

JAUKI POKALBIO PRADŽIA

Kaina, €

BULVIŲ TRAŠKUČIAI  _____ **6,00**

Bulvių traškučiai tik ištraukti iš karšto aliejaus sūkurinės vonios. Viskas pagardinta druska, čederio sūriu, šonine, šalia patiekama su mūsų gamybos wakami tartar padažu.

GRUZDINTI KALMARAI SU CITRINŲ AIOLI   _____ **9,50**

Tai užkandis įkvėptas neseniai lankytoje Sicilijoje, kuris puikiai dera su mūsų asortimente esančiais apyniuotais gėrimais. Kalmarai patiekti su gruzdintais kaparėliais ir mūsų gamybos citrinų aioli.

CORN DOG _____ **8,00**


Užkandis paprastas, kaip dvi kapeikos, bet gyvuojantis nuo 1927 m. ir kilęs iš Amerikos. Kokybiškos dešrelės gruzdintos naminėje kukurūzų tešloje patiekiamos kartu su naminiu BBQ padažu ir mūsų gamybos krienu majonezu.

TRAŠKŪS VIŠTIENOS SPARNELIAI  _____ **8,00**

Amerikos maisto kulto inspiruotas užkandis su naminiu BBQ ir pelėsiniu padažu. Taip trašku, jog traškės net kaimyno stalelis. Rekomenduojame rinktis aštrius (Aštrus mūsų gamybos padažas su fermentuotais čili ir pagardintas mango vaisiais)

"CARNITAS" TORTILIJŲ TRAŠKUČIAI   _____ **12,50**

"Carnitas" tai kaip Luizianos Gumbo troškinyš arba, kaip JAV šiaurės rytuose "lobster roll". Tai regioninis patiekalas iš Meksikos su neišsemiamomis variacijų galimybėmis. Trumpai tai mėsa lėtai kepta ir tada apksrudinta savo pačios riebaluose. Tortilijos su skonių bomba: "Carnitas" mūsų gamybos plėšyta kauliena, tortilijų traškučiai, naminiai marinuoti svogūnai, naminis sūrio padažas, naminė žolelių gvakamolė, naminė salsa, grietinė, laimo skiltelės.

ALYVUOGIŲ ROJUS  _____ **8,00**

Geriausių virtuvės masažistų išmarinuotos alyvuogės, skrudinta duonelė ir kreminis ožkos sūris su alyvuogių-trumų aliejumi.

VYNO ROJUS _____ **17,00**

Tinkantis tobulai, kai kompanijoje norisi kažko prie gero vyno taurės. Sudėta 3 skirtingi sūriai, vytintas kumpis, vytinta dešra, naminės marinuotos alyvuogės, vynuogės, traški duonelė su rozmariniais, džiovintos figos, karamelizuotų svogūnų džemas.

UŽKANDŽIŲ ROJUS    _____ **19,00**

Pokalbio pradžios garantas. Visko po truputį ir daug iš mūsų užkandžių meniu. Rojuje sutiksi naminius bulvių traškučius, naminės marinuotas alyvuoges, pelėsinį sūrį, itališką kumpelį, chorizo, mūsų rūkytą čederio sūrį, traškius vištienos sparnelius, duonelę su rozmariniais, marinuoti naminiai svogūnai ir agurkai, skirtingi padažai.

SALOTOS**CEZARIO SALOTOS**   **SU VIŠTIENA** _____ **8,00****SU GRUZDINTAIS KALMARAIS** _____ **9,50****SU LAŠIŠA** _____ **10,50****SU KIPRO SŪRIU** _____ **9,50**


Salotų karalius ir nenugalima klasika. Naminis cezario padažas ir pasirinkimui su vištiena, gruzdintais kalmarais, kepta lašiša. Kas gali būti geriau? Čiumpi ir mėgaujiesi.

SALOTOS SU OŽKOS SŪRIU _____ **9,50**

Komfortiškai šildančios salotos su keptu ožkos sūriu, paskrudintu ir keptu sviestiniu moliūgu, naminis burokėlių kremas, šilauogės, kepinti riešutai. **NORISI RIMČIAU? PRISIDĖKITE KEPTĄ LAŠIŠOS FILĖ • 3,50 EUR.**

SOTIEJI PATIEKALAI

Kaina, €

ŽUVIS IR TRAŠKUČIAI  _____ **9,50**

Nepakartojamo skonio tradicijos iš Didžiosios Britanijos. Mūsų alaus tešloje kepta menkė, gruzdintos bulvytės, naminis tartaro padažas, citrinos skiltelė bei mūsų gamybos žalių žirnelių mayo.

UŽ JŪRŲ MARIŲ _____ **15,00**


Ką sužvejojom šiandien klausti personalo. Patiekalas už jūrų marių, paragavus nusikeli tarp jūros ir lietuviško miško. Troškinti kopūstai su naminiais "five spice" prieskoniais, grietinėlės ir wasabi padažas, sezono grybai.

KIAULIENOS KARKA  _____ **18,00**

Vokietijos klasika, alaus bokalas ir didžiulė maždaug 1kg. karka. Gaminame tradiciniu būdu marinuodami 2 paras, tada ruošiamė per naktį, kad mėsa būtų pati besinerianti nuo kaulo. Patiekiamė su troškintais kopūstais, mūsų gamybo krienų kremu, namine bulvių koše su daug sviesto, naminiai marinuoti svogūnai.

CASK JAUTIENOS STEIKAS  _____ **25,00**

Mūsų lepūnelis, brandinta jautiena (net 21 dieną!, o mėsos kepsnys sveria tarp 300-350 gr.) bei kavos pupelių sviestas, kurį ruošiamė tam kad atsiskleistų geriausi jautienos mėsos bruožai. Šalia čimi čiri padažas, salotos ir "hasselback" kirpimo bulvė su čederio sūriu, grietine ir apibarstytas petražolėmis. Rekomenduojame rinktis vidutiniškai keptą.

BURGERIAI IR SUMUŠTINIAI**PHILLY CHEESESTEAK**  _____ **16,00**

Amerikos klasika gyvuojanti nuo 1930 m. iš Filadelfijos. Plonai pjaustyta ir apkepta jautiena, lengvai kepinti svogūnai, sūrio padažas ir viskas patiekta sumuštinį duonoje, kuri paskrudinta ant sviesto. Šalia pasirinkimui: klasikinės bulvytės arba saldžios. Patikėkit nesigailėsit, jei esate jautienos mėgėjas ar mėgėja.

KLASIKINIS ŠONINĖS IR SŪRIO MĖSAINIS  _____ **10,00**

Sviestinė brioche bandelė su griliuje keptu jautienos paplotėliu, sultene, pomidoro griežinėliais, agurkėliais, kepintu baltuoju svogūnu, išsilydžiusiu čederio sūriu bei naminiu majonezo padažu. Mėsą kepame vidutiniškai, nebent pageidausite kitaip.

MĖLYNOJO SŪRIO MĖSAINIS  _____ **10,50**


Sviestinė brioche bandelė su griliuje keptu jautienos paplotėliu, ištirpusiu pelėsinu sūriu, garžgarste, karamelizuotais svogūnais bei naminiu majonezo padažu. Mėsą kepame vidutiniškai, nebent pageidausite kitaip.

UMAMI JAUTIENOS MĖSAINIS  _____ **10,50**

Sultinga skonių bomba ir garantuotai tavo mėgstamiausias mėšainis. Virtas naminis jautienos sultinio padažas, kėwpie stiliaus naminis majonezas su krienais, karamelizuoti raudonieji svogūnai, jautienos paplotėlis, čederio sūris ir sviestinė brioche bandelė.

VEGETARIŠKAS MĖSAINIS  _____ **10,50**

Vegetariškas paplotėlis, karamelizuoti alaus svogūnai, brioche bandelė, kėwpie style majonezas, čederio sūris.

VIŠTIENOS MĖSAINIS  _____ **10,00**

Pergalingo skonio vištienos mėšainis, kai norisi lengviau. Traški "Panko" vištiena, slaptasis majonezo pagrindo naminis padažas, "Iceberg" salota, čederio sūris, marinuoti svogūnai ir sviestinė brioche bandelė.

PLĖŠYTOS KIAULIENOS SUMUŠTINIS  _____ **9,50**

Sviestinė brioche bandelė paklota mūsų rūkyta plėšyta kiauliena, čederio sūriu, magiškomis "coleslaw" salotomis bei pagardinta naminiu BBQ padažu.


DVIGUBAS MĖSAINIS SU SŪRIU _____ **9,50**

Amerikos klasika, kuriai aprašymo didelio nereikia. Iki skausmo pažįstamas "double cheeseburger". Du mėsos paplotėliai, dvigubai daugiau sūrio, slaptasis padažas, sviestinė brioche bandelė

NORISI RIMČIAU? PRISIDĖKITE Jautienos maltinis 3,00 / čederio sūris 1,00 / šoninė 1,00 / papildomai bulvyčių 1,00 / Padažai: BBQ, Wakami tartar, Chipotle mayo, Pelėsinis padažas 1,00

KARŠTO PAVIRŠIAUS NUBUČIOTI

Kaina, €

KIAULIENOS ŠONKAULIAI   **12,00**

O dabar laikykitės: BBQ kiaulienos šonkauliai su "coleslaw" salotomis bei namų gamybos BBQ padažu.
Pasirinkimui: bulvytės, mac&cheese arba iš proto vedančios keptos pupelės.

LIPNŪS KIAULIENOS ŠONKAULIAI   **12,00**

Nelegaliai lipšnūs "Chinese" stiliaus šonkauliukai su slaptu ir lengvai aštriu kinietiško stiliaus padažu. Naktį praleidžia marinuodamiesi specialiame marinate, o kitą dieną lepinasi kepimo procedūrose. Rimtas konkurentas mūsų BBQ šonkauliams. Šalia patiekiamos mėtų "coleslaw" salotos. Pasirinkimui: bulvytės, mac&cheese, namų gamybos pupelės .mac&cheese, namų gamybos troškintos pupelės

KIAULIENOS ŠONINĖ **11,50**



Šildantis ir proto ribose riebus patiekalas. Tobulas šaltojo sezono vakarui sukrimsti.
Žemoje temperatūroje ruošta ir apkepta šoninė su traškia oda, garstyčių ir grietinėlės veloute padažas, salierų kremas, "polenta" traškučiai, morkų traškučiai, žirnių. Tu turi mane paragauti ir išeiti iš proto!

PAŠONIUKAI**STEBUKLINGOS KOPŪSTŲ SALOTOS**  **2,50**

Mūsų ruoštos naminės kopūstų salotos. Tobulas derinys su BBQ dūmo persmelktu maistu.

TROŠKINTOS PUPELĖS **3,50**

Ilgą laiką troškintos bei turtingo skonio kaimiško stiliaus pupelės.

MAC & CHEESE   **4,00**



Klasikinis makaronų bei sūrio duetas. Sportininkų (arba ne) maistas.

BULVYTĖS **2,50**



Bulvytės apskrudintos iki nelegalaus traškumo.

SALDŽIOS BULVYTĖS (BATATAI) **3,00**


Saldžios bulvytės apskrudintos iki nelegalaus traškumo.

ŠVIEŽIOS SALOTOS **2,50****DESERTAI****OBUOLIŲ PYRAGAS**   **4,00**

Klasikinis obuolių pyragas, nepakeičiama klasika kai norisi pasilepinti. Patiekiamas su ledais.

BOMBINIS SŪRIO PYRAGAS   **4,50**

Tirpstantis sūrio pyragas su įvairiais naminiais pagardukais.

LEDAI  **2,00**

leškantiems paprastumo. Pasirinkimui: Aviečių, pistacijų, obuolių, juodų serbentų, karamelės, šokolado.