



ŠVENTINIS MENIU

(siūlome rinktis 8-10 užkandžių)

Šalti mėsos užkandžiai

- ❖ Blynelio suktinukai su vištiena ir avokadais
 - ❖ Filo tešlos suktinukai su vištiena
- ❖ Slyvos, įdarytos antienos kepenėlių paštetu, užkeptos su šonine
 - ❖ Šparagų suktinukai su kumpiu
 - ❖ Parmos kumpis su melionu
- ❖ Jautienos filė vyniotinis įvairių žolelių ir pipirų apvaskale
 - ❖ Paukštienos paštetas su riešutais
 - ❖ Mini steikai su pomidorų džemu
- ❖ Vištienos suktinukai su špinatais ir rūkyta lašiša
- ❖ Blynelio suktinukai su ožkos sūriu, paprika ir čiobreliais
- ❖ Pievagrybiai, įdaryti miško grybų ir vištienos salotėlėmis
 - ❖ Aštrios vištienos blauzdelės
 - ❖ Liežuvio suktinukas su krienais ir majonezu
- ❖ Grybais ir česnakais įdaryta kiaulienos nugarinė
 - ❖ Tortilijos su rūkytu kumpiu ir daržovėmis

Šalti žuvies užkandžiai

- ❖ Tigrinės krevetės panko džiuvesėliuose
- ❖ Pikantiški krepšeliai su maskarpone ir raudonaisiais ikrais
 - ❖ Garuose virta lašiša su žalumynų sviestu ir citrina
 - ❖ Midijos su ispaniškėmis salotomis ir krevetėmis
 - ❖ Silkės gabaliukai ant bulvių paplotelių su grybais



- ❖ Šviežiai marinuota lašiša su mieliniu blynėliu ir ančiuviais
- ❖ Karališkos krevetės keptos su vynuoginiais pomidorais ir šonine
 - ❖ Užkeptos jūros šukutės su daržovėmis ir rūkyta šonine
 - ❖ Sterko ir lašišos vyniotinis su špinatais
 - ❖ Sluoksniuotos tešlos krepšeliai su tuno salotėlėmis
 - ❖ Lavašo suktinukai su sūdyta lašiša ir agurkais
 - ❖ Ryžių burbuliukai su rūkyta lašiša ir krevetėmis

—*—
Šalti vegetariški užkandžiai
—*—

- ❖ Spring Rolls su daržovėmis ir sūriu
 - ❖ Šviežios braškės šokolade
- ❖ Mocarelos, kepto baklažano ir pomidoro vėrinukai
 - ❖ Pomidoras, užkeptas su sūriu ir artišoku
 - ❖ Įvairių sūrių ir vynuogių bei alyvuogių iešmeliai
- ❖ Suši ryžių su jūros dumbliu suktinukai su avokadais ir saulėje džiovintais pomidorais
 - ❖ Vynuogių lapai, įdaryti graikišku fetos sūriu
- ❖ Cukinių-baklažanų suktinukai su ožkos sūriu ir džiovintais pomidorais
 - ❖ Įdaryti pievagrybiai su špinatų ir lęšių salotėlėmis
 - ❖ Krepšeliai, įdaryti miško grybų salotėlėmis
 - ❖ Artiškai, užkepti su daržovėmis ir sūriu



Salotos

(siūlome rinktis 3-4 salotų rūšis)

- ❖ Šviežių daržovių salotos su žalumynų padažu
- ❖ Šviežių daržovių salotos su keptos antienos file, mandarinų skiltelėmis ir meliono gabaliukais
- ❖ Krevečių salotos su ananasais, vynuoginiais pomidorais ir alyvuogėmis
- ❖ Šviežių salotų lapelių ir rūkytos žuvies salotos su alyvuogėmis
- ❖ Marinuotų daržovių rinkinys
- ❖ Vištienos ir avokado salotos su medaus ir garstyčių padažu
- ❖ Įvairių sūrių salotos su bruknių padažu
- ❖ Cezario salotos
- ❖ Burokėlių krapačio
- ❖ Kaulienos filė salotos su obuoliais ir ankštiniais žirneliais

Karštieji patiekalai

- ❖ Jautienos išpjovos kepsnys (steikas), bulvės su lupena, grill daržovės
- ❖ Kiaulienos filė įvairių pipirų ir prieskoninių žolelių plutoje, patiekama su moliūgo ir saliero pyragėliu, karamelizuotais svogūnais bei barbekiu padažu
- ❖ Antienos krūtinėlė su rizoto, keptu obuoliu ir bruknių padažu
- ❖ Oto filė, patiekama su moliūgų košyte, keptais šparagais bei citrinų-žalumynų sviesto padažu
- ❖ Kalakuto suktinukas su saulėje džiovintais pomidorais ir šonine, bulvių ir špinatų košyte ir peletrūnų padažu
- ❖ Lašišos kepsnys su laukiniais ryžiais, agurkų ir morkų salotėlėmis ir jūros gėrybių padažu
- ❖ Vištienos kepsnys, įdarytas morkomis ir cukinijomis su kuskuso košyte ir grybų padažu
- ❖ Keptos daržovės su keptu ožkos sūriu, miško grybais, artišokais ir pomidorų-bazilikų padažu
- ❖ *Vaikams siūlome: vištienos piršteliai su daržovėmis ir bulvių piure (arba bulvėmis fri)*



Karštieji patiekalai marmituose

- ❖ Žvėrienos gabaliukai raudono vyno padaže su šakninėmis daržovėmis
 - ❖ Upėtakio gabaliukai balto vyno padaže su jūros gėrybėmis
 - ❖ Kiaulienos gabaliukai barbekiu padaže
 - ❖ Lašišos gabaliukai sūrio padaže
 - ❖ Paelija su jūros gėrybėmis
 - ❖ Įvairios keptos daržovės
 - ❖ Įvairių ryžių asorti
 - ❖ Keptos bulvių skiltelės
 - ❖ Kuskusas su daržovėmis

Užkandžiai prie alaus ar vyno

- ❖ Sūrių rinkinys su alyvuogėmis
 - ❖ Įvairūs riešutai
 - ❖ Svogūnų žiedai tešloje
- ❖ Įvairios vytintos mėsytės
 - ❖ Rūkytos kiaulių ausys
 - ❖ Kepta duona
 - ❖ Slyvos su šonine
 - ❖ Tešlos lazdelės
 - ❖ Kepti kalmarų žiedai
- ❖ Prancūziška duona su česnakiniu sviestu



Pusryčiai

(renkamasi kelis patiekalus)

- ❖ Jogurtai
- ❖ Varškė su džemu ir grietine
- ❖ Sausi pusryčiai su pienu
- ❖ Lietiniai blynėliai su įvairiais įdarais
- ❖ Mieliniai blynėliai su trintomis uogomis
 - ❖ Kepti kiaušiniai su šonine
 - ❖ Omletas su kumpiu ir sūriu
 - ❖ Sūrių ir kumpių asorti
 - ❖ Dešrelės su bulvėmis
 - ❖ Raugintų kopūstų sriuba
 - ❖ Šaltibarščiai su bulvėmis
 - ❖ Įvairios daržovės
- ❖ Vištienos sultinys su kibiniais
 - ❖ Vaisių asorti