

SRIUBOS *

EUR

DIENOS SRIUBA

3,-

Kasdien šviežia,klausti padavėjo.

BARŠČIAI

4,-

Barščiai su kiauliena ,bei bulvė su lupena.

KARŠTIEJI PATIEKALAI *

EUR

KIAULĖS KOJA

Virta kiaulės koja su žirniais.

8,-

KIAULĖS AUSIS

Virta kiaulės ausis su žirniais.

8,-

KIAULIENOS ŠONKAULIAI

„Škuoba“-ant grotelių kepta didelė šonkaulių juosta su keptais burokėliais, bulvėmis ir aitriuoju pipiru.

12,-

KIAULIENOS KEPSNYS

Ant grotelių keptas kiaulienos kepsnis su keptomis bulvėmis ir daržovėmis. Rimtas patiekalas.

10,-

VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖS KEPSNYS

Vištiena su žemaitiška šilkinė bulvių koše ir šparaginėmis pupelėmis, patiekama su švelniu grietinėlės padažu.

8,-

ANTIES KRŪTINĖLĖS KEPSNYS

Kepta anties krūtinėlė su obuoliais, bulvių virtinukais ir bruknių padažu.

12,-

ŽUVIES PATIEKALAI *

EUR

STERKO KEPSNYS

Sterko file kepsnys su morkų koše, vyšniniais pomidorais, balto vyno ir grietinėlės padažu.

10,-

PLEKŠNĖS KEPSNYS

Kepta plekšnė su spirgučiais ir garintomis daržovėmis.

10,-

BULVINIAI PATIEKALAI *

EUR

CEPELINAS SU MĖSA

Tarkuotų bulvių cepelinas patiekiamas su spirgučių padažu ir gietine.(gana didelis)

4,-

CEPELINAS SU VARŠKE

Tarkuotų bulvių cepelinas patiekiamas su sviesto grietinės padažu.(gana didelis)

4,-

BULVINIAI BLYNAI

Tarkuotų bulvių blynai,patiekiami su grietinės padažu.

6,-

„ŽEMAIČIŲ“ BLYNAS

Virtų bulvių blynas su mėsa,patiekiamas su sviesto grietinės padažu.(gana didelis)

4,-

BULVIŲ PLOKŠTAINIS

Bulvinis plokštainis su spirgučiais ir grietine. (gana didelis)

8,-

BULVINIAI VĖDARAI

Patiekiami su spirgučių padažu ir grietine.

8,-

KRAUJINIAI VĖDARAI

Patiekiami su spirgučių padažu ir grietine.

8,-

GRYBŲ PATIEKALAI *

EUR

BULVĖS SU MIŠKO GRYBAIS

Grietinėleje troškinti miško grybai su bulvių skiltelėmis.

7,-

VIRTINIAI

Virtiniai įdaryti džiovintais ir šviežiais miško grybais su spirgučių-grietinės padažu.

8,-

UŽKANDŽIAI

EUR

ŽIRNIAI SU SPIRGAIS BEI ŽOLELĖMIS

3,-

RANKŲ DARBO ŽEMAITIŠKAS KAŠTINYS

Trintas naminis kaštinys su bulvėm

4,-