

# MENIU

---





# Pūsryčiai

---

## Sotūs pūsrytis kaimišškai

Kepta šoninė su kiaušiniais ir tarkuotų bulvių blynais, patiekama ant keptuvės

6,90



## Omletas

Patiekama pasirinktinai, su kumpiu arba daržovėmis.

7,40





# Pūsryčiai

## Lietiniai blynai su varškė

Patiekama su cukraus pudra, mėtų lapais, uogienė ir grietine

7,60



## Lietiniai blynai su špinatais ir sūriu

Patiekama su grietine

6,00





# Sriubos

---

## Dienos sriuba

Teirautis aptarnaujančio personalo

2,00

## Šiupeninė sriuba

Pateikiama su grietine, citrinos skiltelėmis, tamsia duona.

3,50

## Trinta baravykų sriuba

Baravykai, svogūnai, bulvės, grietinėlė

4,30

## Čili pomidorinė sriuba

Trinti pomidorai, jautienos faršas, pupeliai, aitrioji paprika, kietasis sūris

4,99





# Salotos

## Graikiškos salotos

Salotų lapai, feta, agurkai, saldžiosios paprikos, vyšniniai pomidorai, graikiški riešutai, mėlynieji svogūnai, marinuotos alyvuogės, citrininis padažas.

7,99



## «Cezar» salotos

Salotų lapai, ant grotelių kepta vištienos filė, arba rūkyta šoninė, kietasis sūris, vyšniniai pomidorai, padažas pasirinktinai. Rekomenduojama su ančiuvių padažu.

9,30/7,80



## Krevečių salotos

Krevetės, špinatų lapai, pomidorai, agurkai, alyvuogės, saldžiosios geltonosios paprikos, alyvuogių aliejus, česnakai, sojos padažas.

11,60





# Karštieji patiekalai

## Kijevo kotletas

Vištienos krūtinėlės flė, įdaryta sviestu. Patiekama su pasirinktu garnyru.

7,50



## Grill vištiena

Vištienos kepsnys ant griliaus. Patiekama su pasirinktu garnyru. Rekomenduojama su baravykų padažu.

8,60

## Kepta vištiena su sūriu

Kepta vištienos krūtinėlė grietinėlėse įdaryta mocarėlla sūriu.

8,40





# Karštieji patiekalai

## Vištienos kotletas «Jūratė»

Malta vištienos filė su sviesto ir sūrio įdaru apkepta batono šiaudeliais.

7,20



## Sprandinės šašlykas

Kiaulienos sprandinės mėsa, patiekama su marinuotais svogūnais ir švežiomis daržovėmis.

9,50





# Karštieji patiekalai

## Kiaulienos medalionai

Kiaulienos išpjovos mėsa su rozmariniais. Patiekama su daržovėmis keptomis ant griliaus. Rekomenduojama su bulvių krocketais, ir spanguolių padažu.

9,30



## Kepta nugarinė

Džiūvėsėliuose kepta kiaulienos nugarinė. Rekomenduojama su gruzdintomis bulvytėmis, šviežiomis daržovėmis ir baravykų padažu.

8,15



## Grill sprandinė

Kepta ant griliaus kiaulienos sprandinė su rozmariniais. Rekomenduojama su saldžiomis gruzdintomis bulvytėmis ir šviežiomis salotomis.

10,00



# Bulviniai patiekalai

## Bulviniai blynai

Patiekama su spirgučiais ir varškės česnakiniu arba pievagrybių padažu.

5,70



## «Kėdainių» blynai

Patiekama su spirgučiais ir grietine arba pievagrybių padažu.

7,70



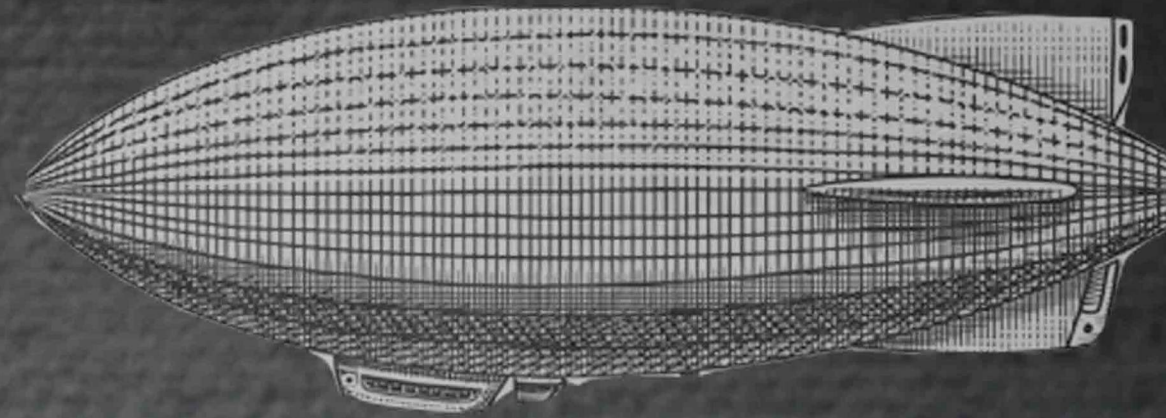
## Bulviniai su lašiša

Patiekama su varškės kremu.

8,50







## Didžkukuliai

Patiekiami su spirgučiais ir grietine arba pievagrybių padažu.

6,50/4,50

Kodėl didžkukuliai vadinami cepelinais?

Pavadinimas cepelinai Lietuvoje prigijo nuo dirižablių gamintojo pavadinimo (vok. Zeppelin). Tai vienas iš tipiškiausių nacionalinių patiekalų. Toks pat patiekalas gaminamas ir Danijoje, Švedijoje, Norvegijoje ir Ukrainoje.

"Vokiečiai, 1-ojo pasaulinio karo metu užėmę Kauną, Aleksote įrengė oro uostą. Drauge su įvairiais lėktuvais atskrido ir neregėtas standžios konstrukcijos dirižablis. Tai didžiulis aparatas (skersmuo – apie 30 m, ilgis – apie 130 m), pripildytas lengvesnių už orą dujų. Tą aparatą vokiečiai vadino cepelinu – tokia buvo jo išradėjo pavardė (F. fon Zeppelin)."

Sako, kai "cepelinai" skrido virš Šančių, viena šio rajono gyventoja, gaminusi pailgos formos didžkukulius, išbėgo į kiemą pažiūrėti nematyto skraidančio aparato. Išvydusi jį, sušuko: "Mano didžkukuliai – tikri cepelinai". Nuo tada ir imta Kaune bei beveik visoje Aukštaitijoje didžkukulius vadinti cepelinais.



# Karštieji patiekalai

## Kepta lašiša

Troškinta paprika, cukinija, pomidorai, baklažanai. Patiekama su ryžiais.

8,80



## Keptos tigrinės krevetės

Žaliųjų salotų mišinys, vyšniniai pomidorai, citrinos skiltele. Patiekama su mango padažu.

11,70





# Užkandžiai

Sūrio asorti

3,90

Kepinta duona su sūriu

4,50

Vytintos mėsos asorti

4,70

Didysis „Šeško“ rinkinys

Rūkytos kiaulių ausys, grūzdinti svogūnų žiedai, bulvių traškučiai, kepta duona, alyvuogės.

9,90

Bulvių traškučiai su česnakiniu padažu

3,80

Kukurūzų traškučiai Nachos su adžikos padažu

4,00







SVYTURYS  
**EKSTRA**  
*Draught*  
DORTMUNDER

1784  
KLAIPEDA  
LIETUVA

SVYTURYS



## Vaikų meniu

Pieniškos dešrelės «Ežiukai»

6,50



Vištienos piršteliai

6,70



Makaronai su kietuoju sūriu

3,90



Vištienos kamuoliukai su sūriu

6,40







# Pieniški ledų kokteiliai



- Vanilinis
- Braškinis
- Šokoladinis

4,10



# Desertai

Dienos desertas 3,20

Sviestinis kruasanas 1,90

Varškės pyrageliai 4,10

Laužytas tinginys su ledais 6,20





# SKANAUS

