



INTRO

KASAVOS BULVYTĖS SU PERUJIETIŠKU HUANCAINA PADAŽU

LIMOJE ŠĮ PADAŽĄ DAŽNIAUSIAI PATIEKIA ŠALIA PATIEKALŲ, KURIUOSE YRA BULVIŲ. ANTONIO SAKĖ, KAD MŪSŲ HUANCAINA – LABAI PANAŠUS Į NAMINĮ, O SKONIS – ĮDOMUS.

7 EUR

GRILYJE KEPTI VIŠTIENOS SPARNELIAI SU MĖLYNOJO SŪRIO PADAŽU

APTINGUSIŲ AMERIKIEČIŲ IŠRADIMAS – VALGYTI TIK VIDINES SPARNELIŲ PUSELES. KAIP TAI PADARYTI TEISINGAI – KLAUSKITE PADAVĖJO.

9 EUR

TACOS SU PLĖŠYTA KIAULIENA ARBA VIŠTIENA

ŠIS APVALUS, LENKTAS PAPLOTĖLIS SU ĮDARAIŠ TAPO NEATSKIRIAMA MEKSIKOS VIRTUVĖS DALIMI, NORS JAU SENOVĖS ACTEKAI MĖGDAVO SUVYNIOTI MAISTĄ Į KUKURŪŽŲ TEŠLOS BLYNELIUS.

6 EUR

BAO SU VIŠTIENA

BAO – TIESIOG BANDELĖ KINIETIŠKAI. TIK SVARBU, KAD NEKEPTA, O PAGAMINTA GARUOSE, DĖL TO YRA MINKŠTA IR PURI. BANDELĘ SKONIŲ PRIPILDO TRAŠKIOS, SOJOS MAJONEZE MARINUOTOS DARŽOVĖS.

6 EUR





SRIUBA

AŠTRI „CHARČIO“ SU AVIENA

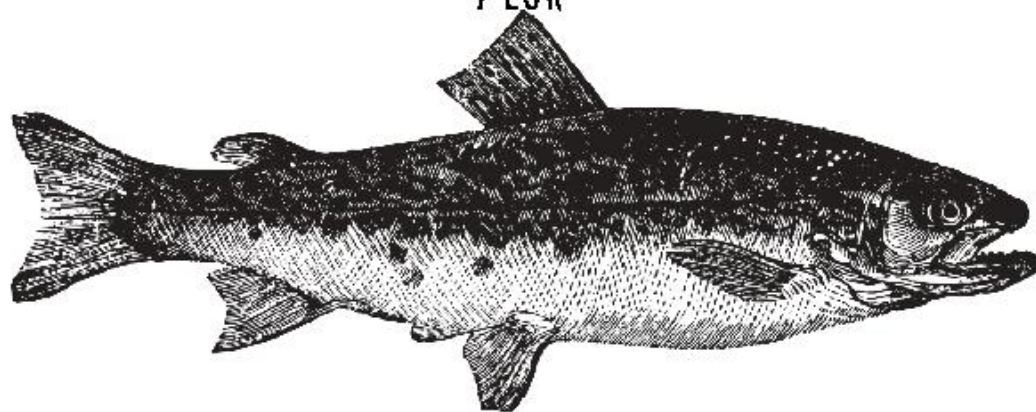
ŠI SRIUBA GARDINTA GRAIKINIAIS RIEŠUTAIS IR SLYVŲ SIRUPU DAŽIAUSIAI GAMINAMA SU JAUTIENA, IŠ KO IR KILO JOS PAVADINIMAS, KURIS GRUZINIŠKAI REIŠKIA TIESIOG JAUTIENOS SRIUBA. IR NETGI POPULIARI VERSIJA SU AVIENA VADINASI TAI PAT. NES AVIS GRUZINIŠKAI BŪTŲ – TŠKVARI.

6 EUR

TAILANDIETIŠKA ŽUVIENĖ SU JŪROS GĖRYBĖMIS, GARDINTA KOKOSO PIENU

SŪRU, RŪGŠTU, AŠTRU, SALDU IR ŠIEK TIEK KARTU – TIEK SKONIŲ TURI BŪTI TAILANDIETIŠKAME PATIEKALE. O UMAMI IŠGAUNAME SU SPECIFINIŲ ŽUVIES PADAŽŲ, KURIO REIKIA NEDAUG, NES LABAI JAU JIS INTENSYVUS.

7 EUR





KARŠTIEJI PATIEKALAI

BURGERIAI

BURG VOKIŠKAI - PILIS, MIESTAS. VISAI GALĖTŲ BŪTI NE MĒSAINIS, BET MIESTAINIS ARBA PILAINIS. GAMINAME SU MŪSŲ GRILYJE PAŠILDYTA BANDELE.

- SU LIETUVIŠKA JAUTIENA 9 EUR
 - SU PLĚŠYTA KIAULIENA 8,5 EUR
 - SU GRUZDINTA VIŠTIENA 8,5 EUR
 - SU MOZZARELLA PAPLOTĖLIU 8,5 EUR
-

KORMA SU AVIENA IR SPINDULINĖMIS PUPULĖMIS

KORMA - TAI VIENAS NARYS IŠ CURRY PATIEKALŲ ŠEIMOS, DAŽNAI BŪNA LABIAU SALDESNIS, NEI AŠTRESNIS.

12 EUR

GRILL TEMPE SU RAUDONAJAME KARYJE VIRT AIS AVINŽIRNIAIS IR SALOTŲ LAPAIS

IŠ SOJŲ PUPELIŲ GALIMA PAGAMINTI LABAI DAUG DALYKŲ, NORS PATI SOJOS PUPELIŲ MASĖ IR NĖRA LABAI IŠRAIŠKINGA, BET LABAI MAISTINGA, O FERMENTUOTA IR SUSPAUSTA VIRSTA TOFU, O PRIDĖJUS DAUGIAU ANKŠTINIŲ KULTŪRŲ, PRIESKONIŲ IR DAR LABIAU SUSPAUSTA VIRSTA DAR SKANESNE TEMPEH.

9 EUR





SALOTOS



UNTOLD SALOTOS SU GRILL ANTIENA, ANČIUVI AIS, KIETUOJU SŪRIU IR DUONOS TRAŠKUČIAIS

ANČIUVI AIS YRA LABAI ĮDOMŪS PADARAI, JŲ YRA APIE 140 RŪŠIŲ IR TAI, KO GERO, LABIAUSIAI MAISTE NAUDOJAMA ŽUVIS, NORS IR NEDIDUKĖ, BET JAU LABAI MACNA. ROMĖNAI VARTOJO JAS KAIP AFRODIZIAKĄ, O MES GARDINAME SALOTAS IR MINIME GERU ŽODŽIU.

8 EUR

MEKSIKIETIŠKOS SALOTOS SU GRILL VIŠTIENA IR GRILYJE KEPTA TORTILIJA

MAJAI, ACTEKAI IR INKAI PADOVANOJO MUMS KUKURŪZUS IR AVOKADUS, O VIŠTIENĄ JIEMS ATVEŽĖ EUROPIEČIAI, NORS MOKSLININKAI SAKO, KAD LABIAUSIAI TIKĖTINA, JOG VIŠTOS PASKLIDO PO PASAULĮ IŠ AZIJOS. LABAI SKANI KOMBINACIJA GAUNASI, KAI VISKĄ SUMAIŠOM VIENAME INDE.

8 EUR

AMERIKIETIŠKOS COBB SALOTOS SU KREKETĖMIS

KAIP IR AMERIKOJE – ČIA VISKO DAUG – KUKURŪZAI, TRAŠKI ŠONINĖ, KREKETĖS, POMIDORAI, PELĖSINIS SŪRIS, DAR ŠIS BEI TAS IR MŪSŲ SLAPTAS PADAŽAS.

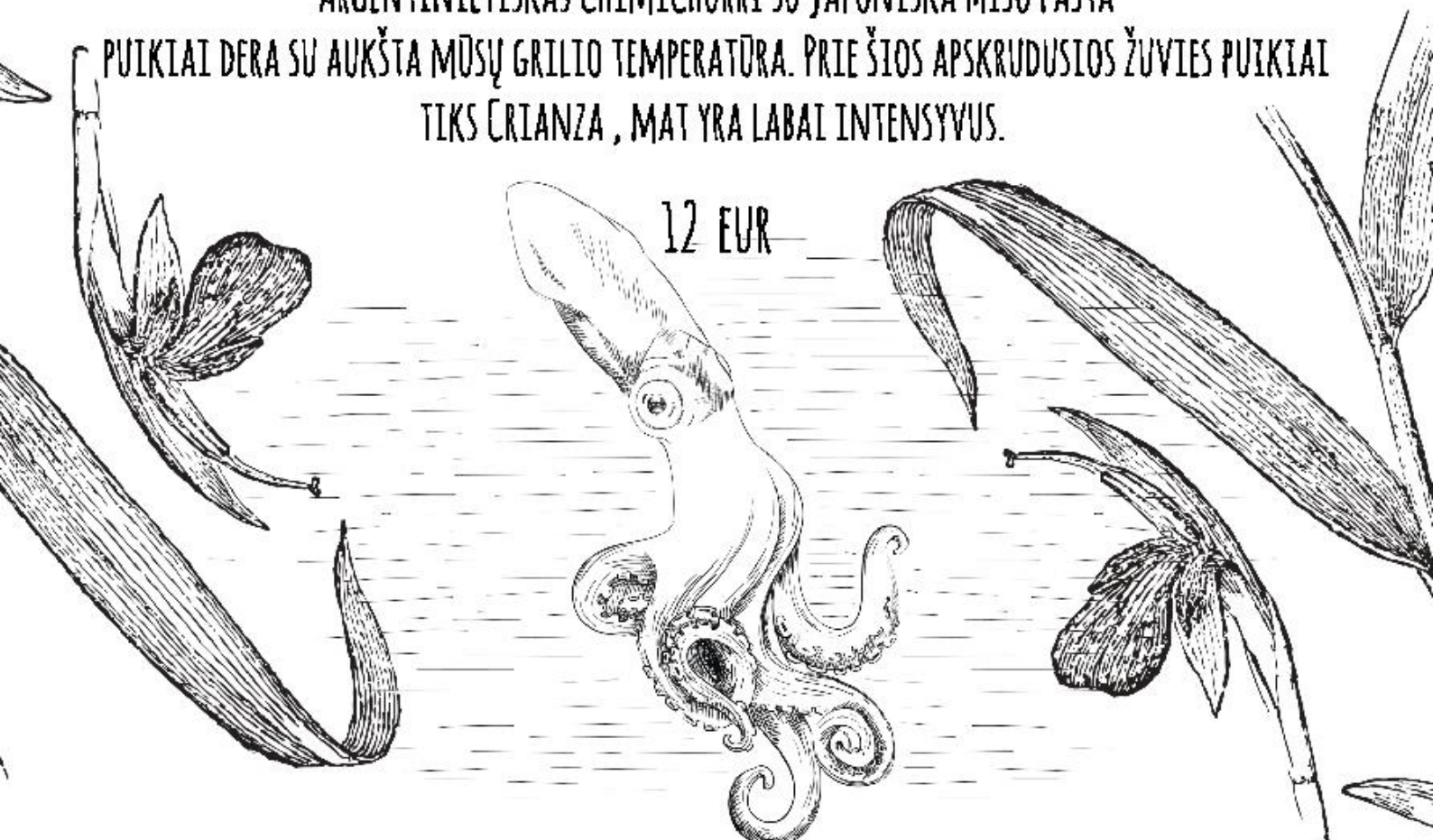
8 EUR

KARŠTIEJI PATIEKALAI

GRILYJE KEPTA SKUMBRĖ SU MISO CHIMICHURRI PADAŽU

ARGENTINVIETIŠKAS CHIMICHURRI SU JAPONIŠKA MISO PASTA
PUIKIAI DERA SU AUKŠTA MŪSŲ GRILIO TEMPERATŪRA. PRIE ŠIOS APSKRUDUSIOS ŽUVIES PUIKIAI
TIKS CRIANZA, MAT YRA LABAI INTENSIVUS.

12 EUR



GRILL AŠTUONKOJIS SU ROMESCO

VOS PAGAVĘ GRAIKAI MĖGSTA JUOS PATRANKYTI Į AKMENIS, TIESI OG PRIE KRANTO NEKALTAI.

ITALAI, VIRDAMI AŠTUONKOJĮ ĮDEDA VYNO KAMŠTĮ, PRANCŪZAI ĮPILA ŠLAKELĮ

ACTO – VISKAS TAM, KAD NEBŪTŲ KIETAS IR GUMINIS. MES APVIRTUS AŠTUONKOJUS LENGVAI PAKEPINAME
GRILYJE IR PATEIKIAME KRETTIETIŠKAI.

12 EUR

INTRO



GRUZDINTOS JŪROS GĒRYBĒS SU NAMŪ GAMYBOS MAJONEZINIATIS PADAŽAIS

KEPIMO KARŠTAMĒ ALIEJUJĒ BŪDĀ ĪVAIRIOS KULTŪROS ATRADO JAU SENIAI – GREITAI PASIGAMINA, IŠORĒ TRAŠKI, O VIDUS SKANIAI MINKŠTAS. MAJONEZUS GAMINAME PATYS, NES LABAI PRIE TRAŠKIŲ JŪROS GĒRYBIŲ TINKA.

8 EUR

GRUZDINTŲ SVOGŪNŲ IR ČILI PIPIRIUKŲ UŽKANDIS „PAKORAS“

PIETŲ AFRIKOS MUSULMONAI LABAI MĒGSTA ŠITUOS UŽKANDŽIUS PO PASNINKO VAKARAIŠ. SVOGŪNAI IR PIPIRAI AVINŽIRNIŲ MILTUOSE SU PRIESKONIAIS GRUZDINAMI IKI TRAŠKUMO INDIŠKU METODU. O PAKORA YRA TIESIŅOG KEPTAS GUMULĒLIS, JEI REMTIS SANSKRITU.

5 EUR

NAMŪ GAMYBOS GRUZDINTI MOZZARELLOS IR ČILI PIPIRIUKŲ KROKETAI

KROKETAI, ARBA TRAŠKUČIAI TOKS VISAI PRANCŪZIŠKAS IŠRADIMAS, NORS PATIEKALĀ LABIAUSIAI PASAULYJĒ IŠPOPULĀRINO ŅLANDAI. NUO KARIBŪ IKI INDONEZIJOS, KUR TIK JIE BUVO BURES NULEIDĒ. O PAS MUS – TOKIA VĀT ITALIŠKA VERSIJA.

6 EUR



DESERTAI

KARŠTAS BRAUNIS SU LEDAIS

PIRMĄ KARTĄ DRĖGNAS ŠOKOLADINIS DESERTAS BUVO IŠKEPTAS ČIKAGOJE IR APLIETAS JIS BUVO ABRİKOSŲ GLAISTU. MES ABRİKOSAIS SAVIŠKIO NEGARDINSIM, TAČIAU ĮDĖSIME UOGŲ, KAD BŪTŲ GAIVIAU.

5 EUR

KOKOSINIS TARTAS SU ŠOKOLADO PLUTELE

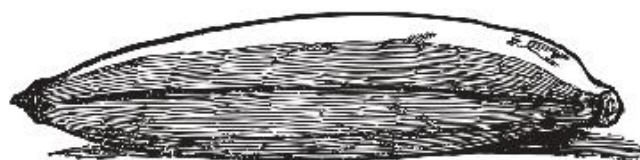
AZIJETIŠKAI PRANCŪZIŠKAI BELGIŠKAS SKANĖSTAS. PAS MUS KITAIP NEBŪNA.

5 EUR

LEDAI SU ŠONINE IR KLEVŲ SIRUPU

I LITRUI KLEVŲ SIRUPO PAGAMINTI REIKIA IŠVIRTI APIE 50 LITRŲ KLEVŲ SULOS. NEMAŽAI.

5 EUR



KARŠTIEJI PATIEKALAI

GRILL LAŠIŠOS FILE VĪETNAMĪETIŠKAI SU ĪMBĪERU, WAKAME SALOTOMĪS IR KOKOSO PIENE VĪRTAIS RYŽĪAIS

DAUG SKONĪŲ IR DAUG KULTŪRŲ VĪENĀME PATĪEKĀLE. JAPONĀI LABĀI TEĪSĪNGĀI ĪŠMOKO JŪROS DUMBLĪUS VĀRTOTĪ, NES ANĪE LABĀI DAUG NAUDĪNGŲ MEDŽĪĀGŲ TURĪ. O RYŽĪUS KOKOSO PIENE VERDĀ ĪNDONEZĪJĪJE. PĀVALGYTĪ IR PĀKELĪAUTĪ PĀS MŪS GALĪMA VĪENU PRĪSĒDĪMU.

14 EUR

GRILL KIAULĪENOS ŠONKAULĪAI

DAUG ČĪA NĒRA KĀ PASAKOTĪ, TĪK TĪEK, KĀD JĒI KEĀM IR TĒPĀM KĀ NORS SALDAUS, TĀI TĪK PĀČĪDĪS PĀBAĪGĪS, KĀD NESUDEGTŲ, TĪK SKĀNTĀI APSKRUSTŲ.

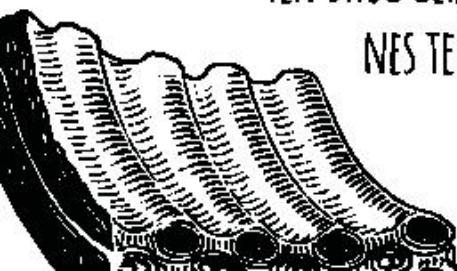
- KLĀSĪKĪNĪAI SU SVOGŪNŲ TRĀŠKUČĪAIS 10,5 EUR
- SU MEDĀUS -GARSTYČĪŲ PĀGĀRDU IR GRUZDĪNTĀIS SVOGŪNŲ ŽĪEDĀIS 12,5 EUR
- SU TĒRYĀKĪ PĀDĀŽU IR SEZĀMĀIS 12 EUR • SU ĀŠTRĪĀIS PĪPĪRĪUKĀIS 10,5 EUR



GRILL KUKURŪZĪNIS VĪŠČĪUKAS KĒTĪNĒJE KEPTUVĒLĒJE, PATĪEKTĀMAS SU ŠVĪEŽĪOMĪS DARŽŪVĒMĪS IR GRILL KUKURŪZŲ BURBUOLĒMĪS

KUKURŪZĀI LABĀI GĀRDU NE TĪK MUMS, BET IR VĪŠČĪUKĀMS, MĀT TEN DAUG GERŲ MAĪSTĪNĪŲ DALYKŲ TUOSE KUKURŪZUOSE. GRĀŽĪĀI SKRUNDA, NES TEN ESĀMĀ NĒMĀŽĀI NATŪRĀLAUS CUKRĀUS IR KRĀKMOLO.

15 EUR





KARŠTIEJI PATIEKALAI

CURRY WOK MAKARONAI SU VIŠTIENA

CURRY YRA IR AUGALAS, IR PRIESKONIŲ MIŠINYS, O LABIAUSIAI – GAMYBOS BŪDAS. PANAŠIAI, KAIP IR WOK – IR KEPTUVĖ IR GAMYBOS BŪDAS

7 EUR

WOK MAKARONAI SU TIGRINĖMIS KREKETĖMIS IR VIŠTIENA SOJOS – SEZAMO PADAŽE

TIGRINĖS KREKETĖS YRA ANTROS PAGAL POPULIARUMĄ PASAULYJE PO BLYŠKIAKOJŲ KREKETŲ, KURIOS NETURI TOKIŲ GRAŽIŲ JUODAI GELTONŲ DRYŽIŲ, TIK VA, IŠKEPUS VISOS VIENODAI PARAUDNUOJA. DĖL TŲ PAČIŲ MEDŽIAGŲ FLAMINGAI PASIDARO ROŽINAI, JEI VALGO DAUG KREKETŲ. KAD PARAUDNUOTUM, JAU JŲ LABAI DAUG REIKĖTŲ SUVALGYTI.

8 EUR

FISH AND CHIPS SU REMOLADO PADAŽU IR TRINTAIS ŽALIAISIAIS ŽIRNELIAIS

TOKS BRITO-FRANKIŠKAS PATIEKALAS SU PADAŽU, KURIS PANAŠUS Į MAJONEZĄ, BET TIK DAUG MANDRESNIS SU DAUG ĮVAIRIŲ PRIEDŲ, KAD BŪTŲ DAR SKANIAU. PRANCŪZIŠKAI SKAMBĖTŲ POISSON ET Frites avec rémoulade et velouté verte.

9 EUR

