

Sriuba / Soup

Tom Yum

7

Tailandietiška aštri žuvies ir grybų sriuba.
Spicy & tangy fish soup with Thai seasonings.

Tom Kha (*v)

4

Tailandietiška daržovių ir grybų sriuba su kokosų pienu.
Mushroom vegetable soup with coconut milk & Thai seasonings.

Dal Palak (*v)

3.5

Indiška lęšių ir špinatų sriuba su česnakais ir kuminu.
Indian lentil-spinach soup with fried garlic & cumin.

Rasam (*v)

3.5

Aštri rūgštoka pietų Indijos pomidorinė lęšių sriuba.
Spicy & tangy South-Indian tamarind tomato lentil soup.

Mung pupelių ir ryžių sriuba (*v)

3.5

Mung Dal Porrage

Ryžių ir mung pupelių sriuba su marinuotomis citrinomis ir česnakais.
Rice and mung bean soup with pickled lime & fried garlic.

Salotos / Salads

Kachumber salotos / Kachumber Salad (*v)

5

Šviežios pomidorų, agurkų, morkų, raudonųjų svogūnų ir žalumynų salotos su granatų melasos padažu.
Freshly chopped tomatoes, cucumber, carrots, red onions & greens with pomegranate molassis dressing.

Šviežių daržovių salotos su anakardžių jogurtu (*v)

6

Green Salad with Cashew Nut Yogurt

Pomidorų, agurkų, raudonųjų svogūnų ir kalendrų salotos su anakardžių jogurto padažu.
Tomatoes, cucumber, red onions & cilantro with cashew nut yogurt dressing.

Mangu salotos / Mango Salad (*v) 5

Mangai, žalumynai ir šviežios daržovės su tailandietišku padažu.
Mangoes with greens & fresh vegetables in thai dressing.

Tofu satay salotos / Tofu Satay Salad (*v) 7

Keptas avinžirnių tofu, žalumynai, šviežios daržovės ir mangai su aitriu žemės riešutų ir kokosų padažu.
Grilled chickpeas tofu salad with mangoes, greens, fresh vegetables in spicy peanut coconut dressing.

Lešių ir burokėlių salotos su kokosais (*v) 5

Beetroot Lentil Salad with Coconut

Kepintų lešių ir burokėlių salotos su kokosų, tamarindų ir imbiero padažu.
Coconut roast lentils, beetroot & greens in tamarind ginger dressing.

Žuvies salotos / Grilled Fish Salad 9

Ant grotelių kepta žuvis su žalumynais, mangais ir šviežiomis daržovėmis bei tailandietišku padažu.
Grilled fish with greens, mangoes, fresh vegetables in thai dressing.

Duona ir Ryžiai / Rice & Bread (*v)

Spelt Chapati 2

Basmati ryžiai / Basmati rice 2

Raudonoji bolivinė balanda / Red quinoa 3

Kokosiniai ryžiai / Coconut rice 3

Vegetarian Pulao 4

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Pagrindiniai patiekalai / Main course

Pad Thai Veg (*v) / Pad Thai Fish	7
Kepinti ryžių lakštiniai su pupelių daigais, brokoliais, grybais, paprikomis, bambukų ūgliais ir avinžirnių tofu arba žuvimi, pagardinti žemės riešutais. Burmese tofu or fish wok fried rice-noodles with bean sprouts, broccoli, mushrooms, paprika and bamboo shoots topped with peanuts.	10
Khao Pad Veg (*v) / Khao Pad Fish	7
Tailandietiški kepinti ryžiai su pupelių daigais, brokoliais, grybais, paprikomis, bambukų ūgliais ir avinžirnių tofu arba žuvimi. Thai vegetable and Burmese tofu or fish fried-rice with with bean sprouts, broccoli, mushrooms, paprika & bamboo shoots.	10
Pipirinės daržovės / Pepper Vegetables (*v)	7
Pipirinė žuvis / Pepper Fish	14
Kepintos daržovės arba žuvis su paprikomis, saldžiaisiais svogūnais ir juodųjų pipirų bei sojos padažu. Vegetables or Fish stir-fried with paprika, red onions, black pepper & soy sauce.	
Daržovių massaman karis su Birmos tofu (*v)	8
Vegetable Massaman Curry with Burmese Tofu	
Lengvas aitrokas Tailandietiškas karis su kokosų ir žemės riešutų padažu. A smooth yet spicy Thai curry in coconut and peanut sauce.	
Tailandietiškas žaliasis žuvies karis	14
Thai Green Curry with Fish	
Žuvis ir daržovės tailandietiškame žaliojo kario padaže. Fish & vegetables cooked in thai green curry sauce.	
Žuvies ir mangu karis / Fish Mango Curry	14
Mangai ir žuvis, troškinti su malabaro prieskoniais, kokosų pienu ir pomidorais. Mangoes and fish cooked together with malabar spices, coconut cream & tomatoes.	

Malabar spices - a spice blend of cinnamon, cardamom, cloves, nutmeg, cumin and black pepper*

Bengali žuvies masala / Bengali Fish Masala 14

Žuvis ir kalafiorai kreminiame lęšių ir garstyčių padaže.

Fish and cauliflower in creamy mustard & lentil gravy.

Grybų ir burokėlių kurma / Beetroot & Mushroom Kurma (*v) 7

Skrudinti grybai ir burokėliai švelniame anakardžių padaže .

Mushrooms and beetroot sauted in mildly spiced cashewnut gravy.

Kokosinis mangu karis / Coconut Mango Curry (*v) 7

Mangai, saldžiosios bulvės ir pomidorai tirštame kokosų padaže pagardintame garstyčių sėklomis ir kario lapais.

Mangoes, sweet potato & tomatoes in a coconut gravy tempered with mustard & curry leaves.

Mung pupelių ir saldžiųjų bulvių karis (*v) 7

Mung Bean Sweet Potato Curry

Daigintos mung pupelės ir saldžiosios bulvės imbierų, kumino ir kokosų padaže.

Sprouted mung beans and sweet potato in ginger-cumin flavored roast coconut curry.

Kokosinė kalafiorų ir morkų masala (*v) 7

Carrot & Cauliflower Coconut Roast Masala

Skrudinti kalafiorai ir morkos, tirštame kokosų ir Garam masalos padaže.

Roasted cauliflower and carrots in thick coconut & garam masala gravy.

Chickpea Curry (*v) 7

Avinžirniai tirštame pomidorų ir kokosų padaže.

Chickpeas cooked in thick coconut tomato masala.

Daržovių masala / Vegetable Masala (*v)

7

Sezoninės daržovės kreminiame anakardžių padaže.

Seasonal vegetables in mildly spiced creamy cashew nut curry sauce.

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Saldieji patiekalai / Desserts (*Vegan)

Dienos pyragas

3.5

Cake of the day

Naminiai ledai ir šerbetai

3.5

Homemade Ice-creams & Sorbets

Kokosinis šafrano kheer / Safron Coconut Kheer

3.5

Karštas kokosinių ryžių pudingas pagardintas pistacijomis.

Hot coconut rice pudding with saffron topped with pistacho nuts.

- Mūsų tiekiamas maistas yra veganiškas, išskyrus patiekalus su žuvimi ir medumi.
All the food we serve is vegan other than the fish dishes and honey.
- Naudojame tik nerafinuotą cukranendrių cukrų. / Sugar we use is unrefined cane sugar.
- Maisto gaminimui naudojame tik nerafinuotą aliejų.
We use only non refined oil in our cooking.
- Nenaudojame mikrobangų krosnelės. / We do not use microwave oven.
- Gaminame nenaudodami tefloninių kepimo indų. / No cooking on teflon.
- Naudojame tik rupią Himalajų druską. / Salt we use is Himalayan rock salt.
- Mūsų naudojamos žvakės pagamintos iš bičių arba ekologiško sojų vaško.
We use candles from organic soya wax and bee wax only.
- Vandeni iš čiaupo siūlome nemokamai pagal pageidavimą.
Tap water is certified safe to drink and offered free on request.
- Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.
Kindly keep us informed about any food allergies you have.

Užkandžiai / Snacks

Papadoms (*v)

2

Traškūs indiški krekeriai, pagaminti iš avinžirnių ir lęšių miltų.
Crispy Indian crackers made from gram & lentil flour.

Humusas su linų sėklomis ir džiovintais pomidorais (*v)

5

Flaxseed hummus with sun-dried tomatoes

Patiekiamas su raugintų ir šviežių daržovių lazdelėmis.
Served with fermented and fresh vegetable fingers.

Žemės riešutų chaat / Peanut Chaat (*v)

3

Avinžirnių chaat/ Chickpea Chaat

Žemės riešutų arba avinžirnių užkandis su pomidorais, agurkais, kalendromis, aitriosiomis paprikomis ir saldžiaisiaisiais svogūnais.
Mildly spiced, tangy peanut or chickpea starter with fresh tomatoes, cucumber, coriander, chilies & red onions.

Daržovių iešmeliai su medumi / Honey Vegetable Sticks

5

Keptų daržovių iešmeliai, gardinti sezamu, patiekiami su medaus-imbiero padažu.
Roasted sesame vegetable sticks served with honey ginger sauce.

Žuvies tikka / Fish tikka

9

Ant grotelių kepti žuvies gabalėliai su paprika ir raudonaisiais svogūnais, patiekiami su mango čatniu.
Pan-grilled fish with paprika and red onions served with mango chutney.

Priedai / Accompaniments

Kimči / Čatnis / Sambal / Satay padažas / Achar / Medus

1

Kimchi / Chutney / Sambal / Satay sauce / Achar / Honey

Vegan (*v)

Labai prašome mus informuoti, jei esate alergiški kokiems nors maisto produktams.

Kindly keep us informed about any food allergies you have.