

Pagrindiniai patiekalai / Main course

Pad Thai Veg (*v) / Fish 8

Ryžių lakštiniai su mung pupelių daigais, brokoliais, grybais, paprikomis, bambukų ūgliais ir avinžirnių tofu arba žuvimi, pagardinti žemės riešutais.
Burmese tofu or fish wok fried rice-noodles with bean sprouts, broccoli, mushrooms, paprika and bamboo shoots topped with peanuts. 11

Khao Pad Veg (*v) / Fish 8

Tailandietiški kepinti ryžiai su pupelių daigais, brokoliais, grybais, paprikomis, bambukų ūgliais ir avinžirnių tofu arba žuvimi.
Thai vegetable and Burmese tofu or fish fried-rice with bean sprouts, broccoli, mushrooms, paprika & bamboo shoots. 11

Pipirinės daržovės / Pepper Vegetables (*v) 7

Pipirinė žuvis / Pepper Fish 14

Kepintos daržovės arba žuvis su paprikomis, raudonaisiais svogūnais ir juodųjų pipirų bei sojos padažu.
Vegetables or fish stir-fried with paprika, red onions, black pepper & soy sauce.

Daržovių massaman karis su Birmos tofu (*v) 8

Vegetable Massaman Curry with Burmese Tofu

Šakninės ir kitos daržovės Tailandietišrame kokosų ir žemės riešutų padažu.
Roots, vegetables, mushrooms in Thai coconut and peanut sauce.

Tailandietiškas žaliasis žuvies karis 14

Thai Green Curry with Fish

Žuvis ir daržovės Tailandietišrame žaliojo kario padaže.
Fish & vegetables cooked in thai green curry sauce.

Žuvies ir mangu karis / Fish Mango Curry 14

Mangai ir žuvis su malabaro prieskoniais, kokosų pienu ir pomidorais.
Mangoes and fish with malabar spices, coconut cream & tomatoes.

Malabar spices - a blend of cinnamon, cardamom, cloves, cumin & black pepper*

Bengali žuvies masala / Bengali Fish Masala	14
Žuvis ir kalafiorai kreminiame lęšių ir garstyčių padaže. Fish and cauliflower in creamy mustard & lentil gravy.	
Grybų ir burokėlių kurma / Beetroot & Mushroom Kurma (*v)	8
Skrudinti grybai ir burokėliai švelniame anakardžių padaže. Mushrooms and beetroot sauted in mildly spiced cashewnut gravy.	
Kokosinis mangų karis / Coconut Mango Curry (*v)	8
Mangai, saldžiosios bulvės ir pomidorai tirštame kokosų padaže, pagardintame garstyčių sėklomis ir kario lapais. Mangoes, sweet potato & tomatoes in a coconut gravy tempered with mustard & curry leaves.	
Mung pupelių ir saldžiųjų bulvių karis (*v)	7
Mung Bean & Sweet Potato Curry	
Daigintos mung pupelės ir saldžiosios bulvės imbierų, kumino ir kokosų padaže. Sprouted mung beans and sweet potato in ginger - cumin flavored roast coconut curry.	
Kokosinė kalafiorų ir morkų masala (*v)	7
Carrot & Cauliflower Coconut Roast Masala	
Skrudinti kalafiorai ir morkos, tirštame kokosų ir Garam masalos padaže. Roasted cauliflower and carrots in thick coconut & Garam masala gravy.	
Avinžirnių karis / Chickpea Curry (*v)	7
Avinžirniai tirštame pomidorų ir kokosų padaže. Chickpeas in thick coconut tomato masala.	
Daržovių masala / Vegetable Masala (*v)	8
Sezoninės daržovės kreminiame anakardžių padaže. Seasonal vegetables in mildly spiced creamy cashew nut curry sauce.	

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Sriuba / Soup

Tom Yum	7
Tailandietiška pikantiška žuvies ir grybų sriuba. Spicy & tangy fish soup with Thai seasonings.	
Tom Kha (*v)	4
Tailandietiška daržovių ir grybų sriuba su kokosų pienu. Mushroom vegetable soup with coconut milk & Thai seasonings.	
Dal Palak (*v)	4
Indiška lęšių ir špinatų sriuba su skrudintais česnakais ir kuminu. Indian lentil - spinach soup with fried garlic & cumin.	
Rasam (*v)	3.5
Aštri rūgštoka pietų Indijos pomidorinė lęšių sriuba. Spicy & tangy South-Indian tamarind tomato lentil soup.	
Mung pupelių ir ryžių sriuba (*v)	4
Mung Dal Porrage	
Ryžių ir mung pupelių sriuba su marinuotomis citrinomis ir česnakais. Rice and mung bean soup with pickled lime & fried garlic.	

Salotos / Salads

Kachumber salotos / Kachumber Salad (*v)	6
Šviežios pomidorų, agurkų, morkų, raudonųjų svogūnų ir žalumynų salotos su granatų melasos padažu. Freshly chopped tomatoes, cucumber, carrots, red onions & greens with pomegranate molasses dressing.	
Šviežių daržovių salotos su anakardžių jogurtu (*v)	6
Green Salad with Cashew Nut Yogurt	
Pomidorų, agurkų, morkų, raudonųjų svogūnų ir kalendrų salotos su anakardžių jogurto padažu. Freshly chopped tomatoes, cucumber, carrot, red onions & cilantro with cashew nut yogurt dressing.	

Mangu salotos / Mango Salad (*v) 6

Mangai, žalumynai ir šviežios daržovės su tailandietišku padažu.
Mangoes with greens & fresh vegetables in thai dressing.

Tofu satay salotos / Tofu Satay Salad (*v) 7

Keptas avinžirnių tofu, žalumynai, šviežios daržovės ir mangai su žemės riešutų ir kokosų padažu.
Grilled chickpeas tofu salad with mangoes, greens and fresh vegetables in peanut coconut dressing.

Lešių ir burokėlių salotos su kokosais (*v) 6

Beetroot Lentil Salad with Coconut

Kepintų lešių ir burokėlių salotos su kokosų, tamarindų ir imbiero padažu.
Coconut roast lentils, beetroot & greens in tamarind ginger dressing.

Žuvies salotos / Grilled Fish Salad 10

Ant grotelių kepta žuvis su žalumynais, mangais ir šviežiomis daržovėmis bei tailandietišku padažu.
Grilled fish with greens, mangoes, fresh vegetables in thai dressing.

Duona ir Ryžiai / Rice & Bread (*v)

Spelt Chapati	2.5
Basmati ryžiai / Basmati Rice	2.5
Grikliai / Buckwheat	2
Raudonoji bolivinė balanda / Red Quinoa	3
Kokosiniai ryžiai / Coconut rice	3
Vegetarian Pulao	4.5

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Šalti gėrimai / Cold Drinks (*Vegan)

Moksha Limonadas / Moksha Lemonade	3
Tailandietiška šaltoji arbata / Thai Iced Tea	3.5
Šokoladinis bananų kokteilis / Chocolate Banana Milkshake	3.5
Kokosinis Mango Lassi / Coconut Mango Lassi	3.5
Gira / Kvass	3
Beržų sula (Ekologiška) / Birch Tree Sap (Organic)	3
Gazuotas mineralinis vanduo / Sparkling Mineral Water	2
Moksha Kombucha	3

Sultys (be pridėtinio cukraus) / Juice (no added sugar)

Ananasų / obuolių / Granatų	2.5
Pineapple / Apple / Pomegranate	
Šviežiai spaustos sultys / Seasonal Fresh Juices	3.5
Žaliasis kokteilis / Seasonal Green Cocktails	4

Karšti gėrimai / Hot drinks (*Vegan)

Masala Chai su cikorija / Masala kava / Auksinis pienas	3.5
Masala Chicory Chai / Masala Coffee / Golden Milk	
Uogų arbata / Berry Tea	3
Imbiero ir citrinų arbata / Ginger Lemon Tea	3
Ekologiška kakava (neskrudinta) / Organic Cacao (Raw)	3
Gilių kava / Acorn Coffee	3.5
Kava / Coffee	2
Chukku Kaapi	3
Kava su jaggery cukrumi, imbiero pudra, juodaisiais pipirais ir Tulsi lapais. Coffee with jaggery, ginger, black pepper and Tulsi leaves.	
Arbatinukas / Tea Pots	3
Žalia / Tulsi / Žolelių / Matė / Rooibos	
Green / Tulsi / Herbs / Mate / Rooibos	

Stiprieji gėrimai / Spirits

Russian Standard	Degtinė / Vodka	(40ml)	3
Ararat 5	Brendis / Brandy	"	3.5
Tullamore Dew	Viskis / Whiskey	"	3
Jack Daniel	"	"	3.5
Sierra Silver	Tekila / Tequila	"	3
Beefeater	Džinas / Gin	"	3
Havana Club	Romas / Rum	"	3
Jägermeister	Likeris / Liqueur	"	3.5
Cointreau	"	"	3.5

Kokteiliai / Cocktails

East Indian 6

Brendis, triple sec, grenadino ir ananasų sultys.

Brandy, triple sec, grenadine and pineapple juice.

Mint Julep 6

Mėtos, juodasis cukrus, laimų sultys, Jägermeister ir viskis.

Mint, cane sugar, lime, Jägermeister and whiskey.

Singapore Sling 7

Džinas, cointreau, ananasų bei laimų sultys, grenadino ir angostura bitter.

Gin, cointreau, pineapple juice, lime, grenadine and angostura bitter.

Raspberry Mojito 7

Romas, laimų sultys, juodasis cukrus, avietės ir mėtų lapai.

Rum, lime juice, cane sugar, raspberry and mint leaves.

Kakari Cooler 6

Džinas, agurkai, cilantro, žalieji čili pipirai, laimų sultys ir juodasis cukrus.

Gin, cucumber, cilantro, green chilies, lime and cane sugar.

Tamarind Margarita 6

Tekila, triple sec, laimų sultys, tamarindai, juodasis cukrus, apelsinų sultys.

Tequila, triple sec, lime, tamarind, cane sugar, orange juice.

Alus / Beer

Dundulis	3.5
Lager / IPA / Stout / Non-alcoholic	
(0,5l, Unrefined, unpasturised & locally made craft beer)	
Genys	
(Non-alcoholic APA, 0,33l locally made craft beer)	

Vynas / Wines

Raudonas vynas / Red Wine	0,15l	0,75l
Marques de Casa Concha Pinot Noir	8	40
(Chile / Dry / 14% Vol. / 0,15l / 0,75l)		
Las Mulas Cabernet Sauvignon	4	20
(Organic / Chile / Dry / 14% Vol. / 0,15l / 0,75l)		
Baltas Vynas / White Wine		
Las Mulas Sauvignon blanc	4	20
(Organic / Chile / Dry / 13% Vol. / 0,15l / 0,75l)		
Dr. Loosen Riesling	4	20
(Germany / Semi-dry / 8.5% Vol. / 0,15l / 0,75l)		
Voruta vaisių ir uogų vynas / Voruta Fruit and Berry Wines		
Obuolių / Aronijų	3	15
Apple (Semi-sweet) / Chokeberry (Semi-dry)		
(Lithuania / 10% Vol. / 0,15l / 0,75l)		
Putojantis vynas / Sparkling Wine		
Lambrusco (Italy / Semi-sweet / 7.5 Vol. / 0,75l)		9

Užkandžiai / Snacks

Papadoms (*v) 3

Traškūs indiški avinžirnių ir lęšių miltų krekeriai, patiekiami su padažu.

Crispy Indian crackers made from gram & lentil flour served with a dip.

Humusas su linų sėklomis ir džiovintais pomidorais (*v) 5

Hummus with flaxseed and sun-dried tomatoes

Patiekiamas su raugintų ir šviežių daržovių lazdelėmis.

Served with fermented and fresh vegetable fingers.

Žemės riešutų chaat / Peanut Chaat (*v) 4

Avinžirnių chaat/ Chickpea Chaat

Žemės riešutų arba avinžirnių užkandis su pomidorais, agurkais, kalendromis, aitriosiomis paprikomis ir saldžiaisiaisiais svogūnais.

Mildly spiced, tangy peanut or chickpea starter with fresh tomatoes, cucumber, coriander, chilies & red onions.

Daržovių iešmeliai su medumi / Honey Vegetable Sticks 5

Keptų daržovių iešmeliai, gardinti sezamu, patiekiami su medaus-imbiero padažu.

Roasted sesame vegetable sticks served with honey ginger sauce.

Žuvies tikka / Fish tikka 9

Ant grotelių kepti žuvies gabalėliai su paprika ir raudonaisiais svogūnais, patiekiami su mango čatniu.

Pan-grilled fish with paprika and red onions served with mango chutney.

Priedai / Accompaniments

Čatnis / Sambal / Satay padažas / Achar / Medus 1

Chutney / Sambal / Satay sauce / Achar / Honey

Kimči / Kimchi 3

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Saldieji patiekalai / Desserts (*Vegan)

Dienos pyragas (be cukraus ir gliuteno) 3.5
Cake of the day (sugar and gluten free)

Naminiai ledai ir šerbetai 3.5
Homemade Ice-creams & Sorbets

Kokosinis šafrano kheer / Safron Coconut Kheer 3.5
Karštas kokosinis ryžių pudingas pagardintas pistacijomis.
Hot coconut rice pudding with saffron topped with pistachios.

- Mūsų tiekiamas maistas yra veganiškas, išskyrus patiekalus su žuvimi ir medumi.
All the food we serve is vegan other than the fish dishes and honey.
- Naudojame tik nerafinuotą cukranendrių cukrų. / Sugar we use is unrefined cane sugar.
- Maisto gaminimui naudojame tik nerafinuotą aliejų.
We use only non - refined oil in our cooking.
- Nenaudojame mikrobangų krosnelės. / We do not use microwave oven.
- Gaminame nenaudodami tefloninių kepimo indų. / No cooking on teflon.
- Naudojame tik rupią Himalajų druską. / Salt we use is Himalayan rock salt.
- Mūsų naudojamos žvakės pagamintos iš bičių arba ekologiško sojų vaško.
We use candles from organic soya wax and bee wax only.
- Vandeni iš čiaupo siūlome nemokamai pagal pageidavimą.
Tap water is certified safe to drink and offered free on request.
- Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.
Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Thank you for visiting !

Cafe Moksha,

Vasario 16-osis g. 6-1, Kaunas. LT

+37067671649, +37065538606.

kavine.moksha@gmail.com.

moksha.lt

Rekomenduojame rezervuoti staliuką.

We highly recommend reservations.