



Sekite mus FB: Užupio picerija, Itališkas restoranas  
Follow us on FB: Uzupio picerija, Italian restaurant



**ASSOCIAZIONE  
VERACE  
PIZZA  
NAPOLETANA**

Mūsų pica kepama laikantis reikalavimų tikrai  
Neapolio picai. NEAPOLIO PICU  
ASOCIACIJOS (AVPN) sertifikatas.

Our pizza is made following the Neapolitan rules.  
Certificate from ASSOCIAZIONE VERACE  
PIZZA NAPOLETANA (AVPN)

## MĖNESIO PASIŪLYMAS NEW OF THE MONTH

### PASTA

**„PENNETTE CON ZUCCA E LARDO“** su moliūgais, vytinta „Lardo di Colonnata“ mėsa  
ir „Parmigiano Reggiano“ sūriu  
**PENNETTE CON ZUCCA E LARDO** with pumpkins, cured Lardo di Colonnata meat and  
cheese Parmigiano Reggiano

12,00

### PIZZA

**„ZUCCA, CAPOCOLLO E NODINI“** su moliūgų kremu, aukštos kokybės itališka vytinta  
„Capocollo“ mėsa iš „Salumeria Di Fiore“, mocarela „Nodini“, mocarela „Fior di Latte“  
**ZUCCA, CAPOCOLLO E NODINI** with pumpkin cream, high quality Italian meat Capocollo  
from Salumeria Di Fiore, Mozzarella Nodini, Mozzarella Fior di Latte

13,00

### DOLCI

**PICA „CALZONE PORN“** su naminiu šokoladu, lazdynų riešutų šokoladiniu kremu  
„Nutella“ ir pistacijų riešutais  
**PIZZA CALZONE PORN** with homemade chocolate, hazelnut chocolate cream Nutella and  
pistachios

7,00

### I CONSIGLI DELLO CHEF VIRTUVĖS ŠEFAS REKOMENDUOJA CHEF DE CUISINE RECOMMENDS



PARAGAUKITE BET KURIA PICĄ PAGARDINĘ ŠVIEŽIAIS SŪLIAIS TIESIAI IŠ ITALIJOS:  
Taste any pizza additionally seasoned with fresh cheese straight from Italy:

**BUIVOLIŲ PIENO MOCARELA / MOZZARELA BUFALA**

MEDI

MAXI

3,00

4,00



**BURATA / RŪKYTA BURATA  
BURRATA / SMOKED BURRATA**

7,00

### MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Naudojame „Mozzarella di Bufala“, pagamintą Kaserta provincijoje, Kampanijos regione, kur mocarelos meistrai naudoja tik sertifikuotą buivolų pieną,  
kad gautų šį nuostabų produktą.

Our Mozzarella di Bufala is made in province of Caserta, Campania region, where the masters of Mozzarella use only a certified buffalo milk to get this amazing  
product.

### FIOR DI LATTE DI AGEROLA

Šis tradicinis švelnios tekstūros sūris yra pagamintas iš nenugriebto  
karvės pieno. Mes pasirinkome populiariausią, kuris yra pagamintas  
Agerolos kaime prie Neapolio.

This traditional soft textured cheese is produced with whole cow's milk. We  
have chosen the most popular, which is made in village of Agerola, in Naples.

### BURRATA

Tai šviežias itališkas karvės pieno sūris, pagamintas iš mocarelos ir  
grietinės. Išorėje tvirtas mocarelos sluoksnis, kai tuo tarpu viduje  
minkštas sūris „Stracciatella“ ir grietinė, kuri suteikia neįprastą švelnią  
tekstūrą.

Is a fresh Italian cow milk cheese made from Mozzarella and cream. The outer  
shell is solid Mozzarella, while the inside contains Stracciatella and cream,  
giving it an unusual, soft texture.

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



# BALTOS BIANCHE

Kaina / Price, €

## NAUJIENA / NEW

### „CAPOCOLLO“, ARTIŠOKŲ IR BURATOS CAPOCOLLO, CARCIOFI E BURRATA

Mocarela „Burrata“\*\*\*\*, mocarela „Fior di Latte“\*, aukštos kokybės itališka vytinta „Capocollo“ mėsa iš „Salumeria Di Fiore“, artišokai ir ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Burrata\*\*\*\*, Mozzarella Fior di Latte\*, high quality Italian meat Capocollo from Salumeria Di Fiore, artichokes and Extra Virgin olive oil

## NAUJIENA / NEW

### „COTTO ARROSTO“, GRAŽGARSTĖS IR RŪKYTOS BURATOS

#### COTTO ARROSTO, RUCOLA E BURRATA AFFUMICATA

Mocarela „Fior di Latte“\*, virtas kumpis „Cotto Arrosto“, gražgarstė, rūkyta mocarela „Burrata“  
Mozzarella Fior di Latte\*, boiled ham „Cotto Arrosto“, rucola, smoked Burrata

## KARALIŠKA / DEL RE

Buivių pieno mocarela\*\*\*, virtas kumpis „Cotto Arrosto“, skrudinti bulvių švilpikai „Gnocchi“, sūris „Grana Padano“, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Bufala\*\*\*, boiled ham Cotto Arrosto, fried potato dumplings Gnocchi, cheese Grana Padano, Extra Virgin olive oil

## NAUJIENA / NEW

### „COTTO ARROSTO“, „RICOTTA DI BUFALA“, BULVIŲ KREMO IR PISTACIJŲ COTTO ARROSTO, RICOTTA DI BUFALA, CREMA DI PATATE E PISTACCHIO

Mocarela „Fior di Latte“\*, virtas kumpis „Cotto Arrosto“, „Ricotta di Bufala Campana DOP“\*\*\*\*, keptų bulvių kremas su rozmarinai ir juodaisiais pipirais, pistacijos, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, boiled ham „Cotto Arrosto“, Ricotta di Bufala Campana DOP\*\*\*\*, roasted potato cream with rosmarine and black peppers, pistacchio, Extra Virgin olive oil

## \*\*\*\*\* LARDO DI COLONNATA

Tai vytinta mėsa su saugoma geografine nuoroda (PGI), būdinga tokio pat pavadinimo kaimui Apuano Alpėse, Kararos savivaldybėje. Jis gaminamas iš kiaulienos taukų, pagardintų Kararos marmuriniuose voniose.  
It is a cured meat with a protected geographical indication (PGI), typical of the homonymous village in Apuan Alps, in the municipality of Carrara. It is produced with pork lard, seasoned in Carrara marble basins.

## \*\*\*\*\* VENTRICINA



Tai yra neapdorotos stambios kiaulienos dešra, rauginta, nerūkyta, ilgai laikyta su prieskoniais, stambiagrūdė, be priedų ir konservantų, išskyrus druską ir prieskonius. Parinkome populiariausią iš SALUMIFICIO DI FIORE (Abruzzo, Italija), kuri pelnė apdovanojimus kaip 2013–14 metų geriausia neapdorota dešra Italijoje ir yra pripažinta „Presidio slow food“, kas yra aukštos kokybės garantijos įrodymas.  
It is a raw sausage of large-sized pork, fermented, non-smoked, long-seasoned, large grain and free of additives and preservatives with the exception of salt and spices. We have chosen a very popular one, from SALUMIFICIO DI FIORE (Abruzzo, Italy), that won the awards as the best raw sausage of the year 2013-14 in Italy and it is recognised as „presidio slowfood“ which is guaranty of great quality.

## MEDI NAUJIENA / NEW

16,00

### „VENTRICINA“, ARTIŠOKŲ IR BAZILIKO / VENTRICINA, CARCIOFI E BASILICO

Mocarela „Fior di Latte“\*, bazilikai, artišokai, vytinta „Ventricina“\*\*\*\*\* iš „SALUMIFICIO DI FIORE“, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, basil, artichoke, cured Ventricina\*\*\*\*\* from „SALUMIFICIO DI FIORE“, Extra Virgin olive oil

MEDI

11,00

## NAUJIENA / NEW

15,00

### „LARDO DI COLONNATA“, SKRUDINTO ROZMARINO IR MARINUOTŲ SVOGŪNŲ LARDO DI COLONNATA, ROSMARINO ARROSTITO E CIPOLLA MARINATA

Mocarela „Fior di Latte“\*, „Lardo di Colonnata“\*\*\*\*\* mėsa, skrudintas rozmarinas, skrudinti marinuoti Tropea raudoni svogūnai, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Lardo di Colonnata\*\*\*\*\* meat, roasted rosemary, roasted and marinated Tropea red onions, Extra Virgin olive oil

11,00

9,00

### „BURRATA E CRUDO“ / BURRATA E CRUDO

Mocarela „Burrata“, mocarela „Fior di latte“\*, vytintas kumpis „San Daniele“, vyšniniai pomidorai „Datterini“ ir ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Burrata, mozzarella Fior di Latte, dried ham San Daniele, cherry tomatoes Datterini and Extra Virgin olive oil

15,00

11,00

**SUTEIKITE GALIMYBĘ SAVO VAIKAMS PATIEMS IŠSIKEPTI PICĄ!**  
**LET'S GIVE THE OPPORTUNITY TO BE A PIZZAIOLA FOR YOUR CHILD!**

**PABŪK PICŲ KEPĖJU! 5,00 € + PICOS KAINA**  
**LET'S BE A PIZZAIOLO! 5,00 € + PRICE OF PIZZA**



Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!





## KLASIKINĖ / CLASSICA

Italikų Pelati pomidorų padažas, česnakas, raudonėlis, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Italian Pelati tomatoes' sauce, garlic, oregano, Extra Virgin olive oil

MEDI

6,00



## SU KAPARĖLIAIS IR ANČIUVAIS

## CAPPERI E ACCIUGHE

Kaparėliai, ančiuviai, italikų Pelati pomidorų padažas, česnakas, raudonėlis, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Cappers, anchovies, Italian Pelati tomatoes' sauce, oregano, Extra Virgin olive oil

8,00



## KAZOKŲ / COSACCA

Sūris „Pecorino“, bazilikas, italikų Pelati pomidorų padažas, česnakas, raudonėlis, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Pecorino cheese, basil, Italian Pelati tomatoes' sauce, garlic, oregano, Extra Virgin olive oil

7,00

## NAUJIENA / NEW

SU VEZUVIJAUS PIENNOLO POMIDORAI, ANČIUVAIS IR ITRIO ALYVUOGĖMIS  
VESUVIO PIENNOLO, ACCIUGHE E OLIVE ITRANE

Vezuvijaus pomidorai „Pienno“ DOP\*\*, italikų Pelati pomidorų padažas, česnakas, raudonėlis, ančiuviai, alyvuogės iš Itri miesto, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Vesuvio tomatoes Pienno DOP\*\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, garlic, oregano, anchovy, olives from Itri town, Extra Virgin olive oil

9,00

SU BAZILIKAI, DATTERINI IR VEZUVIJAUS PIENNOLO POMIDORAI  
BASILICO, DATTERINI E PIENNOLO

Bazilikas, vyšniniai pomidorai „Datterini“, pomidorai „Pienno“, italikų Pelati pomidorų padažas, česnakas, raudonėlis, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Basil, cherry tomatoes Datterini, tomatoes Pienno, Italian Pelati tomatoes' sauce, garlic, oregano, Extra Virgin olive oil

8,00

## \*\*\* MOZZARELA DI BUFALA CAMPANA DOP

Naudojame buvolių pieno mocarela, pagamintą Kaserta provincijoje, Kampanijos regione, kur mocarelos meistrai naudoja tik sertifikuotą buvolių pieną, kad gautų šį nuostabų produktą.  
Our Mozzarella di Bufala is made in province of Caserta, Campania region, where the masters of Mozzarella use only a certified buffalo milk to get this amazing product.

## \*\*\*\*BURRATA

Tai šviežias itališkas karvės pieno sūris, pagamintas iš mocarelos ir grietinės. Išorėje tvirtas mocarelos sluoksnis, kai tuo tarpu viduje minkštas sūris „Stracciatella“ ir grietinė, kuri suteikia neįprastą švelnią tekstūrą. Savo sūčiams siūlome galimybę paragauti ir rūkytos. Is a fresh Italian cow milk cheese made from Mozzarella and cream. The outer shell is solid Mozzarella, while the inside contains Stracciatella and cream, giving it an unusual, soft texture. We give our guests possibility to try also smoked one.

JDARYTOS  
RIPIENI

Kaina / Price, €

## NAUJIENA / NEW

## PERLENKTA KARALIŠKA / CALZONE REALE

Sūris „Ricotta di Bufala Campana DOP\*\*\*\*“, keptų bulvių kremas su rozmariniais ir juodaisiais pipirais, virtas kumpis „Prosciutto Cotto Arrosto“, italikų Pelati pomidorų padažas, buvolių pieno mocarela\*\*\*, gražgarstės, sūris „Parmigiano Reggiano DOP“  
Cheese Ricotta di Bufala Campana DOP\*\*\*\*, roasted potato cream with rosemary and black peppers, boiled ham Prosciutto Cotto Arrosto, Italian Pelati tomatoes' sauce, Mozzarella di Bufala DOP\*\*\*, rucola, Parmigiano Reggiano DOP

MEDI

11,00

## NAUJIENA / NEW

## ČESIRA / CESIRA

Virtas kumpis „Prosciutto Cotto Arrosto“, rūkytas sūris „Provola“, mocarela „Fior di Latte“, sūris „Parmigiano Reggiano DOP“, bazilikas, gražgarstės. Picos kraštai įdaryti keptų bulvių kremu su rozmariniais ir juodaisiais pipirais bei saliamiu „Milano“  
Boiled ham Prosciutto Cotto Arrosto, smoked cheese Provola, Mozzarella Fior di Latte\*, cheese Parmigiano Reggiano DOP, basil, rucola. Crusts are stuffed with roasted potato cream with rosemary and black peppers and salami Milano

MEDI

11,00

KLASIKINĖ PERLENKTA  
CALZONE CLASSICO

Mocarela „Fior di Latte“, italikų Pelati pomidorų padažas, bazilikas, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, basil, Extra Virgin olive oil

9,00



## FERNANDO / FERNANDO

Mocarela „Fior di Latte“, virtas kumpis „Prosciutto Cotto Arrosto“, Pecorino sūris, ypač tyras alyvuogių aliejus. Picos kraštai įdaryti saliamiu ir rikota  
Mozzarella Fior di Latte\*, boiled ham Prosciutto Cotto Arrosto, Pecorino cheese, Extra Virgin olive oil. Pizza crusts are stuffed with Salami and Ricotta

10,00

PERLENKTOJI NEAPOLIO  
CALZONE NAPOLETANO

Įdaryta saliamiu ir rikota, kepama su mocarela „Fior di Latte“, italikų Pelati pomidorų padažu, baziliku, ypač tyru alyvuogių aliejumi viršuje  
Filled with Salami and Ricotta, baked with Mozzarella Fior di Latte\*, Italian tomato Pelati sauce, Mozzarella, basil, Extra Virgin olive oil on top

10,00

## PRINCESĖ / PRINCIPESSA

Mocarela „Fior di Latte“, italikų Pelati pomidorų padažas, bazilikas, gražgarstės, sūris „Pecorino“, buvolių pieno mocarela ir ypač tyras alyvuogių aliejus. Picos kraštai įdaryti rikota ir virtu kumpiu  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian tomato Pelati sauce, basil, Mozzarella, Rucola, cheese Pecorino, Mozzarella Bufala and Extra Virgin olive oil. Crusts are stuffed with Ricotta and boiled ham

12,00

## \*\*\*\*\* RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

Tai šviežio pieno produktas, gaunamas stingstant buvolių pieno išrūgoms, gaminamas kai kuriose Kampanijos, Lacijo, Apulijos, Molizės regionų provincijose. Nuo 2010 metų liepos Europoje pavadinimas „Ricotta di Bufala Campana“ buvo pripažintas kaip saugomas pagal kilmės vietą, štai todėl mes pasirinkome patį geriausią.

It is a fresh dairy product obtained by coagulation of buffalo milk whey and produced in some provinces of the regions of Campania, Lazio, Puglia and Molise. Since July 2010, at European level, the name Ricotta di Bufala Campana has been recognized as a protected designation of origin (DOP), that's why we have chosen the best.



populiariausias patiekalas /  
the most popular dish



rekomenduojame vegetarams /  
recommended for vegetarians

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



# PICAS PRADEDAKE KEPTI NUO 12 VAL.

## PIZZAS ARE BAKED FROM 12 P.M.

### WHY OUR PIZZA IS SO LIGHT AND TASTY?

Picų tešlą gaminame iš 100% aukštos kokybės natūralių itališkų produktų pagal Neapolio tradicijas. Naudojame pilno grūdo miltus, kurie yra rūpestingai pagaminti „Molino Pasini“ ir mūsų tešlai suteikia ypatingai gardų skonį.

Pizza dough is made by 100% high quality, natural Italian products, following the Neapolitan traditions. We use whole grain flour which is carefully produced by „Molino Pasini“ and gives to our dough special flavor and aromatic taste.



PARAGAUKITE BET KURIĄ PICĄ PAGARDINĘ ŠVIEŽIAIS SŪRIAIS TIESIAI IŠ ITALIJOS:

Taste any pizza additionally seasoned with fresh cheese straight from Italy:

BUIVOLIŲ PIENO MOCARELA\*\*\* / MOZZARELA BUFALA\*\*\*

Kaina / Price, €

MEDI  
3,00

MAXI  
4,00

BURATA / RŪKYTA BURATA  
BURRATA / SMOKED BURRATA

7,00

Visi pieno produktai ant mūsų picų yra pagaminti „Latteria Sorrentina“, kuri pasirenka geriausią pieną ir naudoja geriausias technikas tradiciniams produktams nuo 1880 metų Neapolioje.

All the milk products on our pizzas are produced at the „Latteria Sorrentina“ which selects the best milk and uses the best techniques for a tradition product since 1880 in Naples.

## MARGARITA MARGHERITA

Kaina / Price, €

MEDI

MAXI

MEDI

MAXI

### KLASIKINĖ / CLASSICA

7,00

13,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, bazilikas, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte, Italian Pelati tomatoes' sauce, basil, Extra Virgin olive oil

### SU BUIVOLIŲ PIENO MOCARELA IR VEZUVIJAUS PIENNOLO POMIDORAI / BUFALA E PIENNOLO

11,00

16,00

Buivolių pieno mocarela\*\*\*, Vezuvijaus pomidorai „Piennolo“ DOP\*\*, bazilikai, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella di Bufala\*\*\*, Vesuvio tomatoes' sauce, Piennolo DOP\*\*, basil, Extra Virgin olive oil

### NAUJIENA / NEW

### MARGARITA ITRANA MARGHERITA ITRANA



10,00

15,00

Mocarela „Fior di Latte“, kepti vyšniniai pomidorai „Datterini“ su raudonėliais, alyvuogės iš Itri miesto, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, roasted cherry tomatoes Datterini with oregano, olives from Itri town, Extra Virgin olive oil

### VEGETARIŠKA / VEGETARIANA

9,00

14,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, baklažanai, cukinijos, pipirai, špinatai, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, eggplants, zucchini, peppers, spinach, Extra Virgin olive oil

### SU VIRTU KUMPIU / PROSCIUTTO COTTO

9,00

14,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, virtas kumpis „Cotto Arrosto“, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, ham Cotto Arrosto, Extra Virgin olive oil

### SU BARAVYKAIS / PORCINI

10,00

15,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, baravykai, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, boletus, Extra Virgin olive oil

### SU KUMPIU, GRAŽGARSTE IR PARMEZANU / CRUDO, RUCOLA E PARMIGIANO

12,00

18,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, vytintas kumpis „San Daniele“, gražgarstės, sūris „Parmigiano Reggiano DOP“, vyšniniai pomidorai Datterini, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, ham San Daniele, rucola, cheese Parmigiano Reggiano DOP, Extra Virgin olive oil

### SU SALIAMIU SALAME

9,00

14,00

Mocarela „Fior di Latte“, itališkų Pelati pomidorų padažas, bazilikas, saliamis „Milano“, ypač tyras alyvuogių aliejus  
Mozzarella Fior di Latte\*, Italian Pelati tomatoes' sauce, basil, salame Milano, Extra Virgin olive oil



Aukščiausios kategorijos itališkas ypač tyras šalto spaudimo alyvuogių aliejus, gaminamas Itri - nedideliame mieste Lacio regione, garsėjantame Itri alyvuogėmis ir ypač tyru alyvuogių aliejumi, gaminamu iš šio nuostabaus vaisiaus, kurį gamta dovanoja jiems kiekvienais metais.

Superior category Italian Extra Virgin first cold pressed olive oil produced in Itri, a small town in the lower part of Lazio region, famous for its „Itrane“ olives and Extra Virgin olive oil, made from this amazing fruit that nature gives them every year.

### \*FIOR DI LATTE

Ši tradicinė švelnios tekstūros mocarela yra pagaminta iš nenugriebto karvės pieno. Mes pasirinkome populiariausią, kuri yra gaminama Neapolioje „Latteria Sorrentina“ nuo 1880 metų.

This traditional soft textured Mozzarella is produced with whole cow's milk. We have chosen the most popular, which is made in Naples at „Latteria Sorrentina“ since 1880.

### \*\* VESUVIO TOMATOES PIENNOLO DOP

Unikali pomidorų veislė auginama Vezuvijaus ugnikalnio teritorijoje ir nuo 2009 m. yra saugoma kilmės vietos nuoroda bei pripažinta tradiciniu „Campanian“ produktu.

DOP: The unique tomatoes variety is grown in the Vesuvius volcano area and have protected designation of origins since 2009 and is recognized as a traditional „Campanian“ product.

rekomenduojame vegetarams /  
recommended for vegetarians

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



## BULVIŲ ŠVILPIKAI POTATO DUMPLINGS

Kaina / Price, €

### GNOCCHI



#### AL POMODORO

Naminiai itališki bulvių švilpikai su itališkų Pelati pomidorų padažu, pesto padažu ir parmezanu  
Home made Italian dumplings with Italian tomato Pelati sauce, pesto sauce and Parmigiano Reggiano

8,00

### GNOCCHI



#### QUATTRO FORMAGGI

Naminiai itališki bulvių švilpikai su „Gorgonzola“, „Taleggio“, „Provolone“, parmezano sūrių padažu ir Parmos kumpiu  
Home made Italian dumplings with su Gorgonzola, Taleggio, Provolone and Parmigiano Reggiano cheese sauce and Parma ham

10,00

### NAUJIENA / NEW GNOCCHI ALLA BOLOGNESE CON CREMA DI PEPERONI



Naminiai itališki bulvių švilpikai su šviežia paprika, paprikų ir pomidorų padažu, parmezanu  
Home made Italian dumplings with fresh peper, peper and tomato sauce, Parmesan

9,00

## BLYNELIAI CREPES

Kaina / Price, €

### LIETINIAI su šviežiais špinatais

Špinatų įdaras, grietinė, pelėsinio ir brandinto sūrių padažas

Crepes with fresh spinach  
Spinach filling, cream, mould cheese and aged cheese sauce

1 vnt.  
4,00

2 vnt.  
6,00

### LIETINIAI su kumpiu ir sūriu

Kumpis, fermentinis sūris, grietinė ir brandinto sūrio padažas

Crepes with ham and cheese  
Ham, cheese, cream and aged cheese sauce

1 vnt.  
4,00

2 vnt.  
6,00

### LIETINIAI su vištiena

Vištienos krūtinėlės įdaras su morkomis, grietinė ir brandinto sūrio padažas

Crepes with chicken  
Chicken breast filling with carrots, cream and aged cheese sauce

1 vnt.  
4,00

2 vnt.  
6,00



Šio ypač tyro Genesio Mancini alyvuogių aliejaus iš Itri miesto Italijoje galite įsigyti tik Užupio picerijoje ir Spritz Summer Garden (Pilies g. 3, Vilnius) už 19,00 €/0,5l

You can buy this Extra Virgin oil Genesio Mancini from Itri, Italy, just in Užupio pizzeria and Spritz Summer Garden (Pilies str. 3, Vilnius) for special price 19,00 €/0,5l

*O saulėtose alyvmedžių giraitėse,*

*Kur tik žydras dangus,*

*Cikados*

*Ir kieta žemė tėra,*

*Ten tikrasis gamtos slėpinys,*

*Tobula alyvmedžių sėkla,*

*Kuri pripildo lapiją*

*Savo žvaigždynais:*

*Vėliau –*

*Grakštus stiklo butelis,*

*Kuriame auksu sutvarka*

*Įstabiausias gamtos stebuklas –*

*Aliejus.*



populiariausias patiekalas / the most popular dish



rekomenduojame vegetarams / recommended for vegetarians



Naminis / Home made

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!





Visi UŽUPIO PICERIJOS patiekalai ruošiami ir gardinami su 100% Itališku aliejumi, pagamintu aliejaus gamyklose 2G OLEARIA ir GENESIO MANCINI, Itri mieste, Latinos regione, Italijoje.  
All dishes in UZUPIO PICERIJA are prepared and seasoned with 100% Italian oil from oil mills 2G OLEARIA and GENESIO MANCINI, Itri, Latina, Italy



## ITALIŠKI VIRTINIAI RAVIOLI

Kaina / Price, €

### RAVIOLI CON GAMBERI ARGENTINI E POMODORINI DATTERINI



Naminiai itališki virtiniai su baravykais ir sūriu „Fontina“, karališkomis krevetėmis ir pomidorais „Datterini“  
Home made Italian dumplings Ravioli with boletus and Fontina cheese, king prawns and tomatoes Datterini

14,00

### RAVIOLI CACIO E PEPE



Naminiai itališki virtiniai su baravykais ir sūriu „Fontina“, parmezanas ir „Pecorino“ sūrių bei juodųjų pipirų padaže  
Home made Italian dumplings Ravioli with boletus and Fontina cheese, in Parmigiano Reggiano and Pecorino cheese and black peppers sauce

10,00

### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL SUGO



Naminiai itališki virtiniai „Ravioli“ su rikota\* ir špinatais itališkų Pelati pomidorų padaže, pagardinti parmezanu  
Home made Italian dumplings „Ravioli“ with Ricotta\* and spinach in Italian tomato Pelati sauce, flavoured with Parmigiano Reggiano

8,00

### RAVIOLI RICOTTA E SPINACI AL FORNO



Užkepti naminiai virtiniai „Ravioli“ su rikota ir špinatais, pagardinti mocarella, grietinėlės ir brandinto sūrio padažu ir parmezanu  
Baked home made Italian dumplings „Ravioli“ with Ricotta and spinach, flavoured with Mozzarella, cream and aged cheese sauce and Parmigiano Reggiano

8,00

### NAUJIENA / NEW RAVIOLI RICOTTA E SPINACI CON PROSCIUTTO COTTO



Naminiai virtiniai „Ravioli“ su rikota ir špinatais, virtu kumpiu „Cotto Arrosto“, grietinėle, pagardinti parmezanu  
Home made Italian dumplings „Ravioli“ with Ricotta and spinach, boiled ham Cotto Arrosto, cream, flavoured with Parmesan

8,00

## MAKARONAI PASTA

Kaina / Price, €

Siūlome galimybę pasirinkti pilno grūdo spagečius bet kuriame pastos patiekale papildomai tik už 2 €  
We give opportunity to choose whole grain spaghetti instead of every pasta dish at a cost of 2 €

### NAUJIENA / NEW RIGATONI NAPOLETANI MARGHERITA



Su mocarella „Fior di Latte“, pomidorais savo sultyse, parmezanu ir ypač tyru alyvuogių aliejumi  
With Mozzarella Fior di Latte, tomatoes in their own juice, Parmesan and Extra Virgin olive oil

9,00

### NAUJIENA / NEW PACCHERI IN CREMA DI ZUCCHINE



Su cukinijos tyre, baklažanais, šviežia paprika ir sūriu „Ricotta di Bufala Campana DOP“  
With zucchini puree, eggplants, fresh pepper and cheese Ricotta di Bufala Campana DOP

9,00

### FETTUCCINE AL SUGO



Su troškintu itališkų Pelati pomidorų padažu, pagardinti brandintu sūriu, ypač tyru alyvuogių aliejumi iš Itri, pesto padažu ir parmezanu  
With stewed Italian tomato Pelati sauce, flavoured with matured cheese, Extra Virgin olive oil from Itri, pesto and Parmigiano Reggiano

8,00

### LINGUINE CON PESTO, BRANZINO E DATTERINI

Su jūros ešeriu, vyšniniais pomidorais „Datterini“, karališka krevete, tigrinėmis krevetėmis, midijomis ir naminiu pesto padažu  
With sea bass, cherry tomatoes Datterini, king prawn, tiger prawns, mussels and home made Pesto

14,00

### PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI

Su baravykais, brandinto sūrio, baltos vyno ir grietinėlės padažu, parmezanu  
With boletus, aged cheese, white wine and sour cream sauce, Parmigiano Reggiano

9,00

### TAGLIATELLE VERDI ALLA BOLOGNESE

Su Bolonijos\*\* padažu, pagardinta brandintu sūriu  
With Bolognese sauce\*\*, flavoured with matured cheese

9,00

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Su itališkos kiaulienos pažandės „guanciale“, kiaušinio trynio ir brandinto pekorino sūrio padažu  
With Italian pork cheeks „guanciale“, egg yolk and matured Pecorino cheese sauce

10,00

### SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA

Su itališka kiaulienos pažande „guanciale“, troškintu itališkų Pelati pomidorų ir baltos vyno padažu, pagardinta aitriomis paprikomis bei brandintu pekorino sūriu  
With Italian pork cheeks „guanciale“, stewed Italian tomato Pelati and white wine sauce, flavoured with chilli peppers and aged Pecorino cheese

10,00

Visi makaronų patiekalai gaminami tik su „De Cecco“ firmos kietųjų kviečių makaronais.  
All pasta dishes are prepared just with „De Cecco“ brand hard grains pasta.



rekomenduojame vegetarams /  
recommended for vegetarians



Naminis /  
Home made

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



## KEPTI UŽKANDŽIAI FRIED SNACKS



Visi pieno produktai ant mūsų picų yra pagaminti „Latteria Sorrentina“, kuri pasirenka geriausią pieną ir naudoja geriausias technikas tradiciniams produktui nuo 1880 metų Neapolyje. All the milk products on our pizzas are produced at the „Latteria Sorrentina“ which selects the best milk and uses the best techniques for a tradition product since 1880 in Naples.

Kaina / Price, €

### “MOZZARELLA DI BUFALA”

Patiekiama su naminiu pomidorų ir pesto padažu  
Served with home made tomatoe and Pesto sauce



9,00

### “PROVOLA AFFUMICIATA”

Patiekiama su naminiu pomidorų ir pesto padažu  
Served with home made tomatoe and Pesto sauce



8,00

### “FIOR DI LATTE”

Patiekiama su naminiu pomidorų ir pesto padažu  
Served with home made tomatoe and Pesto sauce



8,00

### NAUJIENA / NEW “GAMBERI ARGENTINI FRITTI”

Gruzdintos argentinietiškos krevetės  
Fried Argentine prawns



15,00

### “CESTELLO DI FRITTI CON MOZZARELLA BUFALA, PROVOLA AFFUMICIATA E FIOR DI LATTE” (x3)

Patiekiama su naminiu pomidorų ir pesto padažu  
Served with home made tomatoe and Pesto sauce



20,00

### NAUJIENA / NEW “BURRATA / SMOKED BURRATA FRITTA”

Patiekiama su vytintu kumpiu San Daniele, naminiu pomidorų ir pesto padažu  
Served with home made tomatoe and Pesto sauce



11,00

## SALOTOS SALADS

Kaina / Price, €

### SALOTOS „CAPRESE NODINI“

Mocarela „Nodini“, gražgarstė, pomidorai „San Marzano“, juodos pusiau džiovintos alyvuogės, ypač tyras alyvuogių aliejus ir pesto padažas

Salad with Mozzarella Nodini, rucola, tomatoes San Marzano, semi dried back olives, Extra Virgin olive oil and Pesto

9,00

### SALOTOS „CAPRESE“ VIP

Buivolių pieno mocarela, vyšniniai pomidorai „Datterini“, gražgarstės, pesto padažas ir ypač tyras alyvuogių aliejus

Mozzarella Bufala, cherry tomatoes Datterini, rucola, Pesto and Extra Virgin olive oil

11,00

### SALOTOS „BURRATA CON POMODORINI“

Mocarela „Burrata“, vyšniniai pomidorai „Datterini“, sultenės ir ypač tyras alyvuogių aliejus

Mozzarella Burrata, cherry tomatoes Datterini, lambs' lettuce and Extra Virgin olive oil

11,00

### NAUJIENA / NEW SALOTOS „BURRATA FUME“

Rūkyta mocarela „Burrata“, vyšniniai pomidorai „Datterini“, gražgarstės, saulėje džiovinti geltoni pomidorai, baklažanai, alyvuogės ir balzamiko kremas

Smoked Mozzarella Burrata, cherry tomatoes Datterini, rucola, sun dried yellow tomatoes, aubergines, olives and balsamic sauce

11,00

### SALOTOS „UŽUPIO“

Lašiša, krevetės, salotų lapai, pomidorai „San Marzano“, pusiau džiovinti geltoni ir raudoni pomidorai, paprikos, svogūnai, porai, ridikėliai, morkos, juodos pusiau džiovintos alyvuogės, salotų padažas

Salad with salmon, prawns, lettuce, olives, tomatoes San Marzano, semi dried yellow and red tomatoes, peppers, onions, leeks, radishes, carrots, semi dried yellow cherry tomatoes, salad sauce

10,00

## SRIUBOS SOUPS

Kaina / Price, €

### ZUPPA DEL GIORNO (chiedi al cameriere)

Dienos sriuba (teirautis padavėjo)  
Soup of the day (ask waiter)

5,00

### NAUJIENA / NEW

### ZUPPA CREMOSA DI GORGONZOLA

Kreminė mėlynojo pelėsinio sūrio Gorgonzola, bulvių ir porų sriuba  
Cream soup with blue mold cheese Gorgonzola, potatoes and leeks

8,00

### ZUPPA DI PESCE REALE

Karališka žuvies sriuba su midijomis, karališkomis ir tigrinėmis krevetėmis, jūros ešeriais, kalmarais, aštuonkojais, lašišomis, morkomis, svogūnais, vyšniniais pomidorais „Datterini“, itališkais pomidorais „Pelati“

Royal fish soup with mussels, king and tiger prawns, sea basses, squids, octopus, salmon, carrots, onions, cherry tomatoes Datterini, Italian tomatoes Pelati

13,00

### PASTA E FAGIOLI

Daržovių, makaronų, pupelių ir „Pancetta Arrotolata“ tiršta aštri sriuba su gruzdinta namine itališka duona ir petražolėmis

Thick hot vegetable, macaroni, bean and Pancetta Arrotolata soup with fried homemade Italian bread and parsley

7,00



Sraigė yra „Slow Food Association“ ženklas. Jos tikslas yra skatinti vietinius maisto produktus, tradicinę kulinariją bei maisto gamybą ir prieš nekokybišką greitą maistą, padedant apsaugoti vietinės virtuvės, tradicinių produktų, augalų ir gyvūnų rūšių unikalumą.

The snail is the mark of „Slow Food Association“. It's aim is to promote local foods, traditional gastronomy and food production and is against poor quality fast food, helping to protect the uniqueness of local cuisine, traditional products, and plant and animal species.



populiariausias patiekalas / the most popular dish



rekomenduojame vegetarams / recommended for vegetarians



aštru! / spicy!



Naminis / Home made

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



# LARDO DI COLONNATA

Tai vytinta mėsa su saugoma geografine nuoroda (PGI), būdinga tokio pat pavadinimo kaimui Apuano Alpėse, Kararos savivaldybėje. Ji gaminama iš kiaulienos taukų, pagardintų Kararos marmurinėse voniose. It is a cured meat with a protected geographical indication (PGI), typical of the homonymous village in Apuan Alps, in the municipality of Carrara. It is produced with pork lard, seasoned in Carrara marble basins.

## NAUJIENA / NEW

### „OLIVE DI ITRI IN SALAMOIA“

Alyvuogės iš Itri sūryme

## NAUJIENA / NEW

### „SOUTÈ DI COZZE“

Sviežios midijos, tradicinė itališka duona, sviestas, petražolės ir česnakas

Fresh mussels, traditional Italian bread, butter, parsleys and garlic

Kaina / Price, €

6,00 „MOZZARELLA IN CARROZZA“ 6,00

Balta duona, užkepta su mocarela ir kumpiu  
White bread baked with Mozzarella and ham

8,00 UŽUPIO PARMIGIANA 7,00

Baklažanų apkepėlė su mocarela, pomidorais ir bazilikais, užbarstyta parmezanu  
Oven cooked aubergine bake with Mozzarella, tomatoes and basil, sifted Parmigiano Reggiano

## FILETTI DI ALICI DI CETARA

Ančiuvų žvejyba daugelį šimtmečių buvo pagrindinis Cetara žvejų pragyvenimo šaltinis, kuri ir toliau tęsiama tradiciniais metodais. Cetara išskirtinumas yra druskoje konservuoti ančiuvai, apdorojami tik sužvejoti ir paruošti mėgautis. Šiandien Cetara ančiuviai ir toliau paruošiami griežtai laikantis kartų ir laiko patikrintų metodų, garantuojančių, kad šie iš mažo Amalfio pakrantės miestelio kile ančiuviai būtų vertinami ir geidžiami visame pasaulyje. Anchovy fishing has been a primary source of livelihood for the fishermen of Cetara for many centuries that continues today following traditional methods. Characteristics of Cetara are the anchovies preserved in salt, worked just fished and ready to be enjoyed. Today the processing of the Cetara anchovies continues to be done strictly respecting the rules handed down for generations, times and methods that ensure that the anchovies coming from this small town on the Amalfi coast is appreciated and envied all over the world.

## BRUSCHETTE TRADIZIONALI

Tradicinė itališka duona „bruschetta“, pateikiama su Cetara ančiuvų filė, buivolų pieno mocarela, pomidorais „San Marzano“ ir ypač tyru alyvuogių aliejumi  
Traditional Italian bruschetta served with Cetara anchovy fillet, Mozzarella Bufala, tomatoes San Marzano and Extra Virgin olive oil

## BRUSCHETTE DI TERRA

Itališka duona „bruschetta“, pateikiama su virtu kumpiu „Cotto Arrosto“, vytintu kumpiu „San Daniele“, buivolų pieno mocarela, pomidorais „San Marzano“, raudona paprika ir ypač tyru alyvuogių aliejumi  
Italian bruschetta served with boiled ham Cotto Arrosto, dried ham San Daniele, Mozzarella Bufala, tomatoes San Marzano, red pepper and Extra Virgin olive oil

## BRUSCHETTE MISTE (x2)

Itališkos duonos „bruschetta“ rinkinys, pateikiamas su Cetara ančiuvų filė, tigrine krevetė, aštuonkoju, virtu kumpiu „Cotto Arrosto“, vytintu kumpiu „San Daniele“, buivolų pieno mocarela, pomidorais „San Marzano“, saulėje džiovintais pomidorais ir ypač tyru alyvuogių aliejumi  
Mix of Italian bruschetta served with Cetara anchovy fillet, tiger prawn, octopus, boiled ham Cotto Arrosto, dried ham San Daniele, Mozzarella Bufala, tomatoes San Marzano, sun dried tomatoes and Extra Virgin olive oil

## NAUJIENA / NEW TAGLIERE DI FORMAGGI E MARMELLATE (x2)

Sūriai „Taleggio“, „Provolone“, „Pecorino“, „Gorgonzola“, itališka duona „bruschetta“ su sūriu „Ricotta“ ir „Ricotta di Bufala Campana DOP“, graikiniai riešutai, vynuogės, vyšniniai pomidorai, salotos „Frisee“, figų ir persikų džemas  
Cheeses, nuts and fruit starter Cheeses Taleggio, Provolone, Pecorino, Gorgonzola, walnuts, grapes, bruschetta with cheese Ricotta and Ricotta di Bufala Campana DOP, cherry tomatoes, Frisee salad, fig and peach jam



Italian bruschetta with cream of beans and Italian pork cheeks „guanciale“, served with cured Ventrìcina from „SALUMIFICIO DI FIORE“, boiled ham Cotto Arrosto, Lardo di Colonnata meat, Ricotta di Bufala DOP, tomatoes Datterini, Olive di Itri and Extra Virgin olive oil

## OLIVE DI ITRI

Itri alyvuogės, dar žinomos kaip Gaeta alyvuogės, Itrana, Oliva Grossa ar Cicerone, yra Lazio regionui būdinga originali veislė. Gerai žinomos joms būdingos rožinės spalvos Gaeta alyvuogės yra nurenkamos lapkričio pabaigoje ir užpilamos sūrymu; šiuo metų laiku alyvuogės vis dar žalios su tamsiais taškais, tačiau nuolatinis laikymas druskingame vandens tirpale įtakoja jų vienalytę rožinę spalvą. The olives from Itri, also known as the Gaeta olive, Itrana, Oliva Grossa or Cicerone, is an original olive cultivar typical of Lazio. The well-known olives of Gaeta, with their characteristic pink color, are harvested at the end of November and put in brine; in this period of the year the olive is still green with dark speckles, but the permanence in the salty aqueous solution causes it to become of a homogeneous pink color.

9,00 TAGLIERE VEGETARIANO (x2) 10,00

Ant grilio kepti baklažanai, cukinijos, pievagrybiai, paprikos, brokoliai, vyšniniai pomidorai, itališka duona „bruschetta“, ypač tyras alyvuogių aliejus, citrinų sultys  
Grilled aubergines, zucchini, champignons, peppers, broccoli, cherry tomatoes, bruschetta, Extra Virgin olive oil, lemon juice

9,00 NAUJIENA / NEW BRUSCHETTE CON LARDO DI COLONNATA 14,00

Itališka duona „bruschetta“ su pomidorais „San Marzano“, bazilikais ir „Lardo di Colonnata“ mėsa, pateikiama su rūkyta „Provola“, „Olive di Itri“ ir ypač tyras alyvuogių aliejus  
Italian bruschetta with pomodoro San Marzano, basil and Lardo di Colonnata meat, served with cheese smoked Provola, Olive di Itri and Extra Virgin olive oil

20,00 BRUSCHETTE DI MARE 11,00

Itališka duona „bruschetta“, pateikiama su tigrinėmis krevetėmis, aštuonkojais, buivolų pieno mocarela, pomidorais „San Marzano“, saulėje džiovintais pomidorais „Ratee“ bulvėmis, pusiau džiovintomis alyvuogėmis ir ypač tyru alyvuogių aliejumi  
Italian bruschetta served with tiger prawns, octopus, Mozzarella Bufala Campana DOP, tomatoes San Marzano, sun dried tomatoes, potatoe Ratee, semi dried olives and Extra Virgin olive oil

18,00 NAUJIENA / NEW BRUSCHETTE CON SALSA DI PERE E GORGONZOLA 10,00

Itališka duona „bruschetta“ su pomidorais „San Marzano“, kriaušių kremas, gorgonzolos kremas, itališka kiaulienos pažandė „guanciale“, graikiniai riešutai, patiekiami su buivolų pieno mocarela ir „Olive di Itri“  
Italian bruschetta with tomatoes San Marzano, pear cream, Gorgonzola cream, Italian pork cheeks „guanciale“, walnuts, served with Mozzarella di Bufala Campana DOP and Olive di Itri

NAUJIENA / NEW BRUSCHETTE CON SALSA DI FAGIOLI E GUANCIALE, VENTRICINA, 15,00

## COTTO ARROSTO E LARDO DI COLONNATA (x2)

Itališka duona „bruschetta“ su pupelių ir itališkos kiaulienos pažandės „guanciale“ padažu, patiekiami su vytinta „Ventrìcina“ iš „SALUMIFICIO DI FIORE“, virtu kumpiu „Cotto Arrosto“, mėsa Lardo di Colonnata, „Ricotta di Bufala Campana DOP“, pomidorai „Datterini“, „Olive di Itri“ ir ypač tyras alyvuogių aliejus



**CREPES** 

**BLYNELIAI** 

**PANCAKES**

Kaina / Price, €



**MOČIUTĖS BLYNAI su trintomis avietėmis**  
Grandma's pancakes with mashed raspberries

5,00



**LIETINIAI su šviežiais špinatais**  
Crepes with fresh spinach

Špinatų įdaras, grietinė, pelėsinio ir brandinto sūrių padažas  
Spinach filling, cream, mould cheese and aged cheese sauce

1 vnt.

4,00

2 vnt.

6,00

**LIETINIAI su vištiena**  
Crepes with chicken

Vištienos krūtinėlės įdaras su morkomis, grietinė ir brandinto sūrio padažas  
Chicken breast filling with carrots, cream and aged cheese sauce

4,00

6,00



**LIETINIAI su kumpiu ir sūriu**  
Crepes with ham and cheese

Kumpis, fermentinis sūris, grietinė bei brandinto sūrio padažas  
Ham, cheese, cream and aged cheese sauce

4,00

6,00

**LIETINIAI su trintomis avietėmis**  
Crepes with mashed raspberries

Karamelėje kepti lietiniai su trintomis avietėmis ir plakta grietinė  
Crepes roasted in caramel, served with mashed raspberries and whipped cream

5,00

**LIETINIAI su šokoladiniu lazdyno riešutų kremu "Nutella"**  
Crepes with chocolate hazelnut cream Nutella

Šokoladinis lazdyno riešutų kremas „Nutella“, kokteilinės vyšnios ir plakta grietinė  
Chocolate hazelnut cream Nutella, maraschino cherry and whipped cream

5,00



**LIETINIAI su varške**  
Crepes with cottage cheese

Saldus varškės įdaras, trintos avietės  
Sweet cottage cheese fillet, mashed raspberries

4,00

6,00

**NAUJIENA**

**SPURGOS GOURMET su trintų aviečių užpilu, grietine ir šviežiomis šilauogėmis**  
Donuts Gourmet with mashed raspberry topping

7,00

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!



populiariausias patiekalas /  
the most popular dish



rekomenduojame vegetarams /  
recommended for vegetarians



VISI PUSRYČIŲ PATIEKALAI GAMINAMI DARBO DIENOMIS IKI 12 val., SAVAITGALIAIS IKI 14 val.  
ALL BREAKFAST DISHES ARE SERVED TILL 12 a.m. ALL WORKING DAYS, TILL 2 p.m. ON WEEKENDS

PORRIDGE & YOGURT ☐ KOŠĖS IR JOGURTAS

☐ PORRIDGES AND YOGURT

Kaina / Price, €

**SVEIKUOLIŲ KOŠĖ\* IŠ KETURIŲ GRŪDŲ DRIBSNIŲ** 4,00  
su pienu (3,2% arba 0,5% riebumo) ir sviestu  
Wellness porridge\* of four grain flakes with milk (3,2% or 0,5% fat) and butter

**AVIŽŲ SĖLENŲ KOŠĖ\*** 4,00  
su pienu (3,2% arba 0,5% riebumo) ir sviestu  
Oat bran porridge\* with milk 3,2% or 0,5% fat

\*PASIRINKITE PRIEDĄ /  
Choose additionally:

Trintos avietės / Mashed raspberries 1,50  
Medus / Honey 1,50

**NATŪRALUS GRAIKIŠKAS JOGURTAS** 4,50  
su įvairiais dribsniais, medumi ir ispaninio šalavijo sėklomis  
Muesli mix with natural Greek yogurt, honey and chia seeds

Melionas / Melon 1,50  
Trintų aviečių užpilas / Mashed raspberry topping 1,50  
Uogos / Berries 1,50

UOVA FRITTE, OMELETTE ☐ KIAUŠINIAI, OMLETAI

☐ EGGS, OMELETES

Kaina / Price, €

**KEPTI KIAUŠINIAI su „akele“** 5,00  
Fried eggs with „eye“

**OMLETAS (iš dviejų kiaušinių)** 6,00  
2 Eggs Omelette

 **OMLETAS su kumpiu „Arrosto“ ir sūriu** 7,00  
Omelette with Arrosto ham and cheese

**OMLETAS su pievagrybiais** 6,50  
Omelette with champignons

**OMLETAS su daržovėmis** 6,50  
Omelette with vegetables

**PRIEDAI PRIE OMLETO/ Add extras:**

Itališka šoninė / Italian bacon 2,50  
Vytintas kumpis San Daniele / Cured ham San Daniele 2,50  
Virtas kumpis Arrosto / Boiled ham Arrosto 2,50  
Fermentinis sūris / Cheese 2,50  
Tigrinės krevetės / Tiger prawns 2,50

Visi omletai yra gaminami su šviežiu pienu  
Prie keptų kiaušinių ir omletų patiekiamas sviestas, šviežių daržovių salotos su  
All omelettes are made with fresh milk  
Eggs and omelettes are served with butter, fresh vegetable salad with

 populiariausias patiekalas /  
the most popular dish

Informuokite mus jei esate alergiški ar netoleruojate tam tikrų maisto produktų!  
If you are allergic or intolerant to any kind of food, please notify us immediately!

*Luochi freschi done fa lanoretci de latte*

*latte mele si fa*