

SALOTOS



Burokėlių ir ivairių salotų lapų kratinys su keptais vištienos krutinėlės gabalėliais **6.50 EUR**

Žaliosios salotos su sūdyta lašiša, marinuotomis morkomis, salierų stiebiais ir moliugų sėklų aliejaus padažu **6.90 EUR**

Špinatų dubuo su virtu kiaušiniu, traškia šonine bei saldžiarūgščiais svogūnais **7.50 EUR**

Ivairūs žalieji lapai, riešutai, sėklos, džiužo sūris ir lazdyno riešutų aliejaus padažas **6.00 EUR**

SRIUBOS



Kreminė salierų šaknies ir rūkyto šamo sriuba **3.00 EUR**

Kmynais skanintas paukštienos sultinys su pušpelės kiaušiniu ir plėšyta antiena **2.80 EUR**

PAGRINDINIAI PATIEKALAI



Žemoje temperatūroje ruošti jautienos žandai su keptom bulvytėm, šparaginėm pupelėm ir svogūnais **9,90 EUR**

Upėtakio filė, burokėlių *puree*, ivairiausi burokėliai ir kepti griekiai bei deginto sviesto padažas **9.70 EUR**

Vištienos krutinėlė su sparnelio dalimi, ivairios pupelės ir morkos bei imbierinis padažas **8.70 EUR**

Švieži *tagliatelle* makaronai su karštai rūkyta šonine, špinatais ir grietinėlės padažu **7.00 EUR**

DESERTAI



Čiobreliais skanintas *creme brulee* **3.30 EUR**

Mūsų gamybos jogurtiniai ledai su šokolado ir riešutų drožlėmis **2.80 EUR**

Morkų pyragas su šaltalankių kremu **3.90 EUR**

GATVĖS MAISTAS

• • •

U stiliumi gruzdinta kalakutiena su belgiškomis bulvytėmis, marinuotais agurkais ir morkų kečupu **6.90 EUR**

Plėšytos jautienos mėsainis su *cheddar* sūrio ir *remoulade* padažais, belgiškomis bulvytėmis **7.50 EUR**

TAU ir DRAUGAMS (2viems)

• • •

Juodų alyvuogių tepenade su džiovintais pomidorais ir džiužo sūriu bei duona **2.30 EUR**

U naminiai svogūnų žiedai **3.50 EUR**

Ruginės duonos traškučiai su *cheddar* sūrio padažu **2.90 EUR**

Belgiškos bulvytės su mūšų gamybos morkų kečiu

3.00 EUR

GATVĖS MAISTAS
TAU ir DRAUGAMS (2viems)

VAIKAMS



Belgiškos bulvytės	2.50EUR
Lietiniai blynėliai su varške ir vaniliniu padažu	3.90 EUR
Kukurūzų tešloje keptos dešrelės su bulvytėmis	3.90 EUR
Švieži <i>tagliatelle</i> makaronai su sūrio padažu	3.90 EUR

VAIKAMS

Urestoranas,
kuriame elegantiški patiekalai
patiekiami pagardinus...

...

...didmiesčio gatvės maisto akcentais ir atradus tobulą skonių harmoniją

Urban gyvenimo būdas turi daug atspalvių ir sluoksnių, visai kaip mūsų mėgstamiausia daržovė ir tikras vitaminų užtaisas- Kopūstas!

„Iš visų daržovių – pirmoji“ – taip kopūstą vadino senovės romėnų karvedys ir rašytojas Markas Poncejus Katonas Vyresnysis. Nedaugelis žino, tačiau Kopūste apstu vitamino **U**... Jis reguliuoja medžiagų apykaitą, virškinimą, detoksikuoja organizmą ir gydo įvairias ligas. Taip pat kopūstuose yra daug tartroninėūgšties, užtikrinančios, kad angliavandeniai nevirstų riebalais.

Norint būti žvaliais ir palaikyti vitamino **U** balansą organizme, per dieną rekomenduojama suvalgyti 300 g. kopūstų. Ši dozė Jums padės išlikti sveikais, energingais greičiau atsikratyti protinio ir fizinio nuovargio.

Esate tikras Urban, gyvenate miesto ritmu ir jaučiate vitamino **U** stygių?

Mes būtinai Jus pavaišinsime šlakeliu šviežių kopūstų sulčių, pagardintų mūsų šefo interpretacijomis – kad niekada nepritrūktų **U**! Gyvenkite sveikai ir valgykite skaniai! Linki restoranas **U** ir jo šefas Evaldas Kizelis.

