

PRIE BERNARDINŲ PARKO

M E N I U

Granola su naminiu aviečių-braškių džemu

4.80 €

Homemade granola with Greek style yoghurt and strawberry-raspberry jam

Lengvas dienos startas ar greitas užkandis – naminė granola su graikišku jogurtu, aviečių – braškių džemu bei šviežiomis uogomis



Varškėčiai

6.50 €

Fluffy curd pancakes with raspberry-strawberry jam and ricotta

Nuostabiausias saldumo ir traškumo derinys – nominuotas populiariausiu StrangeLove patiekalo titulu.

Pagardintas rikotos-varškės sūrio padažu, bei namine aviečių-braškių uogiene.





Avižinė košė
su šokoladu
ir karamelizuotais bananais

5.00 €

Oat porridge with chocolate and caramelised bananas

Piene virta avižinė košė sumaišyta su mūsų gamybos šokoladiniu lazdynų riešutų kremu, keptais bananais, šokolado drožlėmis ir kokoso kubeliais.

Avižinė košė
su pistacijų pasta ir
aviečių-braškių džemu

5.00 €

Oat – pistachio porridge with raspberry-strawberry jam and nectarines

Migdolų piene virta avižinė košė, su natūralia, skrudintų pistacijų riešutų pasta, mūsų pačių virtas aviečių ir braškių džemas, nektarinų gabaliukai, bei šviežiomis uogomis.

Šilkinė kiaušiniene

6.50 €

Scrambled eggs with salmon or bacon

Galite pasirinkit su sūdyta lašiša arba skrudinta šonine. Tai yra ypatingo švelnumo, burnoje tiesiog tirpstanti kiaušiniene, pagardinta žaliomis lapinėmis salotomis, pomidoriukais, bei skrudinta bagete.



**Amerikietiški blynai
su apelsininiu
balto šokolado padažu**

6.50 €

*American pancakes with
orange-white chocolate sauce*

Smaližių svajonė – itin purūs amerikietiško stiliaus blynai su apelsininiu padažu, iš natūralių apelsinų sulčių ir aukštos kokybės belgiško baltojo šokolado, pagardinta nektarinų skiltelėmis.



**Amerikietiški blynai
su šonine ir klevų sirupu**

6.50 €

*American pancakes with
bacon and maple syrup*

Itin purūs amerikietiško stiliaus blynai pagardinti natūralaus sviesto gabaliuku, traškia šonine ir tikru klevų sirupu.



**Amerikietiški blynais
su lašiša**

6.50 €

*American pancakes with
salted salmon and cheese cream*

Mūsų pačių sūdyta lašiša su ypatingo purumo amerikietiško stiliaus blynais, pagardintais kreminio sūrio ir žolelių padažu, su šviežiomis lapinėmis salotomis ir citrinos skiltelėmis bei kaparėliais.



Dienos sriuba*

*Day soup**

3.50 €

* teirautis padavėjo



Sūdytos lašišos dubuo

7.00 €

Salted salmon bowl with quinoa, marinated onions, green salad, and olive oil – herb sauce

Lengvesnė pietų alternatyva. Mūsų pačių sūdyta lašiša, bolivinė balanda, marinuoti raudonieji svogūnai, žalios lapinės salotos su agurkų juostelėmis, mėlynuoju kopūstu bei sezamų sėklomis, viską apjungia alyvuogių aliejaus-žolelių padažas.



Veganiškas dubuo

7.00 €

Vegan bowl with olive spread, green salad, roasted chickpeas, fresh vegetables and tahini-maple syrup sauce

Galybė augalų ar augalų galybė? Naminė žaliųjų alyvuogių užtepėlė su keptais avinžirniais, bolivine balanda, lapinėmis salotomis, pomidoriukais, agurkų juostelėmis, raudonosiomis pupelėmis, marinuotomis geltono-siomis mini paprikomis, apvainikuota ypatinguoju, itin slaptu, tahini – klevų sirupo padažu.



**Bagetė
su serano kumpiu**

5.80 €

Baguette with serrano, smoked mayonnaise, caramelised onions, and cucumbers

Ką tik iš krosnies ištraukta begetė su rūkytos paprikos ir majonezo padažu, įdaryta ispanišku, burnoje tirpstančiu, vytintu serano kumpiu, su karamelizuotais svogūnais, šviežiais, traškumo suteikiančiais agurkais bei rukola.



**Bagetė
su sūdyta lašiša**

5.80 €

Baguette with salted salmon, cheese cream and marinated onions

Ką tik iš krosnies ištraukta begetė pertepta kreminiu sūriu, su mūsų pačių sūdyta lašiša, pagardinta marinuotais svogūnais, kaparėliais, paryškinančiais lašišos skonį bei rukola



**Bagetė
su humusu ir
pomidorų-pankolių salsa**

5.80 €

Baguette with homemade hummus and tomato-fennel salsa

Ką tik iš krosnies ištraukta begetė su mūsų pačių gamybos, šviežiu humusu, gaivia pomidorų-pankolių salsa, šviežutėliais agurkais bei rukola.

