

## Baro užkandžiai / Bar snacks

### Keptos duonos lazdelės

(Patiekiame su savos gamybos majonezu, kietuoju sūriu, česnakų)

#### Fried breadsticks

(Served with home-made mayonnaise, hard cheese, garlic)

5.50 €

### Marinuotos alyvuogės

#### Pickled olives

5.50 €

### Krevečių iešmelis

(Tigrinės krevetės, keptos svieste su česnakų ir prieskoninėmis žolelėmis; patiekiamos su salotomis, citrina, skrudinta duonele ir mango majonezu)

#### Shrimp skewer

(Tiger prawns, fried in butter with garlic and herbs; served with salad, lemon, toasted bread and mango mayonnaise)

10.50 €

### Jautienos karpachio

(Griežinėliais pjaustyta jautiena, pagardinta grūstais pipirais ir druska, alyvuogių aliejumi, rukola salotomis, kietuoju sūriu, savos gamybos chimicirri padažu, kedro riešutais; patiekiamos su skrudinta duonele)

#### Beef carpaccio

(Beef slices, seasoned with crushed pepper and salt, olive oil, rocket salad, hard cheese, home-made chimicirri sauce, pine nuts. Served with roasted bread rolls)

12.00 €

### „Nachos“ su čili con carne

(Meksikietiški traškučiai, užkepti su „čili con carne“, mini svogūnėliais, jalapenais, pagardinti „bbq“ padažu ir sūriu)

#### Nachos with chili con carne

(Mexican chips baked with chili con carne, mini onions, jalapenos, seasoned with BBQ sauce and cheese)

12.00 €

### Traškūs viduržemio jūros aštuonkojai

(Mažieji skrudinti aštuonkojai; patiekiamos su salotomis, skrudinta duonele, mango majonezu, citrina)

#### Crispy Mediterranean octopus

(Small roasted octopus; served with salad, toasted bread, mango mayonnaise, lemon)

12.00 €

## Salotos / Salads

### „Cezario“ salotos

Romėniški salotų lapai, vyšniniai pomidoriukai, savos gamybos „cezario“ padažas, kietasis sūris, putpelės kiaušinis, skrudinta duonelė)

### Caesar salad

(Romaine lettuce leaves, cherry tomatoes, self-made Caesar sauce, hard cheese, quail egg, toast)

**Su grill vištienos filė ir traškia šonine 9.50 € With grilled chicken fillet and crispy bacon**

**Su grill lašišos filė 11.00 € With grilled salmon fillet**

**Su tigrinėmis krevetėmis 11.50 € With 'Penaeus' shrimps**

## Sriubos / Soupsters

### Šaltibarščiai (šiltuoju sezonu)

(Patiekiame su virtomis-apkeptomis bulvėmis)

**Šaltibarščiai (Cold beetroot soup) (served during the warm season)**

(Served with boiled-roasted potatoes)

5.00 €

### Kreminė grybų sriuba

(Patiekiame su skrudinta duonele)

**Creamy mushroom soup**

(Served with toasted bread)

6.00€

### „Vengriška“ jautienos guliašinė

(Patiekiame su skrudinta duonele)

**Hungarian beef goulash**

(Served with toasted bread)

7.00 €

### „Marselio“ žuvienė su jūros gėrybėmis

(Skrudintos morkos, cukinijos, svogūnai, česnakai, šviežios šefo žolelės, lašiša, sviestažuvė, midijos, krevetės, natūralus žuvies sultinys; patiekiame su skrudinta duonele, grietinėle, citrina)

**Marseille fish soup with seafood**

(Roasted carrots, zucchini, onions, garlic, fresh herbs by the kitchen chef, salmon, butterfish, mussels, shrimp, natural fish broth; served with toasted bread, cream, lemon)

14.00 €

## Bulviniai patiekalai / Potato dishes

**Bulviniai blynai su grietine** 7.00 € **Potato pancakes with sour cream**

**Bulviniai blynai su šonine** 8.00 € **Potato pancakes with bacon**  
(Pateikiame su grietine) (Served with sour cream)

**Bulviniai blynai „Gurman’s“** 8.50 € **Potato pancakes „Gurman’s“**  
(Pateikiame su grilintais artiškais, vytintais pomidorais, pelėsinio sūrio padažu, grietine) (Served with grilled artichokes, dried tomatoes, blue cheese sauce, sour cream)

**Bulviniai blynai su lašiša** 9.00 € **Potato pancakes with salmon**  
(Pateikiame su grietine) (Served with sour cream)

**„Močiutės“ cepelinai (Tik sekmadieniais)**  
(Pateikiami su spirgučių ir grietinės padažu)

**Maža/Small**

**5.00 €**

**„Grandma’s zepelins“**  
**(potato-meat dumplings) (only on Sundays)**  
(Served with bacon and sour cream)

**Didelė/Large**

**9.00 €**

*Apie naujus sekmadienio cepelinus klausti padavėjo*  
*Please ask Your waiter about new potato-meat dumplings served on Sundays*

## Varškėčiai / Cottage cheese pancakes

**Tradiciniai varškėčiai**  
(Iš natūralios varškės ir sviesto pagaminti kepti varškėčiai; patiekiami su grietine ir cukraus pudra)

**Traditional cottage cheese pancakes**  
(Fried cottage cheese pancakes made from natural cottage cheese and butter. Served with sour cream and powdered sugar)

**8.00 €**

**Gurmaniški varškėčiai**  
(Iš natūralios varškės ir sviesto pagaminti kepti varškėčiai, patiekiami su traškia šonine ir klevų sirupu)

**Gourmet cottage cheese pancakes**  
(Fried cottage cheese pancakes made from natural cottage cheese and butter. Served with crispy bacon and maple syrup)

**9.00 €**

## Desertai / Desserts

**Itališki ledai**  
(Apie ledų skonius teirautis aptarnaujančio personalo)

**Italian ice cream**  
(Inquire the staff about the flavours of ice cream)

**3.00 €**

**Obuolių pyragas**  
(Pateikiamas šiltas su ledais ir karamele)

**Apple pie**  
(Served warm with ice cream and caramel)

**5.00 €**

**Sūrio tortas**  
(Pateikiamas su trintomis uogomis)

**Cheesecake**  
(Served with crushed berries)

**5.50 €**

**Šokoladinis tortas-skanėstas**  
**Chocolate cake-treat**

**5.50 €**

**Crème brulee**  
Šviežios grietinėlės ir pieno desertas su kiaušinių tryniais, gardintas vanile, karamelizuotas rudoju cukranendrių cukrumi.

**Crème brulee**  
Fresh cream and milk dessert with egg yolks, seasoned with vanilla. Caramelized with brown cane sugar.

**4.50 €**

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

## Karštieji mėsos ir žuvies patiekalai Hot meat and fish dishes

### Vištienos filė grill iešmas

(Pateikiame su šviežiomis salotomis ir daržovėmis, fri bulvytėmis, lengvu česnakinio padažu)

12.00€

### Chicken fillet grilled skewer

(Served with fresh salad and vegetables, French fries, light garlic sauce)

### „Sicilietiškas“ vištienos filė kepsnys

(Ant lava griliaus kepta vištienos filė, su troškintomis jūros gėrybėmis ir daržovėmis, vyno-grietinėlis padaže, pateikiame su mažosiomis bulvytėmis „Princesse Amandine“ keptomis svieste)

13.00€

### Sicilian-style chicken fillet steak

(Chicken fillet grilled on a lava stone grill, with stewed seafood and vegetables, in a wine-cream sauce, served with small „Princesse Amandine“ potatoes fried in butter)

### Kiaulienos šonkauliai grill BBQ (350 gr)

(Mėsingi šonkauliai kepti ant lava griliaus, glazūruoti savos gamybos alaus bbq padažu, pateikiame su „coleslaw“ salotomis ir fri bulvytėmis)

15.50 €

### Pork ribs grill BBQ (350 g)

(Meaty ribs, grilled on a lava grill, glazed with a homemade beer BBQ sauce, served with coleslaw salad and French fries)

### Brandintos kiaulienos nugarinės „Tomahawk“ kepsnys

(Pateikiame su bulvių koše, karamelizuotomis mažosiomis morkytėmis, žolelių sviestu)

17.00€

### Matured pork loin "Tomahawk" steak

(Served with mashed potatoes, glazed baby carrots, herb butter)

### Maltos brandintos jautienos grill iešmas

(Pateikiame su „coleslaw“ salotomis, bulvių koše, žaliųjų pipirų padažu)

15.00€

### Ground matured beef grill skewer

(Served with „coleslaw“ salad, mashed potatoes, green pepper sauce)

### Jautienos žandas (180 gr)

(Pateikiame su grill daržovėmis, bulvių koše, žaliųjų pipirų padažu)

17.00€

### Beef cheek (180 g)

(Served with grilled vegetables, mashed potatoes, green pepper sauce)

### Jautienos išpjovos steikas (200 gr)

(Pateikiame su pomidorų ir mocarelos sluoksniočiu gardintu šviežiu baziliku ir balzamiko kremu, mažosiomis bulvytėmis „Princesse Amandine“ keptomis svieste, žolelių sviestu)

24.00€

### Beef cuts steak (200 g)

(Served with layered tomatoes and mozzarella cheese seasoned with fresh basil and balsamic cream, small „Princesse Amandine“ potatoes fried in butter, with herb butter)

### Sviestažuvės filė grill iešmas

(Pateikiame su grilintomis cukinijomis ir paprikomis, basmati ryžiais, baravykų padažu, citrina)

15.00€

### Butterfish fillet grill skewer

(Served with grilled zucchini and bell peppers, basmati rice, boletus sauce, lemon)

### Menkės filė Fish&Chips

(Pateikiame su fri bulvytėmis, „coleslaw“ salotomis, lengvai česnakinio padažu, citrina)

15.50 €

### Cod fillet Fish & Chips

(Served with French fries, coleslaw salad, light garlic sauce, lemon)

### Šviežios lašišos filė kepta bananų lapuose (160 gr)

(Pateikiame su bulvių koše, karamelizuotomis mažosiomis morkytėmis, citrina)

17.00€

### Fresh salmon fillet fried in banana leaves (160 g)

(Served with mashed potatoes, glazed baby carrots, lemon)

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

## Makaronai / Pasta

### **Siūlome pasirinkti makaronus ir padažą pagal Jūsų skonį**

We suggest choosing pasta and sauce to your taste

#### **Mafalda Corta**

Italų gamintojo „Garofalo“ kietagrūdžiai makaronai Mafalda Corta  
Durum pasta “Mafalda Corta” of Italian manufacturer Garofalo

#### **Scialatelli Campani**

Italų gamintojo „Bella Italia“ makaronai Scialatelli Campani, pagaminti pagal lėto džiovavimo technologiją  
Pasta "Scialatelli Campani" of Italian manufacturer Bella Italia, made using slow drying technology

## **Padažas / Sauce**

### **Su kumpiu ir traškia šonine**

(Skrudinta rūkyta šoninė, svogūnai, kumpis, grietinėlės-vyno padažas, kiaušinio trynys, kietasis sūris)

### **With ham and crispy bacon**

**11.00 €**

(Roasted smoked bacon, onions, ham, cream-wine sauce, egg yolk, hard cheese)

### **Su žuvimi ir jūros gėrybėmis**

(Skrudinti česnakai, svogūnai, cukinija, menkė, lašišos filė, tigrinės krevetės, midijos, vėžys, grietinėlės-vyno padažas, įvairios žolelės, ciberžolė, kietasis sūris)

**14.00 €**

### **With fish and seafood**

(Roasted garlic, onions, zucchini, cod, salmon fillet, 'Penaeus' shrimps, mussels, crayfish, cream-wine sauce, various herbs, turmeric, hard cheese)

## Midijos / Mussels

### **Tradicinės juodosios midijos su tailandietišku padažu**

**Traditional black mussels with Thai sauce**

**17.00 €**

#### **Tailandietiškas padažas / Thai sauce**

Skrudintos daržovės, troškintos vyno – grietinėlės padaže, gardintame ciberžole, imbieru, čili pipirais, kokoso pienu, šefo prieskoninėmis žolelėmis  
Roasted vegetables stewed in a wine-cream sauce, seasoned with turmeric, ginger, chili pepper, coconut milk, herbs by the kitchen chef

### **Tradicinės juodosios midijos su šefo padažu**

**Traditional black mussels with the sauce of the chef**

**19.00 €**

#### **Šefo padažas / Sauce of the chef**

Skrudintos daržovės, vištienos filė, krevetės, troškintos vyno – grietinėlės padaže su café de paris ir šefo prieskoninėmis žolelėmis.

Roasted vegetables, chicken fillet, prawns, stewed in wine-cream sauce, with café de Paris and herbs of the chef.

#### **Pastaba / Note**

Midijas patiekiamos su bulvytėmis fri arba skrudinta duonele  
Mussels are served with French fries or toasted bread

**Informacijos apie maiste esančius alergenų klausyti padavėjo.**

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

## Sparneliai / Wings

### The House

(Skrudinti vištienos sparneliai, savos gamybos pelėsinio sūrio padažas ir saldžiarūgštis padažas, bulvių gruzdės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

### The House

(Roasted chicken wings, home-made blue cheese sauce and sweet and sour sauce, French fries, sticks of fresh cucumbers and carrots)

12.00 €

### BBQ

(Skrudinti vištienos sparneliai savos gamybos alaus - bbq padaže, pelėsinio sūrio padažas, saldžiarūgštis padažas, bulvių gruzdės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

### BBQ

(Roasted chicken wings in home-made BBQ sauce, blue cheese sauce, sweet and sour sauce, French fries, sticks of fresh cucumbers and carrots)

13.00 €

### Sparneliai su medumi ir čili

(Traškūs vištienos sparneliai glazūruoti su medumi, soja, čili, mūsų gamybos pelėsinio sūrio ir saldžiarūgštis padažas, bulvių gruzdės, šviežių agurkų ir morkų lazdelės)

### Wings with honey and chilli

(Crispy chicken wings glazed with honey, soy sauce, chilli, home-made blue cheese sauce and sweet and sour sauce, French fries, sticks of fresh cucumbers and carrots)

13.00 €

## Mėsainiai / Burgers

### „Grill Chicken“ mėšainis

(Naminė brioche bandelė, savos gamybos naminis majonezas, švieži salotų lapai, pomidorai, agurkai, grilinta vištienos filė, traški šoninė, cheddar sūris, svogūnų traškučiai)

### „Grill Chicken“ burger

(Homemade brioche bun, our homemade mayonnaise, fresh lettuce leaves, tomato, cucumber, grilled chicken fillet, crispy bacon, Cheddar cheese, onion crisps)

### Brandintos jautienos mėšainis

(Naminė brioche bandelė, savos gamybos naminis majonezas su chipotle, šviežios daržovės, traški šoninė, brandintos jautienos maltinis, cheddar sūris)

### Matured beef burger

(Home-made Brioche bun, home-made mayonnaise with chipotle, fresh vegetables, crispy bacon, matured minced beef croquette, cheddar cheese)

Mėšainis	Su fri bulvytėmis ir pomidorų padažu	Su fri bulvytėmis, pomidorų padažu ir gėrimu
Hamburger	With French fries and tomato sauce	With French fries, tomato sauce and a drink
10.00 €	12.00 €	13.00 €

Gėrimas pasirinktinai : „Pepsi“, „Mirinda“, „7-up“

Drink of your choice: Pepsi, Mirinda, 7-up

## Neapolietiškos picos Naples-style pizzas

### Margherita

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, šviežias bazilikas)

8.00 €

### Margherita

(Crushed tomatoes, Mozzarella cheese, fresh basil)

### Prosciutto

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, vytintas kumpis, rukola salotos, marinuoti vyšniniai pomidoriukai)

10.00 €

### Prosciutto

(Crushed tomatoes, Mozzarella cheese, cured ham, rocket salad, pickled cherry tomatoes)

### Pepperoni

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, Peperoni saliamis, Peperoni pipirai)

10.00 €

### Pepperoni

(Crushed tomatoes, Mozzarella cheese, Pepperoni salami, Pepperoni pepper)

### Mortadella con fungi

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, dešra mortadella, pievagrybiai, trumų majonezas)

10.00 €

### Mortadella with champignons

(Crushed tomatoes, Mozzarella cheese, Mortadella sausage, champignons, truffle mayonnaise)

### „Quattro stagioni“

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, gorgonzola sūris, grilinti artišokai, pievagrybiai, mortadella dešra, alyvuogės)

10.50 €

### Quattro Stagioni

(Pulped tomatoes, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, grilled artichokes, champignons, mortadella sausage, olives)

### „Con carne macinata“

(Trinti pomidorai, sūris mocarela, malta jautiena, jalapenai, mėlyni svogūnai)

10.50 €

### Con carne macinata

(Pulped tomatoes, mozzarella cheese, minced beef, jalapenos, blue onions)

### Pasirinkite padažą : / Sauce of your choice:

Alyvuogių aliejus

Olive oil

Trinti pomidorai

Pulped tomatoes

Lengvai česnakinis

Light garlic

Trumų majonezas

Truffle mayonnaise

# Pusryčių meniu Breakfast menu

**Pastaba: / Note:**

Pusryčių laikas: iki  
11.30 val.  
Breakfast served  
until 11:30 am.

## Omletai/Omelettes

### Omletas „Klasikinis“

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

**6.50 €**

### Classic Omelette

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

### Omletas su kumpiu ir sūriu

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

**7.50 €**

### Omelette with ham and cheese

(Fried eggs-whipped with cream, cooked ham, cheese; served with a side of salad and vegetables, toasted bread and herb butter)

## Kiaušininės/Fried eggs

### Klasikinė kiaušininė

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

**6.00 €**

### Classic Fried Eggs

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

### Kiaušininė „Prancūziška“

(Kiaušiniai kepti ant svieste apskrudusių pomidorų ir kumpio, pagardinta džiovintais svogūnais ir įvairiomis žolelėmis; patiekiami su salotų ir daržovių garnyru, skrebučiai su žolelių sviestu)

**8.50 €**

### Fried eggs “French”

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

### Kiaušininė „Kaimiška“

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

**8.50 €**

### Fried eggs “Rustic”

(fried eggs served with fresh salad leaves and vegetables, crispy bacon, roasted onions, toasts with herb butter)

### „Benedikto“ kiaušiniai

(Pagardinti su duonos ir svogūnų traškučiais)

### Eggs Benedict

(Seasoned with bread and onion chips)

**4.50 / 8.00 €**

1/2 vnt. (pc)

### „Benedikto“ kiaušiniai su traškia šonine

(Pagardinti su duonos ir svogūnų traškučiais)

### Eggs Benedict with crispy bacon

(Seasoned with bread and onion chips)

**5.00 / 9.00 €**

1/2 vnt. (pc)

### „Benedikto“ kiaušiniai su rūkyta lašiša

(Pagardinti su pistacijų traškučiais)

### Eggs Benedict with smoked salmon

(Seasoned with pistachio chips)

**5.50 / 10.00 €**

1/2 vnt. (pc)

### „Benedikto“ kiaušiniai su vytintu kumpiu

(Pagardinti su pistacijų traškučiais)

### Eggs Benedict with cured ham

(Seasoned with pistachio chips)

**5.50 / 10.00 €**

1/2 vnt. (pc)

**Pastaba: „Benedikto“** kiaušiniai patiekiami ant skrudintos sviestinės bandelės su rukola salotomis, agurkais, pomidorais, „hollandaise“ padažu.

**Note: Eggs Benedict** are served on a toasted butter bun with rocket salad, cucumber, tomato, hollandaise sauce.

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



## Pusryčių meniu Breakfast menu

### Košės/Porridges

#### „Tradicinė“ manų košė

(Pateikiama su sviestu)

#### Traditional semolina porridge

(served with butter)

4.00 €

#### Avižinių dribsnių košė

(Pateikiama su sviestu)

#### Oatmeal porridge

(served with butter)

4.00 €

### Sumuštiniai „Club“ / "Club" sandwiches

#### „Club“ su vištiena

(Skrudinta forminė duonelė, kepta vištienos filė, naminis majonezas, konservuoti agurkėliai, salotos)

8.50 €

#### "Club" sandwich with chicken

(Toasted bread, fried chicken fillet, homemade mayo, pickles, salad)

#### „Club“ su rūkyta laiša

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

10.00 €

#### "Club" sandwich with salmon

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

### Varškėčiai / Fried pancakes from curd (Lithuanian traditional dish)

#### Tradiciniai varškėčiai

(Iš natūralios varškės ir sviesto pagaminti kepti varškėčiai; patiekiami su grietine ir cukraus pudra)

#### Traditional cottage cheese pancakes

(Fried cottage cheese pancakes made from natural cottage cheese and butter. Served with sour cream and powdered sugar)

8.00 €

#### Gurmaniški varškėčiai

(Iš natūralios varškės ir sviesto pagaminti kepti varškėčiai; patiekiami su traškia šonine ir klevų sirupu)

#### Gourmet cottage cheese pancakes

(Fried cottage cheese pancakes made from natural cottage cheese and butter. Served with crispy bacon and maple syrup)

9.00 €

### Lietiniai / Pancakes

#### Lietiniai su varške

(Pateikiame su trintomis uogomis arba grietine)

8.00 €

#### Crêpes with cottage cheese

(Served with mashed berries or sour cream)

#### Lietiniai su kumpiu ir sūriu

(Pateikiame su naminiu majonezu arba grietine)

8.00 €

#### Crêpes with ham and cheese

(Served with homemade mayonnaise or sour cream)



## Meniu vaikams Children's Menu

### Karšti gėrimai / Hot drinks

Vaikiškas kapučino / Cappuccino for kids 2.50€

Vaikiška šokoladinė Latte / Chocolate Latte for kids 2.50€

Trintų uogų arbata / Mashed berry tea 2.50€



### Šalti gėrimai / Cold drinks



Sultys / Juice (200 ml) 1.79€

(Obuolių, vynuogių, multivitaminų, ananasų, apelsinų)  
(apple, grape, multivitamin, pineapple, orange)

Pieno-ledų kokteiliai / Ice-cream milk shakes (200 ml) 4.49€

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

### Visada alkaniems / For those always hungry



Vištienos filė grill iešmelis

(Patiekiame su bulvyčių gruzdėmis, morkų ir agurkų lazdelėmis, pomidorų padažu)

Chicken fillet grill skewer

(Served with French fries, carrot and cucumber sticks, tomato sauce)

6.00€

Gruzdintos dešrelės

(Patiekiame su bulvyčių gruzdėmis, morkų ir agurkų lazdelėmis, pomidorų padažu)

Fried sausages

(Served with French fries, carrot and cucumber sticks, tomato sauce)

5.00€

Varškėtukai

(Šviežiai kepti varškėtukai, patiekiame su cukraus pudra ir grietine)

Curd cheese dumplings

(Freshly fried curd cheese dumplings, served with powdered sugar and sour cream)

5.00€

Makaronai vaikams

(Virti makaronai su sviestu, pagardinti kietuoju sūriu)

Pasta for children

(Cooked pasta with butter, seasoned with hard cheese)

4.50€



Mielas mažyli, jeigu šiandien Tavo Gimtadienis  
vaišiname tave desertu

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