

street food

kasdien, iki paskutinės
darbo valandų minutės

Nuo sočiausio link užkandžių

BURGERIAI

- su plėšyta, 10+ val. ilgai ir lėtai kepta Teksaso #BBQ stiliaus jautienos krūtinine € 5.50
- su aštria Jamaikos #Jerk vištiena € 5.00

QUESADILLOS

- su pikantiškomis naminėmis jautienos-avienos #Merguez dešrelėmis € 5.00
- su aštria Jamaikos #Jerk vištiena € 4.50
- su plėšyta, 10+ val. ilgai ir lėtai kepta Teksaso #BBQ stiliaus jautienos krūtinine € 4.50

SINCRONIZADA

- skrudinta tortilija su trimis čederio sūriais ir šviežių žalumynų miksu € 3.50

TOSTADA

- namie rūkyto kalakuto, jėlapenų, konservuotų ananasų ir špinatų užkandis € 4.00

RŪKYTO SŪRIO PLAUKAI

- užkandis € 2.00

#BBQ jautiena - ypatingame Teksaso prieskonių mišinyje išvoliota ir 10+ val. žemoje temperatūroje lėtai kepta (slow roast) jautienos krūtininė.

#Jerk vištiena - jamaikietiška, aštri, 18 ingredientų marinata marinuota ir ant atviros ugnies iškepta sultinga vištiena.

#Merguez - rūkytos šiaurės Afrikos recepto naminės jautienos-avienos dešrelės užaštrintos harissa (įvairių čili pipirų pasta).

SEKIT NAUJIENAS

 /karvelRvisciukas
 /ELFA.GastroBar

Visos mūsų mėsos ruošiamos tik kalvių ranko darbo griliuose, ant tikros ugnies, ir gerai išrūkomos beržinių malkų dūmuose.