

KARŠTI UŽKANDŽIAI

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-----|
| Užkeptas sūris kamamberas su aštriom žolelėm ir uogų padažu
Запеченный Камамбер с пряными травами и ягодным соусом | 4 |
| Šviežios juodosios jūros midijos grietinėlės padaže
Свежие черноморские мидии в сливочном соусе | 5,5 |
| Sultingos Viduržemio jūros krevetės Filo tešloje su saldžiu čili padažu
Сочные средиземноморские креветки в тесте Фило с соусом сладкий Чили | 6,5 |
| Grilyje keptas suris „Haloumi“ su obuolių piure, pasifloromis ir citrusiniais vaisiais
Грилованный сыр Халуми с пюре из яблок, маракуи и цитрусами гриль | 5 |

SRIUBA

СУП

Ukrainietiški barščiai duonoje Борщ украинский в хлебе	3,5
Ukrainietiški barščiai su pampuškėmis Борщ украинский с пампушками	2,5
Solianka su mėsos rinkiniu Солянка мясная сборная	3
Lengvas vištienos buljonas su naminiais makaronais Легкий куриный бульон с домашней лапшой	2,5
Kelių žuvų rūšių (lydekos, lašišos) rinkinys Уха из нескольких видов рыб (судак, лосось)	3,5

SALOTOS

САЛАТЫ

Olivjė su krevetėmis ir tobiko ikrais Оливье с креветкой и икрой Тобико	4
Daržovių salotos su sezamo aliejumi Овощной салат с кунжутным маслом	2,5
Firminės cezario salotos Фирменный салат Цезарь	3,5
Salotos su rūkytos anties krūtinėle ir marinuotais persikais Салат с копченной утиной грудкой и маринованным персиком	4
Karštos salotos su veršiena pagal specialų receptą Теплый салат с телятины по-особому рецепту	5
Salotos su braškėmis, rukola ir feta Салат с клубникой , рукколой и фетой	3,5

ŠALTI UŽKANDŽIAI

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

- | | |
|--|-----|
| Su aromatinėmis žolelėmis užkepta kiaulienos sprandinė, patiekama su raugintais agurkais iš statinės ir garstyčiomis
Запеченная буженина с бочковыми огурцами и горчицей | 3,5 |
| Silkė su užkeptomis bulvėmis ir marinuotais svogūnais
Сельдь с запеченным картофелем и маринованным луком | 4 |
| Elitinių sūrių rinkinys su grissini lazdelėmis, riešutais ir uogų padažu
Набор элитных сыров с Гриссини, орехами и ягодным соусом | 5,5 |
| Lydekos ikrai su traškiu bagėti ir švelniu grietinėlės sviestu
Щучья икра с хрустящим багетом и нежным сливочным маслом | 4,5 |
| Švelnus paštetas pagamintas pagal senovės namų receptą
Нежный паштет по-домашнему рецепту | 3 |
| Lašinių asorti ukrainietiška su svogūnais ir česnakais
Ассорти сала по-украински с луком и чесноком | 3,5 |

VIRTINUKAI, KOLDŪNAI

ВАРЕНИКИ, ПЕЛЬМЕНИ

Virti koldūnai su sviestu ir žalumynais 3,5
Пельмени отварные с маслом и зеленью

Koldūnai kepti su grybais ir sūriu 4,5
Пельмени жареные с грибами и сыром

Virtinukai su bulvėmis ir keptu svogūnu 3
Вареники с картофелем и жареным луком

Virtinukai su mėsa 4,5
Вареники с мясом

Virtinukai su varške 3
Вареники с соленым творогом

GARNYRAI

ГАРНИРЫ

Švelnūs brokoliai grietinėlės padaže 3
Нежная брокколи в сливочном соусе

Bulvių skiltelės kaimiškai su česnakiniu padažu 3
Картофель по-сельски (с чесночным соусом)

Ryžiai su daržovėmis ir grietinėlės sviestu 2,5
Припущенный рис с овощами и сливочным маслом

Gruzdintos bulvytės su klasikiniu pomidorų padažu 3
Картофель фри(с классическим томатным соусом)

ŽUVIES PATIEKALAI

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- Plekšnė kepta kukurūziniuose miltuose pagal namų receptą** 4,5
Камбала (по классическому домашнему рецепту жаренная на сковороде в кукурузной муке)
- Vaivorykštinis upėtakis su apkeptomis daržovėmis, pomidorų salsa ir minkštu sūriu bei grietinėlės padažu** 8,5
Радужная форель с припущенными овощами, томатной сальсой и нежным сырно-сливочным соусом
- Lydekos filė kepta su šviežiais pomidorais, poru traškia plutele su parmezanu** 8,5
Филе судака запеченное со свежими томатами, луком порей под хрустящей корочкой с пармезана
- Juodosios jūros žuvis gobėja, kepta iki traškios plutelės su česnakų padažu** 6
Бычки черноморские обжаренные на сковороде до хрустящей корочки с чесночным соусом
- Lašišos filė su traškiai žaluma ir subtiliu padažu „Sauvignon“** 9
Филе лосося с хрустящей зеленью и нежным соусом „Совиньон“

MĖSOS PATIEKALAI

МЯСНЫЕ БЛЮДА

**Kukurūzinis viščiukas su marinuotais kukurūzais,
šviežiomis daržovėmis ir česnakiniu padažu** 7
Кукурузный цыпленок с початками маринованной
кукурузы, свежей зеленью и чесночным соусом

**Jauno veršiuko steikas su klasikiniu spanguolių padažu,
šviežiomis salotomis ir aštriu čili pipiru** 9,5
Стейк Филе-миньон с молодой телятины с классическим
клюквенным соусом, миксом зеленых салатов и острым перцем Чили

**Švelnus kiaulienos kepsnys su žalių salotų lapais ir
pikantišku padažu** 8
Нежный свиной стейк с листьями сочной зелени
и пикантным соусом

Lokio pėda (vištienos šlaunelė užkepta su grybais ir sūriu) 6
Медвежья лапа (Куриная нога запеченная с грибами и сыром)

**Troškinta anties šlaunelė su karamelizuota kriauše ir
klasikiniu „Hoysino“ padažu** 6,5
Томленая утиная нога с карамелизированной грушей
под классическим соусом Хойсин

Veršiena su daržovėmis ir sezamu 7,5
Телятина с овощами и кунжутом

Vištienos kepenėlės su obuoliais 5,5
Печень куриная с яблоками

DESSERTAI

ДЕСЕРТЫ

Šokoladinis fontanas (karšto šokolado pyragas su skystu įdaru) Шоколадный фондан (горячий шоколадный тортик с жидкой начинкой)	3,5
Sūrio pyragas puodelis su braškėmis ir grietine Творожная запеканка с клубникой и сметаной	3
Karštas obuolių pyragas &quot; Apple Strudel&quot; (su vanilės ir uogų padažais) Горячий яблочный Штрудель (с ванильным и ягодным соусами)	3,5
Ledai su šokolado padažu ir kedro riešutais Мороженое с шоколадным соусом и кедровым орехом	2,5

DIENOS PIETŪS

nuo 2.50 iki 5.00 Eur

(Sriuba, antras karštas patiekalas, gėrimas, užkandžiai)

1. Pietų rinkinys 5.00 Eur

Ukrainietiški barščiai su pampūškėmis 3.00 Eur
Balandėliai su virtomis bulvėmis 3.00

2. Pietų rinkinys 5.00 Eur

Sriuba „Solianka“ su mėsa 3.00
Bulviniai blynai „Deruny“ farširuoti grybais 3.00

3. Pietų rinkinys 4.00 Eur

Rūgštynių sriuba 1.50
Kepta kiaulienos šoninė su svogūnais 3.00

4. Pietų rinkinys 5.00 Eur

Charčio sriuba 3.00
Virtinukai su mėsa, bulvėmis, kopūstais, saldžiu sūriu, vyšniomis 2.50

5. Pietų rinkinys 4.00 Eur

Trinta špinatų sriuba 1.50
Tradiciniai kotletai „Grečanyky“ iš mėsos ir grikių 3.00

6. Pietų rinkinys 5.00 Eur

Raugintų kopūstų sriuba 1.50
Kijevo kotletas su morkų salotomis ir bulvių koše 3.50

DESERTAI

1. Varškės apkepas 2.00 Eur
2. obuolių pyragas 2.00 Eur
3. Blynėliai su saldžiu sūriu 2.00 Eur
4. Tortas Napoleonas 3.00 Eur
5. Tinginys 1.50 Eur

UŽKANDŽIAI

1. Čeburėkai su mėsa 2.00 Eur
2. Duona su sūriu 2.00 Eur
3. Olivje su mėsa 2.00 Eur

Gėrimai

1. Uzvar kompotas 1.50 Eur
2. Arbata 1.00 Eur
3. Naminė gira 1.50 Eur

Užsakymui: +37067620707
El. p.: linaluto@yahoo.com

Greičiausias ir pigiausias
pristatymas Kaune



RESTORANE ŠVĘSKITE
ĮVAIRIAS ŠVENTES

JUMS SIŪLOME ERDVIĄ SALE

VAKAROKITE ŽIŪRĖDAMI
SPORTO TRANSLIACIJAS
LABAI DIDELIAME EKRANE

TERASOJE ŠALIA SOBORO
GRYNAME ORE, ŽIEMĄ IR
VASARĄ MĒGAUKITĖS
GRAŽIAIS KAUNO VAIZDAIS

Nepriklausomybės a. 5
(prie Soboro), Kaunas

Darbo laikas:

I-IV, VII 10-22
V-VI 10-24