



# MEET & TASTE

RESTAURANT

## Pirmieji patiekalai

### **Baravykų sriuba**

patiekama su namine pita

**6 Eur**

### **Užkandžių rinkinys**

naminė „Focaccia“ / pita / kumpis „Serrano“ / dešra „Chorizo“ / figų džemas / žolelių sviestas / kietasis sūris / pelėsinis sūris

**12 Eur**

### **Mūsų marinuotos alyvuogės**

žaliosios / juodosios

**4 Eur**

### **Krevečių užkandis**

karališkos krevetės / rukola / ančiuvių padažas

**5 Eur**

### **Traški vištiena**

vištienos kulšelių mėsa / naminis padažas „Čimičiuri“

**5 Eur**

### **Keptos batatos**

saldžiosios bulvės / jogurtinis padažas /

**5 Eur**

### **Keptų užkandžių rinkinys**

krevetės bulvių siūluose / kalmaro žiedai / aštrios spurgytės / sūrio „Mozzarella“ lazdelės

**10 Eur**





# MEET & TASTE

RESTAURANT

## Pagrindiniai patiekalai

### **Cezario salotos**

romaninių salotų lapai / kietasis sūris / ančiuvų padažas / vytinti pomidoriukai

\*klasikinės / \*su krevetėmis / \* su vištienos krocketais

**7,5 Eur**

### **Šviežių burokėlių salotos**

švieži burokėliai / keptas mėlynasis svogūnas / kalė kopūstai / morkos / bolivinė balanda/ juodieji ryžiai / padažas „Tahini“

**8 Eur**

### **Traškios salotos su „Confit“ antiena**

įvairios salotos / granatų sėklos / citrininis sojų padažas

**10 Eur**

### **Blyneliai**

\*su mėsa, pelėsinio sūrio padažu / \* su vištiena ir pievagrybiais

**6 Eur**

### **Saldūs blyneliai**

\*su bananais ir karamele / \* su varške ir uogų užpilu

**6 Eur**

### **Naminiai švilpikai**

patiekiamis su grybų-šalavijų padažu

**7 Eur**

Informacijos apie patiekaluose esančias alergiją ir netoleravimą sukeliančias medžiagas, klauskite padavėjo/os





# MEET & TASTE

RESTAURANT

## **„Satay“ vištiena**

vištienos filė / ryžių makaronai / traškios daržovės / žemės riešutų padažas

**10 Eur**

## **Vištienos suktinukas**

vištienos filė / perlinis kuskusas / karštos daržovės / baltojo vyno padažas

**12 Eur**

## **Antienos filė kepsnys**

antienos filė / raudonojo kopūsto piurė / jauni brokoliai / kepti pastarnokai / granatų glazūra

**15 Eur**

## **Upėtakio filė kepsnys**

upėtakio filė / žaliųjų žirnelių piurė / apelsinų-sviesto padažas / raudonieji ikrai / cukinija

**12 Eur**

## **Paltuso filė kepsnys**

paltuso filė/ vasabi bulvių košė / vytinti pomidoriukai

**14 Eur**

## **Kepsnys „Portobello“**

portobelo grybas / trintos bulvės / šviežios daržovės / sūrio, su mėlynuoju pelėsiu, padažas

**7 Eur**

## **Kalmaro filė baltų grybų padaže**

kalmaro filė / bulvių skiltelės / baltų grybų padažas

**12 Eur**

Informacijos apie patiekaluose esančias alergiją ir netoleravimą sukeliančias medžiagas, klauskite padavėjo/os





# MEET & TASTE

RESTAURANT

## **Kiaulienos išpjovos kepsnys**

kiaulienos išpjova / pistacijų plutelė / batatų piurė / alaus-vyšnių padažas

**12 Eur**

## **Jautienos steikas**

sausai brandinta išpjova/

keptas pomidoras / portobello grybas / cukinija / padažas „Čimičiuri“ / bulvės

**20 Eur**

## **„Burgeris“**

sausai brandinta jautiena / svogūnų džemas / raudonasis čederio arba mėlynojo pelėsio sūris

**10 Eur**

## **Vaikams**

### **Vištienos iešmelis**

vištienos filė / skrudintos bulvytės / šviežios daržovės / pomidorų padažas

**6,50 Eur**

### **Skrudintos bulvytės**

skrudintos bulvytės / šviežios daržovės / pomidorų padažas

**4,50 Eur**





**MEET & TASTE**  
RESTAURANT

**Desertai**

**„Panna Cotta“**

su sezoniniais vaisiais, uogomis

**3.50 Eur**

**Ledai**

\*vaniliniai / \*šokoladiniai/\*braškiniai

**4.50 Eur**

**Pyragas „Brownie“ su ledais**

**6 Eur**

**Morkų pyragas su traškiomis morkytėmis**

**5 Eur**

**Aviečių - varškės pyragas**

**5 Eur**

Informacijos apie patiekaluose esančias alergiją ir netoleravimą sukeliančias medžiagas, klauskite padavėjo/os