

STUDIJA

By
Volfas-Engelman

Meksikiečių virtuvės
less is more klasika

cederio sūriu

ĮDARYTI JALAPENAI

Šoninės miegmaišiuose su
sojos majonezo padažu.

7 €

Didžiosios

TIGRINĖS KREVETĖS

tacos tortilijų baidarėse

Drauge su kaimynais iš Tolimųjų Rytų – traški tempura,
vandenyno salotos wakame, nori traškuma ir smulkinta
kalendra. Šiek tiek jalapeno ir avokadų majonezo
charakteriui.

Dabar nurykite seiles ir užsakykite

8 €

Gruzdinti
BBQ

VIŠTIENOS SPARNELIAI

Su degintomis morkytėmis ir
žiupsneliu smulkinto laiškinio
česnako. Pasimėgaukite į sveikatą.

7 €

Skrudintos

BATATŲ LAZDELĖS

su chorizo dešrelių trupiniais

Žiupsnelis smulkintų laiškinį
češnakų ir raudonojo svogūno su
saiku bei cederio padažas.

Turite pilną teisę nesidalinti

6 €

Nepelnytai retas užkandis Lietuvoje –

TOSTADA *su lašiša*

Ruošiamas ant skrudinto tortilijos paplotėlio,
pridedami smulkinti avokadai, agurkai ir laiškiniai
česnakai. Sezamų padažas aromatui ir skiltelė laimo
šalia, jei tik norisi.

7 €



STUDIJA

By
Volfas-Engelman



Minkščiausias itališko sūrio
sėdmaisiai planetoje – „**BURRATA**“

Siūlome „Serrano“ kumpio draugijoje su vyšniais pomidoriais,
žaliosiomis vynuogėmis, skrudintos duonos kubeliais,
aromatingu krapu aliejumi ir šviežiai basilikais.

*Una buona
scelta!*

9 €



Gruzdintos
DUONOS
JUOSTELES

su čederio ir
rūkyto sūrio **jacuzzi**

Česnakėlis aromatui.
Efektyviai papildė stalą, kai
norisi pasėrokoutė su draugais.

5 €

Ispaniškos churrų invazijos į pasaulį metu (XVI a.)
pastarosios sutiko kakavą ir tai buvo puikiausias
kulinarinis pasimatymas. Taip gimė desertas apie kurio
atsiradimą istorijos néra, bet valgant tampa nesvarbu.

„Aš tas mouth melting sumuštinis,
ant kurio tamsta spaudžia like Instagramė.“

Klasikinis **PHILLY**
CHEESESTEAK

sumuštinis su *ranch* padažo tvistu

Sudėtyje – šviežia bagetė, sultinga jautienos
nugarinė „Rib eye“, ne per mažai čederio sūrio
ir visada laukiami karamelizuoti svogūnai.

9 €

Sūrimo princesė
„**MATJES**“ SILKĖ

neįprastame **kapotinio amplua**



Lékštės kompanionai – žalieji obuoliai, putpelių kiaušiniai ir
bulvinė traškuma. Skoniams sustatyti į vietas pagardiname
krapu majonezu, raudonaisiais svogūnais su saiku,
kaparėliais bei karnišonais.

*Eet
smakelijk!*

7 €

Gaminame klasiškai –

CHURROS

su cukraus ir cinamono pudra
bei šokolado padažu

5 €

