

UŽKANDŽIAI

Okonomiyaki €4.00

Japoniškas blynas iš kopūstų ir lengvos tešlos. Okonomiyaki padažas, dashi majonezas, bonito drožlės (rūkytas džiovintas tunas), rūkyta šoninė. Japoniško "street food" vienas iš dažniausiai sutinkamų patiekalų, mes darome "Osaka style"

Korean Fried Chicken €4.50

Pasukose marinuotas viščiukas, Gochujang (fermentuotų čili pipirų pasta) ir sojos padažas

Salt & Pepper squid €8.0

Kalmaras apvoliotas miltuose, sečuanu pipiruose ir druskoje. Čili pipirai ir svogūnų laiškai. Sojos, ryžių acto, sezamų aliejaus,

Pork belly slices €4.50

Sojoje ir fermentuotų pipirų pastoje marinuoti šoninės gabaliukai, kepti lėtai ir ilgai

Crafttails
NO ALCO

Virgin Piña Colada €5.50
Coconut, pineapple, lime

PAMELLA

MENIU

Smacked Chilli Cucumber €2.50

Klasikinis garnyras (side dish) arba užkandis iš Kinijos Sečuanu provincijos. Daug česnako, sezamų aliejaus, sojos ir ryžių acto.

Corn Dogs €4.00

100% jautienos dešrelės iš mūsų draugų Gegio stalui. Ant pagaliuko, padengtos kukurūzine tešla, džiovinti ramen makaronai, naminis dashi majonezas ir garstyčios

Burgers

Korean fried chicken burger €6.50

Pasukose marinuotas viščiukas, Gochujang (fermentuotų čili pipirų pasta) ir sojos padažas, brioche bandelė, salotos, dashi majonezas

Pork Belly burger €6.50

Sojoje ir fermentuotų pipirų pastoje marinuota šoninė, kepta lėtai ir ilgai, su su 'Druska Miltai Vanduo' kepyklos bandele ir korėjietiškomis salotomis.

Virgin Go Green Fizz €5.50
Fermented lime, kiwi, soda

PIETŪS 12-15

PIRMADIENIS-PENKTADIENIS

Sriuba €2.00
Pagrindinis €6.00
Kartu €7.00

Korean fried chicken & pork belly burger €9.00

Vištienos ir kiaulienos mėsinis su 'Druska Miltai Vanduo' bandele ir korėjietiškomis salotomis. 2 burgeriai sujungti į vieną.

Coco Rouge €5.50
Coconut, orange, strawberry

RAMENAS

Tonkotsu shoyu 6€ 9€

48 val. virtas kiaulienos sultinys, mūsų pačių daryti ramen noodlai, chashu - šoninė (česnakai, imbieras), soja mirin marinuotas kiaušinis, degintų česnakų aliejus, bambukai, svogūnų laiškai, juodieji grybai, traški kiaulienos odelė, nori jūros dumblio lapas. Ramenų karalius, visi kiti tik po to. Sultinys verdamas tiek laiko jog pavirsta į visiškai baltą ir tirštą, beveik kaip grietinėlė.

Chicken shio 6€ 9€

24 val. virtas vištienos sultinys su kombu jūržole, mūsų daryti ramen noodlai, confit vištienos šlaunelės vyniotinis su nori lapu, sojoje ir mirin marinuotas kiaušinis, shimeji grybai, miso virti saldūs kukurūzai, sviestas, svogūnų laiškai, česnakų aliejus

Soy Milk Ramen (Vegan) 6€ 9€

Grybų, miso, sojos pieno, kombu dashi, fermentuotų čili pipirų ir sezamų sultinys. Shiitake, baravykų ir sojos faršas, bambukai, miso kukurūzai, čili ir svogūnų laiškų aliejus, degintų česnakų aliejus, nori.

PAGRINDINIAI

Rendang Curry €9.00
(galima rinktis vegan)

Jautiena, citrinžolė, kokosas, kuminai, tamarind, svogūnai, česnakas. Patiekiamas su mūsų kepta Naan duona. "Sausas" (Dry) karis iš Indonezijos.

Šnicelis "A la Holstein" €7.50

Vištienos krūtinėlė, džiovėsėliai, green goddess sauce, kiaušinis, ančiuviai, kaparėliai. Patiekiamas su kopūstų, laimų ir čili slaw.

PAPILDOMAI

Kimchi €2.00
Slaw €2.50
Fritkės €2.00
Naan duonelė €2.00

TOASTIES

Grilled Cheese Sumuštiniai
Su house pickles ir mūsų gamintu ketchupu
Cheese & Ham Macaroni Cheese
5€ **5€**

DESERTAS

Šokoladinis pyragas, balto šokolado ir karamelės padažas €5.50
70% juodojo šokolado ir migdolų miltų pyragas, balto šokolado ir karamelės padažas. Be miltų, be glitimo.

WHITE

Corte Delle Calli	€4.50/22.50
Chardonnay 2018	
Dominio De Eguren Protocolo	€5.00/25.00
Airen / Macabeo	
Fernlands Sauvignon Blanc	€27.00
Sauvignon Blanc	
Pas Vu Pas Pris by Jeff Carrel	€30.00
Chardonnay Ecologic 2018	
Domaine Gueguen Chablis	€35.00
Chardonnay 2018	

RED

Terre d'Erray	€4.50/22.50
Merlot 2016	
Camboral Reserva Rioja	€6.50/30.00
Tempranillo	
Cantina Orsogna Primitivo	€30.00
Primitivo	
La Bette Jeff Carrel	€35.00
Syrah / Grenache / Carigan	
Château de la Cour	€45.00
Merlot / Cabernet Sauvignon	

PAMELLA

Drinks

MENIU

WINE & BUBBLES

SPARKLING

Corte Delle Calli	€4.50/22.50
Glera 2018	
Can Petit Cava Brut Rosado	€4.50/22.50
Brut Rose	
Champagne Paul Clouet Brut	€65.00
Brut	

ROSE

La Bastille	€5.00/20.00
Cabernet Rose	

NATURAL WINE

WHITE

Arnaud Combiar Blanc Sain	€40.00
Chardonnay	

RED

Arnaud Combiar Beaujolais	€40.00
Gamay	
Crealto Agricola	€7.00/30.00
Barbera	
Cascina Taivjn Teresa La Grande	€45.00
Ruche	

ORANGE

San Vito Orsi Posca	€40.00
Pignoletto	

SPARKLING

San Vito Orsi Sui Lieviti	€35.00
Pignoletto	

COCKTAILS

Tonka Bean Espresso Martini	€8.00
Vodka, Tonka bean coffee liquor, espresso	
French Pornstar	€8.00
Vanilla vodka, pineapple, blackberry, passion fruit	
Red Light Margarita	€8.00
Chilli tequilla, hibiscus, triple sec, lime, chilli salt rim	
Pamella's Cosmo	€7.00
Vodka, cranberry, cinnamon, lime, triple sec	

Tequilla Sunrise	€7.50
Tequilla, Campari, lemon, orange	
Piña Colada	€7.00
Rum, coconut, pineapple, lime	
Rum & Coke	€7.50
Rum, cola reduction, spices, angostura bitter, sparkling wine	

Go Green Fizz	€6.50
Fermented lime, kiwi, sparkling wine	
Glamour Voyage	€7.00
Rum, Bailey's, port, strawberry, white chocolate	

Classic COCKTAILS

Negroni	€7.00
Gin, vermouth, campari	
Old Fashioned	€7.00
Bourbon, angostura bitter, sugar	
Manhattan	€8.00
Rye whiskey, vermouth, angostura bitter	

Dry Martini	€8.00
Gin, dry vermouth, orange bitter	
Whiskey sour	€7.50
Bourbon, lemon, sugar, egg white	
Gimlet	€7.00
Gin, lime, sugar	

SOFT DRINKS

Coca Cola	€2.50
Sprite	€2.50
Barley Bros	€3.00
Fever Tree Tonic	€3.50
Fresh juice	€3.60
Orange/grapefruit	

COFFEE AND TEA

Espresso	€1.50
Black	€2.00
Cappuccino	€2.50
Black Ceylon Tea	€2.00
Green Sencha Tea	€2.00
Chocolate Rooibos Tea	€2.00
White Tea	€2.00
Blueberry-elderflower	

Beer ON TAP

Carlsberg	€3.60
Lager	
Bocmano Ūsai	€3.60
American IPA	
Kronenburg	€3.60
Witbier	
Banginio Dieta	€3.80
Coconut Cheesecake Stout	

Beer BOTTLES

Nuogas Ruonis	€3.60
Šviesus Elis	
Bocmano Ūsai	€3.60
American IPA	
Béganti Kopa	€3.60
Witbier	
Trumpos Bangos	€3.60
Watermelon milkshake	

Cider COMING SOON