

Nacionalinis pasididžiavimas

**Šaltibarščiai su keptomis bulvėmis**  *450 €*

**Cepelinai** *650 €*

**Triušienos suktinukai** *1600 €*

**Vėdarai** *700 €*

**Bulvių plokštainis** *700 €*

**Karališkasis sterkas** *1500 €*

**Keptas kiaulienos nugarinės
kepsnys** *1400 €*

**Sausai brandintos jautienos
kepsnys** *2000 €*

**Lėtai kepta anties kulšelė** *1500 €*

**Žiedinių kopūstų kepsnys** *1200 €*

Mūsų kepsniai

**Daržovių sultinys su troškintomis sezoninėmis daržovėmis** *400 €*

**Kreminė baravykų sriuba**

**su putojančiu vynu** *650 €*
**Putpelių sriuba su žaliaisiais
žirniukais** *750 €*

**Kreminė rūkytų ungurių sriuba** *850 €*

Sriubos

***Mažosios Gėmos* salotos
su *Džiugo* sūriu** *750 €*

**Salotos su juodaisiais lęšiais
ir rūkytu varškės sūriu** *650 €*

**Salotos su keptu ožkų pieno sūriu** *700 €*

**Salotos su pakeptomis lašišomis** *850 €*

**Salotos su jautienos išpjovos**

**medalionais** *1000 €*

Salotos

**Netradicinių lietuviškų sūrių rinkinys su marinuotomis slyvomis** *1200 €*

**Kaišiadorietiškos sraigės** *1050 €* **Šaltai karštas mėsos rinkinys** *1500 €*

**Keptos ruginės duonos riekelės
su česnakais ir *Memel Blue* sūrio**

**padažu** *650 €*

**Naminė marinuota kilkutė su šviežiai**

**kepta balta duonele** *700 €*

Puiku prie vyno

ar alaus

**Rožinių silkių kapotinis su burokėlių putėsiais** *800 €*

**Jaučio liežuvis drebučiuose
su mėlynąja bulve** *750 €*
**Keptas daržovių pudingas su *Memel Blue* sūrio ir baltojo vyno padažu** *600 €*

**Juodos ruginės duonos užkandis**

**su rūkytais unguriais ir krienais** *1050 €*

**Daržovių lazdelės su trimis**

**skirtingomis užtepėlėmis:
saulėgrąžų, riešutų ir bazilikų** *600 €*

**Blyneliai su Parmezano sūriu** *850 €*

Skubantiems ar norintiems
tik užkąsti