

(Naminė bandelė, „grill“ vištienos krūtinėlė, jvairios salotos, sūris „cheddar“, traškūs svogūnai ir naminis majonezas) .....

**7.99€**

### Hamburger with grilled chicken

(homemade bun, grilled chicken breast, mixed salad, Cheddar cheese, crunchy onions and homemade mayonnaise)

#### Pastaba / Note

**Mėsainis patiekiamas pasirinktinai : / Burger sider options:**

*Su bulvių gruzdėmis ir pomidorų padažu  
French fries and tomato sauce*

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

## Karštieji patiekalai / Main courses

Patiukalai virti žemoje temperatūroje (sousvide) ir kepti ant lava griliaus. Sous Vide – tai pažangiausios pasaulio virtuvės flagmanas, žavintis viso pasaulio maisto mylėtojus ir profesionalus nuostabia tekštūra, išskirtiniu skoniu ir nuostabais aromatais. Mūsų restorano šefas siūlo susikurti mėgstamą patiekalą pagal Jūsų norus. Pasirinkite mėsą, paukščių, žuvį ar jūros gėrybes, išsirinkite garnyrus ir padažą pagal skonį.

The dishes are cooked in low temperature (sous-vide) and roasted on lava rock grill. Sous-vide is the flagship of progressive global cuisine which has enchanted food fans and professionals all over the world with its wonderful texture, exquisite taste and splendid aromas.

Our chef offers You to design Your favourite dish according to Your desires. You may select meat, poultry, fish or seafood, decide on which sider You would like to have today (You may choose two siders) and select Your choice of sauce.

### Ypatingieji „The House“ patiekalai / The House Specials

#### Kukurūzinis viščiukas keptas krosnyje

(Patiukiamas ant medinės lentos, garnyrai : šviežios daržovės, bulvycių gruzdės "fri", padažas pasirinktinai)

#### Oven-roasted corn chicken

**12.99 €**

(served on a wooden board with fresh vegetables, French fries and the sauce of your choice)

#### “Fish&chips” (menkės filė tešloje)

(Patiukiamame ant medinės lentos, garnyrai : "coleslaw" salotos, bulvycių gruzdės "fri", padažas)

#### Fish & chips (battered cod fillets)

**11.99 €**

(served on a wooden board with coleslaw, French fries and sauce)

#### Kiaulienos karkos mėsa

(Patiukiamame ant medinės lentos, garnyrai : "coleslaw" salotos, krienai, "Princesse amandine" bulvytės, padažai)

#### Pork shank meat

**11.99 €**

(served on a wooden board with coleslaw, horseradish, Princesse Amandine potatoes and sauce)

### Mėsa pasirinkimui / Your choice of meat

#### Kiauliena / Pork

##### Kiaulienos šonkauliai

(Virti 75 laipsnių temperatūroje – 6 valandos, marinuoti ir kepti ant lavos griliaus)

**9.79 €**

##### Pork ribs

(cooked in 75 °C for 6 hours, marinated and roasted on lava rock grill)

##### Kiaulienos sprandinės pjausnys

(Virta žemoje temperatūroje 63,5 laipsnių temperatūroje – 1,5 valandą)

**5.99 €**

##### Pork neck chop

(slowly cooked in 63.5 °C for 1.5 hour)

#### Jautiena / Beef

„The House“ naudojama „Angus“ jautiena, brandinta ne mažiau 15 dienų

The House used Angus beef aged not less than 15 days

##### Jautienos žandas

(Virtas 82,2 laipsnių temperatūroje – 12 valandų)

**7.49 €**

##### Beef cheek

(cooked in 82.2 °C for 12 hours)

##### Jautienos išpjovos steikas

(Kepta tradiciniu būdu ant „lava“ griliaus, marinuota šviežiomis žolelėmis)

180 g - **15.99 €**

##### Beef tenderloin steak

(roasted traditionally on lava rock grill, marinated with fresh herbs)

250 g - **19.99 €**

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**

**Information about allergens in food ask for a waiter.**

## Karštieji patiekalai / Main courses

### Mėsa pasirinkimui / Your choice of meat

#### Paukštiena / Poultry

##### **Vištienos krūtinėlė**

(Virta žemoje temperatūroje 1 valandą – 63.5 laipsnių temperatūroje, kepta ant „lava“ griliaus)

**5.39 €**

##### **Chicken breast**

(cooked in low temperature of 63.5 °C for 1 hour, roasted on lava rock grill)

##### **„Sicilietiskas“ vištienos kepsnys**

(Krūtinėlė virta žemoje temperatūroje 1 valandą – 63.5 laipsnių temperatūroje kepta ant „lava“ griliaus, patiekama su troškintomis jūros gėrybėmis ir daržovėmis, vyno grietinėlės padaže)

**7.39 €**

##### **Sicilian chicken steak**

(breast cooked in low temperature of 63.5 °C for 1 hour, roasted on lava rock grill, served with braised seafood and vegetables, in creamy wine sauce)

### Žuvies ir jūry gėrybių patiekalai / Fish and seafood dishes

#### **Kamčiatkinis upētakis pagal tradicinių The House receptą (300g)**

Kamchatka trout, traditional “The House” recipe (300 g)

**7.79 €**

#### **Lašišos filė kepsnys**

Salmon fillet steak

**8.99 €**

#### Midiujos / Mussels

Pastaba: prie midių siūlome rinktis fri bulvytes arba skrudintą duonelę.

Note: french-fries or bread toast are recommended to have with mussels.

##### **Tailandietiskos midiujos/Thai mussels**

(Midiujos troškintos skrudintų daržovių grietinėlės-vyno padaže su kokoso pienu, pagardinta kalendra, česnaku, čili ir jvairiomis žolelėmis)

(mussels braised in roasted vegetable-and-creamy wine sauce with coconut milk, seasoned with coriander, garlic, chilli and various herbs)

**8.99 €**

##### **„Šefo“ midiujos troškintos su vištiena ir krevetėmis, pagardintos „Cafe de paris“ padažu pagal „šefo“ receptą**

“Chef’s” mussels braised with chicken and shrimps, dressed with “Café de Paris” sauce according to the Chef’s recipe

**10.99 €**

**Informacijos apie maiste esančius alergenrus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

## Karštieji patiekalai / Main courses

### Garnyrai / Siders

(pasirinkite, pagal savo skonį) / (sider of Your choice)

<b>„Coleslaw“ salotos (balti kopūstai, raudoni kopūstai, morkos, mėlyni svogūnai, majonezas, žolelės)</b>	<b>1.19 €</b>
"Coleslaw" salad (white cabbage, red cabbage, carrots, blue onions, mayonnaise, herbs)	
<b>Ant grotelių keptos daržovės – mėlynas svogūnas, cukinijos ir paprikos</b>	<b>1.19 €</b>
Grilled vegetables: red onion, zucchini and bell peppers	
<b>Sezoninės salotos ir daržovės</b>	<b>1.19 €</b>
Seasonal salad greens and vegetables	
<b>„Princesse Amandine“ bulvytės – virtos ir skrudintos, gardintos rozmarinu</b>	<b>1.49 €</b>
Small Princess Amandine potatoes – boiled and roasted, seasoned with rosemary	
<b>„Šiltnamio“ daržovės</b>	<b>1.19 €</b>
(Pomidorai, agurkai, mėlynas svogūnas, pagardinta : grietine, druska, pipirais)	
<b>Greenhouse veggies</b>	<b>1.19 €</b>
(tomatoes, cucumbers, red onions seasoned with sour cream, salt and pepper)	
<b>Bulvycių gruzdės „fri“</b>	<b>1.19 €</b>
French fries	
<b>Juodieji ir baltieji plikytų ryžiai</b>	<b>1.19 €</b>
Black and white parboiled rice	

### Padažai (pasirinktinai) / Sauces of Your choice

<b>Žaliųjų pipirų padažas</b>	<b>0.89 €</b>
Green pepper sauce	
<b>„Totoriškas“ padažas</b>	<b>0.89 €</b>
Tartar sauce	
<b>„Naminio majonezo“ padažas su grūdėtomis garstyčiomis ir kaparėliais</b>	<b>0.89 €</b>
Homemade mayonnaise sauce with grain mustard and capers	
<b>„Prancūziškas“ grietinėlės ir švelnių garstyčių padažas</b>	<b>0.89 €</b>
French mustard cream sauce	
<b>„House bbq“ padažas</b>	<b>0.89 €</b>
House BBQ sauce	

## Desertai / Desserts

### **Itališki „Gelatto“ ledai**

(Apie ledų skonius teirautis aptarnaujančio personalo)

#### **Italian gelatto ice cream**

(Inquire the staff about the flavours of ice cream)

**1.79 €**

### **Sūrio tortas**

Cheesecake

**3.99 €**

### **Šokoladinis tortas**

Chocolate cake

**3.99 €**

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

# Pusryčių meniu Breakfast menu



## Pastaba: / Note:

Pusryčiaujantiems stalo vanduo nemokamas      Pusryčių laikas: iki 11.30 val.  
Table water is served for breakfast free of charge      Breakfast served until 11:30 am.

## Košės/Porridges

### „Tradicinė“ manų košė

(Patiekiama su sviestu)

### Traditional semolina porridge

(served with butter)

2.79 €

### Avižinių driosnių košė

(Patiekiama su sviestu)

### Oatmeal porridge

(served with butter)

2.79 €

## Sumuštiniai „Club“/ "Club" sandwiches

### „Club“ su vištiena

(Skrudinta forminė duonelė, kepta vištienos filē, naminis majonezas, konservuoti agurkėliai, saulėje džiovinti pomidorai, garstyčios, salotos)

4.79 €

### “Club” sandwich with chicken

(toasted bread, fried chicken fillet, homemade mayo, pickles, sun-dried tomatoes, mustard, salad)

### „Club“ su rūkyta lašiša

(Skrudinta forminė duonelė, lašiša, naminis majonezas, agurkai, konservuoti agurkėliai, salotos)

5.39 €

### “Club” sandwich with salmon

(toasted bread, salmon, homemade mayo, cucumber, pickles, salad)

## Kiaušinienės/Fried eggs

### Kiaušinienė „Prancūziška“

(Kiaušiniai kepti ant svieste apskrudusių pomidorų ir kumpio, pagardinta džiovintais svogūnais ir jvairiomis žolelėmis, patiekiami su salotų ir daržovių garnyru, su Prancūzišku mini kruasanu)

4.99 €

### Fried eggs “French”

(eggs fried on tomatoes and ham on butter, seasoned with dried onions and herb mix, with French mini croissant)

### Kiaušinienė „Kaimiška“

(Kepti kiaušiniai patiekiami su šviežių salotų ir daržovių garnyru, traškia šonine, skrudintais svogūnais, skrebučiai su sūriu)

4.99 €

### Fried eggs “Rustic”

(fried eggs served with fresh salad leaves and vegetables, crispy bacon, roasted onions, toast with cheese)

### „Benedikto“ kiaušiniai : su traškia šonine / su lašiša

(Kiaušiniai virti be lukšto, patiekiami ant skrudintos duonelės)

4.99 / 5.39 €

### Egg Benedict: with crispy bacon / with salmon

(poached eggs, served on a toasted bread)

### Klasikinė kiaušinienė

(Kepti kiaušiniai patiekiami su salotų ir daržovių garnyru, duonos skrebučiai su žolelių svietu)

3.99 €

### Classic Fried Eggs

(Fried eggs served with salad and vegetables and herb butter toast)

### Kiaušinienė „English breakfast“

(Kepti kiaušiniai patiekiami su kepta parūkyta dešrele, traškia šonine, keptu pomidoru, konservuotomis pupelėmis, keptais pievagrybiais, skrebučiai su žolelių svietu)

6.49 €

### English Breakfast

(Fried eggs served with grilled smoked sausage, crispy bacon, fried tomatoes, baked beans, fried mushrooms and herb butter toast)

**Informacijos apie maiste esančius alergenus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

# Pusryčių meniu Breakfast menu

## ➤ Omletai/Omelettes

### Omletas „Klasikinis”

(Kiaušiniai kepti-plakti su grietinėle, patiekiami su salotų ir daržovių garnyru, duonos skrebučiais ir žolelių sviestu)

#### Classic Omelette

(Eggs beaten with cream, fried and served with salad and vegetables as well as herb butter toast)

4.19 €

### Priedai/Extra

Traški šoninė (crispy bacon) – 0.69 €

Dešrelės (sausages) – 0.49 €

Lašišos filē (salmon fillet) – 1.49 €

Kiaušinis (egg) – 0.39 €

Sūris (cheese) – 0.39 €

Šviežiai kepta duona (In-house bread) - 0.29 €

Mūsų gamybos šviežiai keptos bandelės - 0.19 €  
(In-house fresh-baked buns (2 vnt. / 2 pcs.))

### Padažas / Sauces

Naminis majonezas su žolelėmis (homemade mayo with herbs)

0.69 €

Mėlynojo pelėsio sūrio padažas (blue cheese sauce)

0.69 €

## ➤ Varškėciai/Fried pancakes from curd (Lithuanian traditional dish)

### „Tadiciniai“ varškėciai

(Patiekiami su grietine) - 3.99 €

### “Traditional” curd patties

(served with sour cream)

### „Smaližių“ varškėciai

(Patiekiami su ledais, pasirinktinai karamelė, šokoladas, trintos uogos)

### “Finger-Licking” curd fritters

(served with ice-cream and sauce of Your choice: caramel, chocolate or mashed berries)

## ➤ Lietiniai C’repes/Pancakes C’repe

### Crêpe su varške Crêpes with curd

3.69 €

### Crêpe su kumpiu ir sūriu Crêpes with ham and cheese

### Padažas / Sauces

Naminis majonezas su žolelėmis (homemade mayo with herbs)

0.69 €

Mėlynojo pelėsio sūrio padažas (blue cheese sauce)

0.69 €

Trintos uogos (mashed berries)

0.69 €

**Informacijos apie maiste esančius alergenrus klausti padavėjo.**  
**Information about allergens in food ask for a waiter.**

# Meniu vaikams Children's Menu



THE  
FOOD & BED  
**HOUSE**

## Gėrimai / Drinks

### Karšti gėrimai / Hot drinks

Vaikiškas kapučino / Cappuccino for kids ..... 1.99 €

Vaikiška šokoladinė Latte / Chocolate Latte for kids ..... 1.99 €

Trintų uogų arbata / Mashed berry tea ..... 1.99 €

### Šalti gėrimai / Cold drinks

**Sultys / Juice (200 ml)** ..... 1.09 €

(Obuolių, vynuogių, multivitaminų, ananasų, persikų, apelsinų)

(apple, grape, multivitamin, pineapple, peach, orange)

### Pieno-ledų kokteiliai / Ice-cream milk shakes (200 ml)

Su natūraliomis morkų sultimis / With natural carrot juice ..... 3.69 €

Su šviežiu bananu / With banana ..... 3.69 €

Vanilinis, šokoladinis, karamelinis, braškinis / Vanilla, chocolate, caramel, strawberry 2.79 €

### Visada alkaniems / For those always hungry

**Vištienos filė grill iešmelis / Grilled chicken fillet (skewers)** ..... 3.49 €

(Kepta ant lava griliaus vištienos filė patiekama su bulvystėmis, šviežiomis daržovėmis ir padažu)  
(mava rock grilled chicken fillet served with fries, fresh salad and vegetables, sauce)

**Makaronai su sviestuku / Butter pasta** ..... 2.99 €

(Virti makaronai, patiekiami su sviestu ir žolelėmis, pagardinti kietuoju sūriu)

(boiled pasta served with butter and herbs, dressed with hard cheese)

**Gruzdintos dešrelės su bulvystėmis / Deep-fried sandwich sausages with fries** ..... 2.99 €

(Gruzdintos dešrelės, bulvycių gruzdės, patiekiamos su

pomidorų padažu, šviežiomis salotomis ir daržovėmis)

(deep-fried sandwich sausages, deep-fried potatoes, served with

tomato sauce, fresh greens and vegetables)



### Smaližiams / Sweet things

**Lietinis „crepe“ su cukraus pudra**  
Crêpe pancake with icing sugar

1.99 €

**Lietinis „crepe“ su bananu ir gardžiu užpilu**  
Crêpe pancake with banana and tasty dressing

2.99 €

**Varškėtukai**  
**Fritters**  
(Šviežiai kepti varškėtukai, patiekiami su cukraus pudra)  
(fresh-made fritters served with icing sugar)

2.99 €



**Mielas mažyli, jeigu šiandien Tavo Gimtadienis**  
vaišiname tave desertu

Dear buddy, if today is your birthday,  
we are treating you to a dessert

