**ROMŲ TRADICINĖ VIRTUVĖ / TRADITIONAL ROMANI CUISINE**

**„HUMER“ 5, 50**

Aštri romų sriuba. *Jautienos-avienos sultinys, plėšyta jautienos ir avienos mėsa, naminiai makaronai „Humer“.*

Spicy Romani soup. *Beef-mutton broth, pulled beef and mutton, homemade pasta "Humer".*

**„LUTIKA“ 7, 00**

Vegetariškos grilio salotos su ožkos sūriu

Vegetarian grilled salad with goat cheese

**„BUDULAJAUS SAPNAS“ / “BUDULAY’S DREAM” 6, 90**

Guliašas su troškinta kiauliena, cukinijomis, įvairiomis paprikomis, morkomis

Goulash with stewed pork, zucchini, peppers, carrot

**„SARMALE“ 5, 90**

Balandėliai su keptomis daržovėmis. *Malta jautienos ir kiaulienos mėsa, romų padažas, grilyje keptos daržovės. Patiekiama su keptomis bulvėmis.*

Cabbage rolls with fried vegetables. *Minced beef and pork, Romani sauce, grilled vegetables. Served with fried potatoes.*

**„SAVIJAKO“ 4, 50**

Tradicinis romų pyragas. *Įdarytas varške, karamelizuotomis razinomis.*

Traditional Romani pie. *Stuffed with curd, caramelized raisins.*

**„POHAHO“ 2, 90**

Tradicinė romų arbata. *Juodoji arbata su šviežiais ir džiovintais vaisiais.*

Traditional Romani tea. *Black tea with fresh and dried fruits.*

**GURMANAMS / FOR GOURMANS**

**„ČIGONIŠKAS EŽYS“ / “ROMANI HEDGEHOG” 11, 90**

Jautienos tartaras. *Kapota jautiena, trumų ikrai, lęšiai, karamelizuoti svogūnai, kreminis sūris.*

Beef tartare*. Minced beef, truffle caviar, lentils, caramelized onions, cream cheese.*

**„MARE“ 11, 90**

Midijos. *Pabarstytos aukso dulkėmis, kario-kokosų padaže.*

Mussels*. Sprinkled with gold dust, in curry-coconut sauce.*

**„ITSY“ 8, 50**

Krevetės su aitriuoju sviestu

Shrimps with chili butter

**„BARONO IŠTVANO SALOTOS“ / “BARON'S ISHTVAN SALAD” 7, 90**

Salotos su grilyje keptomis tigrinių krevečių uodegėlėmis

Salad with grilled tiger prawn tails

**„BARONO RADŽIO SALOTOS“ / “BARON'S RADŽI SALAD” 7, 00**

Salotos su grilyje kepta vištienos krūtinėle

Salad with grilled chicken breast

**„ŽIULJENAS“ / “JULIENNE” 6, 90**

Apkepėlė su briedžiukais, baravykais, trumų aliejumi

Mushroom julienne with morels, boletes, truffle butter

**„KIRAL“ 6, 90**

Bulvių šimtalapis (gratinas)

Potato gratin

**GRILIO PATIEKALAI / GRILL**

**„BAKRO“ 16, 90**

Ėriuko nugarinė su šonkauliais. *Patiekiama su „Čimičiuri“ padažu.*

Lamb loin with ribs. *Served with chimichurri sauce.*

**„PRASHAVE“ 9, 50**

Kiaulienos šonkauliai glaistyti „BBQ“ padažu

Pork ribs with BBQ sauce

**„BALO“ 8, 90**

Kiaulienos sprandinės šašlykas. *Patiekiamas su baltu tradiciniu romų padažu.*

Pork neck shashlik*. Served with white traditional Romani sauce.*

**„KHAJNI“ 7, 50**

Vištienos iešmeliai su grilyje keptomis daržovėmis, terijakio padažu

Chicken skewers with grilled vegetables and teriyaki sauce

**MĖSAINIAI / BURGERS**

*Su sviestine bandele (pranc. brioche), rūkytu čederiu, daržovėmis. Patiekiama su gruzdintomis bulvytėmis.*

*With Brioche, smoked cheddar, vegetables. Served with french fries.*

**„GURUMNI“ 7, 90**

Brandintos jautienos mėsainis

Matured beef burger

**„MASHIO“ 6, 90**

Su žuvimi

Fishburger

**„BARONO IŠTVANO“ 7, 90**

Su krevetėmis

Shrimpburger

**UŽKANDŽIAI / SNACKS**

**„HABENATA“ 11, 90**

Užkandžių rinkinys.*Naminės marinuotos alyvuogės, jautienos antrekotas, sūris, vytintas kumpis, skrudinta duona.*

Snack set. *Homemade pickled olives, beef entrecote, cheese, cured ham, toasted bread.*

**„JAG“ 5, 50**

Kepta duona su sūriu ir česnakiniu padažu su vėžių uodegėlėmis

Fried bread with cheese and garlic sauce with crayfish tails

**„MURA“ 5, 50**

Naminės marinuotos alyvuogės

Homemade pickled olives

**„KOLUMPIRI“ 5, 50**

Gruzdintos saldžiosios bulvytės

Sweet potato fries

**DESERTAI / DESSERTS**

**„PARNE GRAST“ 5, 50**

Naminis sūrio pyragas

Homemade cheesecake

**„KALO GRAST“ 5, 90**

Šokoladinis tortas su aitriaisiais pipirais

Chocolate cake with chili peppers

**„IF“ 5, 50**

Ledai

Ice-cream