

Salotos ~ Салаты ~ Salads

1. Čoban salotos (piemenų salotos)

Salotos iš pomidorų, šviežių ir marinuotų agurkų, svogūnų su rytietiškais prieskoniais ir sultingais kintos žalumynais.

1. Чобан салат – (пастуший салат)

Салат из помидоров, свежих и маринованных огурцов, лука приправленный восточными специями и сочной зеленью кинзы.

1. Choban Salad – (shepherd salad)

Salad made of tomatoes, cucumbers, pickled cucumbers & onions. Spiced up with eastern spices & fresh greenery – coriander.

7 lt

2. „Čingischano“ salotos

Tai mūsų virėjų kūrybinis eksperimentas – salotos gaminamos iš kininių kopūstų, tarkuotų morkų, kvapiųjų žalumynų ir citrinų sulčių.

2. Салат “Чингисхан”

Творческий эксперимент наших поваров – салат готовится из китайской капусты, тертой моркови с добавлением душистой зелени и сока лимона.

2. “Genghis Khan” Salad

An experiment of our chefs – salad is made of Chinese cabbage fresh greenery & natural lemon juice.

9 lt

3. „Almatos“ salotos

Švelni veršiena su marinuotais agurkėliais, paprika, pomidorais, ispaniškom alyvuogėm ir obuoliais.

3. Салат “Алматы”

Нежное мясо телёнка с маринованными огурчиками, паприкой, помидорами, испанскими оливками и яблоками.

3. Salad “Almaty”

Soft veal meat with pickled cucumbers, sweet paprika, tomatoes, Spanish olives & apples.

10 lt

4. Salotos „Adžapsandal“

Švelnus baklažano minkštumas, pomidoro minkštumas, česnakų sultys, aštrieji čili pipirai, raudonoji paprika ir švieži žalumynai kepti ant griliaus.

4. Салат “Аджапсандал”

Нежная мякоть баклажан, мякоть томата, чесночный сок, острый перец чили, красная паприка и свежая зелень, готовятся на гриле.

4. Salad “Hot greeting”

Eggplant, tomatoes, garlic juice, hot chili pepper, paprika & fresh greenery, are backed on a grill.

17 lt

5. Turp Gazak salotos

Sultingos salotos iš plonai pjaustyto ridikėlių ir sūdytos brinzos.

5. Турп Газак салат

Сочный салат из тонко нарезанной редьки и солёной брынзой.

5. Turp Gazak Salad

Juicy salad made of thin radish stripes, with “brynza” (salty cheese), & flavored garlic sauce.

9 lt

6. Morkovčia

Aštrios salotos iš šiaudeliais supjaustyto morkų su čili pipirais, česnakų ir šviežiais kintzos žalumynais.

6. Морковьча

Острый салат из тонко нарезанной моркови заправленной перцем чили, чесноком и свежей зеленью кинзы.

6. Morkovcha

Hot salad made of thin sliced carrots spiced up by hot chili pepper, garlic & fresh coriander

8 lt

7. Kyzylša salotos – Burokėlių salotos

Šviežių burokėlių, morkų, kopūstų salotos, pagardintos alyvuogių aliejum ir rytietiškais prieskoniais.

7. Кызылша салат - Бурачный салат

Салат из сырых бураков, моркови, капусты заправленный оливковым маслом и восточными специями

7. Kizilsha salad – beetroot salad

Salad made of raw beet, carrots, cabbage - stuffed with olive oil & eastern spices.

6 lt

8. Žano salotos (rekomenduojame)

Traškios salotos iš šviežių kopūstų, ridikėlių, agurkų, pomidorų, morkų ir šviežių žalumynų, pagardintos saulėgrąžų aliejum ir rytietiškais kristalais, suteikiančiais salotoms ypatingą pikantiškumą.

8. Жан салат (рекомендуем)

Хрустящий салат из свежей капусты, редиски, огурцов, помидор, моркови и свежей зелени заправленный подсолнечным маслом, и восточными кристаллами придающие особую пикантность салату.

8. Zhan Salad (recommended)

Crunchy salad made of cabbage, radish, cucumbers, tomatoes, carrots & fresh greenery – stuffed with sunflower oil & eastern crystals for extra flavor.

11 lt

9. Šviežių daržovių asorti

Visa šviežių daržovių ir brinzos vitaminų paletė.

9. Ассорти из свежих овощей

Полная витаминная палитра из свежих овощей и брынзы.

9. Mix of fresh vegetables

Full vitamin pallet of fresh vegetables & soft sort of cheese.

13 lt

Šaltieji patiekalai ~ Холодные закуски ~ Cold appetizers

10. Marinuotų daržovių asorti

Agurkai, pomidorai, paprika, čili pipirai, kopūstai, morkos.

10. Ассорти маринованных овощей

Огурцы, помидоры, паприка, перец чили, капуста, морковь.

10. Mix of pickled vegetables

Cucumbers, tomatoes, paprika, chili pepper, cabbage, carrot

16 lt

11. Mėsos asorti

Restorane ruoštos dvejų rūšių basturmos (kiaulienos ir jautienos), smaigstytos kiaulienos išpjovos, jautienos liežuvio ir jautienos išpjovos, marinuotos rytietiškuose prieskoniuose, asorti.

11. Мясное ассорти

Ассорти из бастурмы двух видов (свинины и говядины) собственного приготовления, шпигованной вырезки свинины, говяжьего языка и говяжьей вырезки замаринованной в восточных специях.

11. Cold meat mix

Meat mix of two types of basturma (spiced meat), stuffed pork, beef's tongue & stuffed beef, marinated in eastern spices.

27 lt

12. Aidacharas (rekomenduojame)

Aštri jautienos užkanda su aštriaisiais čili pipirais, paprikom ir rytietiškais prieskoniais.

12. Айдахар (рекомендуем)

Острая закуска из мяса говядины, острого перца чили, паприки и восточных специй.

12. Aidahar (recommended)

Spicy starter. Beef, red hot chili peppers, paprika & eastern spices.

21 lt

13. Jūros fantazija

Jūros gėrybės – midijos, raudonoji žuvis, silkė, krevetės, krabai, patiekiami su pikantišku padažu.

13. Морская фантазия

Дары моря – мидии, красная рыба, сельдь, креветки, крабы подаются с пикантным соусом.

13. Sea Fantasy

A plate of seafood mix – mussels, salmon, herring, mini-lobster & shrimps served with greensalad & fish sauce.

32 lt

14. Rytų džiaugsmas

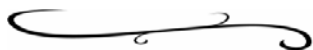
Švelni užkanda iš pakepintų baklažano žiedų, įdarytų pikantiška graikinių riešutų, česnaکو ir naminio majonezo mase.

14. Восточный восторг

Мягкая закуска из жаренных кружочков баклажана начиненная пикантной смесью грецкого ореха, чеснока и домашнего майонеза.

14. Eastern Delight

Soft appetisers made of fried eggplant circles, topped with flavored paste of walnut, garlic & home made mayonnaise.



21 lt



15. Kario balnas

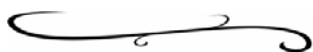
Varškės idaro, aitriųjų čili pipirų, pomidorų, žalumynų ir rytietiškių prieskonių masė, uždengta plonomis mėsos išpjovėlėmis.

15. Седло война

Смесь творожной начинки, острого перца чили, томата, зелени с добавлением восточных пряностей, покрытая тонкими вырезками мяса.

15. Saddle of a warrior

A mixture of home cheese, finely chopped hot chilly pepper, fresh greenery & eastern spices, covered by soft meat layers.



18 lt



16. Silkė su bulvėm

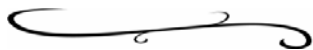
Silkės filė, virtos bulvės, marinuoti svogūnai su granatais.

16. Сельдь с картошкой

Филе сельди, отварной картофель, маринованный лучок с гранатом.

16. Herring with potato

Herring fillet, boiled potato, marinated onion with pomegranate.



15 lt



Karštieji užkandžiai ~ Горячие закуски ~ Hot appetizers

17. Samsa

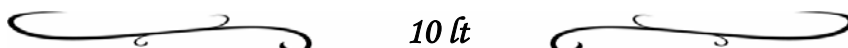
Karšti aromatingi smėliniai sluokšniuotos tešlos pyragėliai, įdaryti sultinga kepta mėsa (aviena, veršiena) su svogūnais.

17. Самса

Горячие, ароматные печенные пирожки из слоеного теста, наполненные сочным рубленным мясом (баранина, телятина) и лучком.

17. Samsa

Hot baked pie made of layered dough, filled with chopped veal & mutton.



18. Kutabas su žalumynais

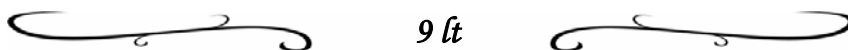
Lavašas (plonas bėmielės tešlos paplotėlis), pagamintas pagal namini receptą, su smulkiai keptais žalumynais, iki gelsvumo keptas ištirpintame svieste.

18. Кутаб с зеленью

Лаваш (тонкая лепешка из пресного теста) приготовленный по домашнему рецепту с мелко рубленной зеленью, поджаренный до румянца на топленном сливочном масле.

18. Kutabs with greenery

Lavash (thin home made scone), with finely chopped greenery, fried on a hot stove served with melted butter.



19. Kutabas su sūriu

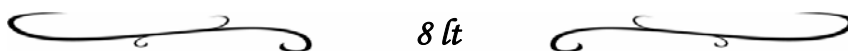
Lavašas (plonas bėmielės tešlos paplotėlis), pagamintas pagal namini receptą, su tarkuotu sūriu, iki gelsvumo keptas ištirpintame svieste.

19. Кутаб с сыром

Лаваш (тонкая лепешка из пресного теста) приготовленный по домашнему рецепту с тертым сыром, поджаренный до румянца на топленном сливочном масле.

19. Kutabs with cheese

Lavash (thin home made scone), with grated cheese, fried on a hot stove served with melted butter.



20. Kutabas su mėsa

Lavašas (plonas bėmielės tešlos paplotėlis), pagamintas pagal namini receptą, su faršu, iki gelsvumo keptas ištirpintame svieste.

20. Кутаб с мясом

Лаваш (тонкая лепешка из пресного теста) приготовленный по домашнему рецепту с фаршем, поджаренный до румянца на топленном сливочном масле.

20. Kutabs with meat

Lavash (thin home made scone), with chopped meat, fried on a hot stove served with melted butter.

11 lt

21. Saz usty

Plonai supjaustyta mėsa, marinuota rytietiškuose prieskoniuose, pakepinta ant įkaitintos skardos, patiekžiama su salotom ir lavašu (plonu bemielės tešlos paplotėliu).

21. Саз усты

Тонкие пласты мяса, замаринованные в восточных специях, поджаренные на раскаленной плите, подаются с салатами и лавашем (тонкая лепешка из пресного теста).

21. Saz usti

Thin layers of meat, marinated in eastern spices, fried on hot stove – served with salad & lavash (thin home made scone).

28 lt

22. Žalkabekas

Bulvių košė, suvyniota į vištos odėlę ir apskrudinta iki traškumo.

22. Жалкабек

Картофельное пюре завернутое в куриные шкурки обжаренное до хруста.

22. Zhalkabek

Crisp fried mashed potatoes, rolled in chicken's skins.

9 lt

Sriubos ~ Супы ~ Soups

23. Šorpa su vištiena

Lengva vištienos sriuba su bulvėmis, ryžiais, pomidorais, šafranu ir šviežiais žalumynais.

23. Шорпа с курицей

Легкий суп из курицы, картофеля, риса, помидор с пряными оттенками шафрана и свежей зелени.

23. Chicken Shorra

Soup made of chicken, potato, rice, tomatoes with the spice of saffron & fresh greenery.

8 lt

24. Kurgano šorpa

Smulkūs mėsos, bulvių, morkų, paprikos, aštriojo čili pipiro ir česnaکو gabalėliai apkepunami ir verdami savo sultyse. Patiekžiama su šviežiais žalumynais.

24. Курган Шорпа

Мелкие кусочки мяса, картофеля, моркови, паприки, острого перца чили и чеснока, прожариваются и варятся на собственном соку. Подается со свежей зеленью.

24. Kurgan Shorpa

Chopped meat, potatoes, carrots, red paprika & red hot chili peppers. Ingredients are fried & then boiled in their own juice. Served with fresh greenery.

11 lt

25. Avienos šorpa (rekomenduojame)

Tradicinė kazachų šorpa iš virtos avienos gabalu, bulvių ir morkų. Visi ingredientai išsaugo savo natūralų skonį.

25. Шорпа из баранины (рекомендуем)

Традиционная казахская шорпа из кусков отварной баранины, картофеля и моркови. Все ингредиенты сохраняют свой натуральный вкус.

25. Mutton shorpa (recommended)

Traditional Kazakh shorpa: mutton pieces, potatoes & carrots. All ingredients are boiled together in muttons broth.

12 lt

26. Narynas

Naminiai makaronai su mėsos gabalėliais. Patiekžiama su lengvu mėsos sultiniu.

26. Нарын

Домашняя лапша с мелкими кусочками мяса. Подается с легким мясным бульоном.

26. Narin

Homemade noodles, with small pieced of meat. Served with light broth.

7 lt

27. Kok džaisanas

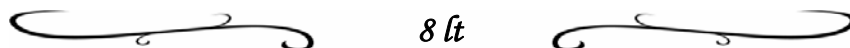
Žalia sriuba iš šviežios žalumos, žolių priedų ir rauginto pieno raugo – suteikia žvalumo ir energijos sunkią dieną.

27. Қоқ джайсан

Зеленый суп из свежей зелени, травяных добавок и кисломолочной закваски – придает заряд бодрости и энергии в изнурительные дни.

27. Қоқ Dzhaisan soup

Green soup made of fresh greenery: spinach, dill, parsley & sour cream – it gives instant energy during wearisome days.



28. Довга

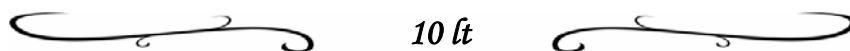
Neįprastas raugintų pieno produktų - jogurto, macinio – ir sultingų šviežių žalumynų derinys. Jums pageidaujant, patiekiamas karštas arba šaltas.

28. Довга

Необычное сочетание кисломолочных продуктов - йогурта, мацони и сочной свежей зелени. По вашему желанию подается в горячем или холодном виде.

28. Dovga

*Unusual combination of sour milk products – yogurt, matsoni (home made sour yogurt) & fresh greenery (parsley, dill & coriander).
By your order It could be served either cold or hot.*



Antrieji Patiekalai ~ Вторые Блюда ~ Main Course

Šašlykai ~ Шашлык ~ Kebabs

29. Uzbekiškąs avienos šašlykąs (rekomenduojame)

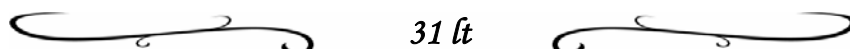
Švelniausio skonio jauno ėriuko minkštumas, marinuotas pietietišku stilium. Patiekiamas ant keturių mažų iešmelių su salotom, marinuotais svogūnais ir lavašu (plonu bemielės tešlos paplotėliu).

29. Узбекский шашлык из баранины (рекомендуем)

Нежнейшая мякоть барашка, замаринованная в южном стиле. Подается на четырех маленьких шпажках с салатами, маринованным луком и лавашем.

29. Uzbek mutton kebab (recommended)

Soft mutton, marinated in Southern style. Served on four little skewers with salads, marinated onions & lavash (thin scone).



30. Džigaras (rekomenduojame)

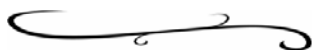
Išmintinis patiekalas – juvelyrinis virėjo darbas: šašlykas iš mažų švelnių veršelio kepenėlių gabaliukų, suvyniotų į ploniausius ėriuko taukinės sluokšnius. Patiekiamas ant keturių mažų iešmelių su salotom, marinuotais svogūnais ir lavašu (plonu bemielių tešlos paplotėliu).

30. Джигар (рекомендуем)

Эксклюзивное блюдо – ювелирная работа повара: шашлык из маленьких кусочков нежнейшей печени теленка, завернутые в тончайшие пласты жировой плёнки барашка. Подается на четырех маленьких шпажках с салатами, маринованным лучком и лавашем.

30. Dzhigar (recommended)

Exclusive dish – only at our restaurant you could try a kebab made of small pieces of gentle veal liver, rolled in thin lamb's fat layer. Served on four little skewers with salads, marinated onions & lavash (this scone).



25 lt



32. Eršketo Šašlykas

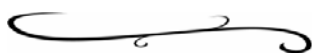
Karališkas šašlykas iš eršketo filė, marinuotos granatų ir pomidorų marinatė. Patiekiamas su salotom ir naršarapo (granatų) padažu.

33. Шашлык из Осетрины

Королевский шашлык из филе осетрины, замаринованный в гранатовом и томатном маринаде. Подается с салатами, и соусом наршарап (гранатовый соус).

34. Sturgeon Kebab

Royal kebab made of sturgeon fillet, marinated in pomegranate & tomatoes. Served with salads & narsharap (pomegranate sauce).



68 lt



35. *Қарпио шашықас*

Veidrodinio қарпио шашықас, marinuotas su rytietiškais prieskoniais, patiekiamas su salotom ir naršarapo (granatu) padažu.

35. *Шашлық из қарна*

Шашлық из зерқалыного қарна замаринованный в восточных специях, подается с салатами и соусом наршарап (гранатовый соус)

35. *Carp kebab*

Mirror Carp marinated in eastern spices, served with salads & narsharap (pomegranate souce)

23lt

36. *Liulia kebabas*

Švelnus stambiai қарпotos мėsos kebabas, paskanintas rytietiškais prieskoniais „sumakçi“, paruoštas ant ugnies, patiekiamas su užkeptais pomidorais, bulvių liulia (kebabo forma ant ugnies užkepta bulvių қоšė) ir sultingom salotom.

36. *Люля кебаб*

Нежный кебаб приготовленный на открытом огне из крупно рубленного мяса приправленный восточной пряностью «сумаққ», подается с запеченным томатом, картофельным люля (картофельное пюре, запеченное на открытом огне в форме кебаба) и сочными салатами.

36. *Луи Луа кебаб*

Soft kebab made of chopped meat on an open fire, spiced up with eastern spice of “sumakçi” (barberry plant) – served with backed tomato & potato luy luy (potato puree, backed on an open fire in the form of kebab) & fresh salad.

26 lt

37. *Ғабан кебабас*



Natūrali sultinga қiaulienos išpjova, marinuota pagal specialų Rytų kulinarių receptą, patiekiamas su užkeptais pomidorais, bulvių liulia (kebabo forma ant ugnies užkepta bulvių қоšė) ir sultingom salotom.

37. *Ғабан кебаб*

Натуральная сочная свиная вырезка, замаринованная по специальному рецепту восточных кулинаров, подается с запеченным томатом, картофельным люля (картофельное пюре, запеченное на открытом огне в форме кебаба) и сочными салатами.

37. Gaban Kebab

Juicy pork fillet, marinated with special sauce which gives the meat its softness & flavor – served with baked tomato & potato lya lya (potato puree, baked on an open fire in the form of kebab) & fresh salad.

 25 lt 

38. Vištienos šašlykas

Švelni vištiena, marinuota restorane paruoštose pomidorų sultyse ir granato esencijoje, kad išsaugotų sultingumą, patiekžiama su keptais ir virtais rižiais basmati ir marinuotais svogonais..

38. Куринный шашлык

Нежное куриное мясо замаринованное в томатном соусе собственного приготовления и эссенции граната для сохранения сочности куриного мяса, подаётся с жарено-вареным рисом и маринованным луком..

38. Chicken kebab

Chicken meat, marinated in wine vinegar & pomegranate essence which preserves the softness of the meat – served with fried & boiled basmati rice & marinated onions.

 22 lt 

39. Veršienos šašlykas


Veršienos išpjova, marinuota tradiciniu rytietišku stiliumi, patiekžiama su užkeptais pomidorais, bulvių liulia (kebabo forma ant ugnies užkepta bulvių košė) ir sultingom salotom.

39. Шашлык из телятины

Молодая телячья вырезка замаринованная в традиционном восточном стиле, подаётся с запеченным томатом, картофельным люля (картофельное пюре, запеченное на открытом огне в форме кебаба) и сочными салатами.

39. Veal kebab

Veal's undercut marinated in traditional eastern style, served with baked tomato, salads & potato lya lya (potato puree, baked on an open fire in the form of kebab).

 37 lt 

40. Avienos šašlykas

Sultingi ėriuko antrekotai, marinuoti tradiciniame marinate, patiekiami su užkeptais pomidorais, bulvių liulia (kebabo forma ant ugnies užkepta bulvių košė) ir sultingom salotom.

40. Шашлык из баранины

Сочные антрекоты молодого барашка, замаринованные в традиционном маринаде, подаются с запеченным томатом, картофельным люля (картофельное пюре,

запеченное на открытом огне в форме кебаба) и сочными салатами.

40. Lamb chops kebab

Juice lamb chops, marinated & baked on an open fire. Served with baked tomato, salads & potato lya lya (potato puree, baked of an open fire in the form of kebab).

34 lt

41. Kalakutienos šašlykas

Kalakutienos krūtinėlė, marinuota šviežiame daržovių marinate, kuris suteikia mėsai papildomą sultingumą. Patiekžiama su keptais ir virtais rižiais basmati ir marinuotais svogūnais..

41. Шашлык из индейки

Белое индюшачье мясо, замаринованное в свежем овощном маринаде что придает мясу дополнительную сочность. Подается с жарено-вареным рисом и маринованным луком..

41. Turkey Kebab

White turkey fillet, marinated in a fresh vegetable marinade, which gives the meat extra softness & juice. Served with fried & boiled basmati rice & marinated onions..

27 lt

Kepsniai ~ Отбивные ~ Chops

42. Čingischanas

Avienos kepsnys: patiekiamas su daržovėmis, virtom-apkeptom bulvėm, rytietiškais žirniaisiais „nochat“.

42. Чингисхан

Отбивная из баранины: подается с овощами, жарено-вареной картошкой и восточным горохом „нохат“.

42. Genghis Khan

Mutton chop: served with vegetables, boiled & fried potato & eastern peas “nohat”.

31 lt

43. Veršienos kepsnys

patiekiamas su daržovėmis, virtom-apkeptom bulvėm, rytietiškais žirniaisiais „nochat“.

43. Отбивная из телятины

подается с овощами, жарено-вареной картошкой и восточным горохом „нохат“.

43. Veal chop

served with vegetables, boiled & fried potato & eastern peas “nohat”.

34 lt

44. Kiaulienos kepsnys

patiekiamas su daržovėmis, virtom-apkeptom bulvėm, rytietiška is žirniais „nohat“.

44. Отбивная из свинины

подается с овощами, жарено-вареной картошкой и восточным горохом „нохат“.

44. Pork chop

served with vegetables, boiled & fried potato & eastern peas “nohat”.

23 lt

45. Kalakutienos kepsnys

patiekiamas su daržovėmis, virtom-apkeptom bulvėm, rytietiška is žirniais „nohat“.

45. Отбивная из индейки

подается с овощами, жарено-вареной картошкой и восточным горохом „нохат“.

45. Turkey chop

served with vegetables, boiled & fried potato & eastern peas “nohat”.

24 lt

46. Mantai

Sultingas patiekalas iš stambiai kapotos veršienos ir avienos, suvyniotos į ploną tešlą, paruošiamas ant garų. Patiekiamas su morkų salotom („morkovčia“) ir grietinės padažu.

46. Манты

Сочное блюдо готовящееся на пару из крупно рубленного мяса телятины и баранины завернутого в тонкое тесто.

Подается с морковным салатом («морковья») и сметанным соусом.

46. Manty

Hand chopped meat (veal & mutton) covered with thin layer of dough, steamed in a special steaming pot.

The dish is served with carrot salad (morkovcha) & sour cream souce.

23 lt

47. Chanuta

Vyniotinis iš plonos tešlos, kapotos veršienos, avienos, moliūgo ir bulvių, paruošiamas ant garų. Patiekiamas su morkų salotom („morkovčia“) ir grietinės padažu.

47. Ханума

Рулет готовящийся на пару из тонкого теста, рубленного мяса телятины,

баранины, тыквы и картошки. Подается с морковным салатом («морковья») и сметанным соусом.

47. Hanuma

This roll is steamed in a special steamer (used for manty), made of thin layer of dough, chopped veal & mutton, finely sliced potatoes & pumpkin.

19 lt

48. Iskanderio kebabas

Patiekalas gaminamas iš smulkiai supjaustytos mėsos, apkepintos ištirpintame svieste. Patiekiamas ant pomidorų, agurkų, šviežių žalumynų „pagalvės“ adžikos (aštrus pomidorų padažas) ir naminio majonezo padaže.

48. Искандер кебаб

Блюдо приготовленное из мелко нарезанного мяса, прожаренного на топленном масле. подается на подушке из помидор, огурцов, свежей зелени в соусе из аджики (острый томатный соус) и домашнего майонеза.

48. Iskander kebab

A dish made of finely sliced meat, fried on a melted butter, served on a plate of tomatoes, cucumbers, greenery covered with sauce of adzhika (Spicy tomato sauce) & homemade mayonnaise.

23 lt

49. Kaburga Kurdaķas

Patiekalas iš sultingų keptų avienos šonkaulių, avienos minkštimo, bulvių, česnakų ir morkų. Tai labai sultingas patiekalas tikriems kazachų virtuvės mėgėjams.

49. Кабырга Курдак

Блюдо из сочных жареных бараньих ребрышек, мякоти барашка, картошки, чесночка и моркови. Очень сытное блюдо для настоящих любителей восточной кухни.

49. Kabirga Kurdaķ

This dish is made of fried lamb ribs, lamb flesh, potato, garlic & carrot. Very delicious & bellyful dish especially for lovers of traditional Eastern cuisine.

28 lt

Plovas ~ Пловы ~ Pilafs

50. Tujuk pulau – plovas su vištiena

Ryžių patiekalas su vištiena, gaminamas dviem būdais (keptas ir virtas). Vištiena pakepinama su smulkintais riešutais, rytietišku prieskonių mišiniu ir svogūnais.

50. *Тююк пулау – плов с курицей*

Блюдо из риса приготовленного двумя способами (жаренный и отварной) и куриной начинки. Куриная начинка поджаривается с добавлением молотого ореха, смеси восточных специй и лука.

50. *Toyuk pilaf*

Pilaf (rice dish) made of fried-boiled rice & chicken stuffing. Chicken stuffing is fried with grounded nuts, mix of eastern spices & onions.

19 lt

51. *Širin pulau – plovas su džiovintais vaisiais*

Neįprastas mėsos ir saldžių džiovintų vaisių derinys: minkšti ryžiai padengti keptos mėsos, džiovintų abrikosų, razinų ir džiovinto barbariso mase.

51. *Ширин пулау – плов с сухофруктами*

Необычное сочетание мяса и сладких сухофруктов: мягкий рис покрытый начинкой из мяса и смеси кураги (сушеный абрикос), изюма и сушеного барбариса.

51. *Shirin pilaf*

Unusual combination of meat & dry fruits. Soft fried-boiled rice covered with fried meat & mixture of kuraga (dry apricot), raisins & dry barberries.

24 lt

52. *Uzbekiškąs plovąs*

Tradicinis uzbekiškąs plovąs iš ryžių, avienos ir morkų, gaminamas tikrame katile. Patiekiamas su adžika.

52. *Узбекский плов*

Традиционный узбекский плов из риса, мяса баранины, моркови готовящийся на натуральной основе в настоящем казане. Подается с томатным соусом «аджика».

52. *Uzbek pilaf*

Traditional Uzbek pilaf made of rice, mutton, carrot cooked on a natural base in real kazan (special pot). Served with spicy sauce adzhika (hot tomato sauce).

22 lt

53. *Dymliama*

Uzbekų nacionalinis patiekalas iš avienos gabalų, bulvių, morkų, kopūstų, pomidorų, paprikos, česnakų. Visi ingredientai ruošiami savo sultyse, kas suteikia patiekalui nepakartojamą skonį.

53. *Дымляма*

Национальное узбекское блюдо из кусков баранины, картофеля, моркови, капусты, помидор, паприки, чеснока. Все ингредиенты готовятся на собственном соку что и

придаёт блюду неповторимый вкус.

53. *Dimlama*

National Uzbek dish made of whole mutton pieces, potatoes, carrots, cabbage, tomatoes, paprika & garlic. All ingredients are cooked in their own juice which gives in incredible taste.

 24 lt 

54. *Kurylgano karpis*



Keptas karpis su pakepintais svogūnėliais. Patiekiamas su salotom, naršarapo (granatu) padažu ir rytietiška bandele.

54. *Курьлган қарп*

Прожаренный до костей карп с жареным лучком. Подается с салатами, соусом наршарап (гранатовый соус) и восточной лепешкой.

54. *Kurilgan carp*

Deep fried carp fish with fried onion. Served with salads, narsharap sauce (pomegranate sauce) & eastern bread.

 25 lt 

Padazai ~ Соусы ~ Sauce

55. *Adžika*



Naminis aštrus pomidorų padažas iš pomidorų, juodųjų pipirų, česnaço, šviežio kincos žalumyno.

55. *Аджика*

Острый томатный соус домашнего приготовления: томат, черный перец, чеснок, свежая зелень кинзы.

55. *Adzhika*

Spicy tomato sauce: tomatoes, black pepper, garlic & fresh coriander.

 5 lt 

56. *Gatykas*

Jogurto, žalumynų ir česnaço padažas.

56. *Гатық*

Соус из йогурта, зелени и чеснока.

56. Gatyk

Yogurt, garlic & fresh greenery.

5 lt

57. Naršarapas

Saldžiarūgštis granatų padažas. Granatų esencija verdama iki sutirštėjimo.

57. Наршаран

Гранатовый соус (сладко – кислый): гранатовая эссенция варится до загустения.

57. Naršarap

Pomegranate sauce (sweet & sour): pomegranate essence boiled to thickness.

8 lt

58. Naminis majonezas

Naminis majonezas – daugiau skonio, daugiau energijos.

58. Майонез домашний

Майонез собственного приготовления: больше вкуса - больше энергии.

58. Homemade mayonnaise

Mayonnaise made without any preservatives: more taste – more energy.

6 lt

Duona ~ Хлеб ~ Bread

59. Lavašas

Naminis lavašas – tai minkšti plonučiai bėmielės kietųjų grūdų rūšių miltų paplotėliai.

59. Лаваш

Домашний лаваш – мягкие, тончайшие пресные лепешки из муки твердых сортов.

59. Lavash

Traditional homemade bread – thin, soft scones.

6 lt

60. Rytietiški paplotėliai

Putlūs naminiai paplotėliai, iškepti su juodojo sezamo sėklomis.

60. Восточные лепешки

Пышные домашние лепешки выпеченные с черными семенами кунжута.

60. Eastern bread

Homemade round breads, with special sort of sesame seeds.

3 lt

61. Batr nanas

Sluokšniuoti ant įkaitintos keptuvės pakepinti paplotėliai.

61. Батр нан

Слоенные лепешки поджаренные на раскаленной сковороде.

61. Batr nan

Layered bread fried on hot saucepan.

6 lt

Desertai ~ Десерт ~ Dessert

Ledai ~ Мороженое ~ Ice cream

62. Vaniliniai ~ Ванильное ~ Vanilla

7

63. Šokoladiniai ~ Шоколадное ~ Chocolate

7

64. Braškiniai ~ Клубничное ~ Strawberry

7

65. Bananiniai ~ Банановое ~ Banana

7

66. Apelsininiai ~ Апельсиновое ~ Orange

7

67. Asorti ~ Ассорти ~ Mix

7

68. Ledai su vaisiais ~ Мороженое с фруктами ~ Ice cream with fruits

12

Rytietiški saldumynai ~ Восточные сладости ~ Eastern sweets

69. Bauršakį

Putlios spurgos, apibarstytos cukraus pudra.

69. Баурсақи

Пышные пончики с сахарной пудрой.

69. Baursakj

Sweet fried dough pieces.

6 lt

70. Pikantišką persikąs

Persikąs, įdarytas riešutu ir razinu įdaru, atšaldytas ir užpiltas šafrano sirupu.

70. Пряный персик

Персик фаршированный начинкой из орехов и изюма охлажденный и залитый шафрановым сиропом.

70. Flavored peach

Peach, stuffed with nuts & raisins, chilled & covered with saffron syrup.

11 lt

71. Danilos obuolys

Obuolys, įdarytas riešutu, razinu ir džiovintu abrikosu įdaru, užpiltas cukraus, medaus ir cinamono sirupu.

71 Яблоко Данилы

Яблоко фаршированное начинкой из орехов, изюма и кураги, залитое сиропом из сахара, мёда и корицы.

71. Danila's appel

Apple stuffed with nuts, raisins & dry apricot, covered with sweet saffron, sugar & honey syrup.

8 lt

72. Pachtava

Sluokšniuotas smėlinės tešlos pyragas su riešutais, medumi ir tirpintu sviestu.

72. Пахлава

Слоенный пирог из песочного теста, орехов, меда и топленного масла.

72. Pachtava

Layered pie with walnuts, honey & melted butter.

9 lt

73. Kazinakai

Rytietiški kazinakai, ruošiami pagal paties restorano receptą iš riešutų ir džiovintų vaisių.

73. Казинақи

Восточные казинақи, готовятся по собственному рецепту ресторана из орехов и сухофруктов.

73. Kazinaki

Our own recipe of traditional eastern sweets, made of caramelized sugar, honey with walnuts & dry fruits.



6 lt



74. Džentas

Saldūs maltų kukurūzu, medaus, tirpino sviesto, cukraus, šafrano paplotėliai, pagaminti pagal specialią technologiją.

74. Джент

Сладкие пласты из молотой кукурузы, мёда, топленного масла, сахара, шафрана приготовленные по специальной технологии.

74. Dz hent

Sweet grounded corn, honey, melted butter, sugar, saffron combined together with a special technology.



7 lt



75. Čak Čakas

Trapios skrudintos tešlos lazdelės, mirkytos medaus, cukraus, rytietišku kristalų sirupe, sudėliotos jurtos forma ir papuoštos razinomis.

75. Чак Чак

Хрустящие палочки из поджаренного теста, пропитанные сиропом из мёда, сахара, восточных кристаллов - украшенные изюмом.

75. Cha k cha k

Crisp dough sticks, with honey, eastern crystals & raisins.



6 lt



76. Rytietiška chalva

Pagal tradicinį receptą iš džiovintų vaisių, medaus, tirpinto sviesto ir miltų pagaminta chalva.

76. Восточная халва

Халва приготовленная по традиционному рецепту из сухофруктов, мёда, топленного масла и муки.

76. Eastern halva

Halva made of dry fruits, honey, melted butter & flour in a traditional way,

 10 lt 

77. Saldumynų asorti

„Pachlavos“, „Džento“, „Čak Čako“ ir rytietiškos chalvos asorti.

77. Ассорти сладостей

Ассорти из «пахлавы», «джента», «чак чак» и восточной халвы.

77. Mix of sweets

Mix of “pachlava”, “dzhent”, “chak chak” & eastern halva.

 14 lt 

78. Vaisių salotos

Saldžios šviežių vaisių salotos be priedų.

78. Фруктовый салат

Сладкий салат из натуральных, свежих фруктов без добавок.

78. Fruit salad

Fresh fruit salad.

 12 lt 

78. Pieniškąs koktelis su ledais

Braškėnis / Šokoladinis / Vanilinis / Bananinis

78. Молочный коктейль с мороженым

Клубничный / Шоколадный / Ванильный / Банановый

78. Milk shake with ice cream

Strawberry / Chocolate / Vanilla / Banana

 5 lt 

Užkandžiai prie alaus ir vynu ~ Закуска к пиву и вину

Beer & wine snack

79. Žalkabekas

Bulvių košė, suvyniota į vištos odėlę ir apskrudinta iki traškumo.

79. Жалкабек

Картофельное пюре завернутое в куриные шкурки обжаренное до хруста.

79. Zhalkabek

Crisp fried mashed potatoes, rolled in chicken's skins.

9 lt

81. Nochatas

Sūrstelėję didieji rytietiški žirniai.

81. Нохат

Слегка солоноватый, большой восточный горох.

81. Nohat

Salty eastern peas.

4 lt

83. Granatų pabirai

Valytos raudonųjų granatų sėklos.

83. Гранатовая россыпь

Очищенные зерна красного граната

83. Pomegranate spread

Red pomegranate seeds

12 lt

84. Lavašo ir raudonosios žuvies vyniotinis

Plonas lašišos filė sluoksnis suvyniotas į lavašą (ploną bemielės tešlos paplotį). Patiekiamas supjaustytas smulkiais gabaliukais.

84. Рулет из лаваша с красной рыбой

Тонкий пласт филе лосося завернутый рулетом в лаваш (тонкая лепешка из пресного теста). Подается нарезанным на мелкие кусочки.

84. Lavash rolls with salmon

*Rolls made of thin homemade lavash (eastern scone) with salted salmon fillet.
Served sliced in small peaces.*



12 lt



85. Lavašo ir brinzos vyniotinis

Brinza su susmulkintais kintzos žalumynais ir krapais, suvyniota į lavašą (ploną bemielių tešlos paplotį). Patiekiamas supjaustytas smulkiais gabaliukais.

85. Рулет из лаваша с брынзой:

Брынза с измельченной зеленью кинзы, укропа завернутая рулетом в лаваш (тонкая лепешка из пресного теста). Подается нарезанным на мелкие кусочки.

85. Lavash rolls with brinza

*Brinza (salty cheese) with minced greenery of coriander & dill, rolled in lavash (thin scone).
Served sliced in small pieces.*



7 lt



86. Brinza

Dideliais gabalais supjaustyta brinza su žalumynais.

86. Брынза

Брынза нарезанная крупными кусками с зеленью

86. Brinza

Salty cheese cut in big pieces, served with greenery.



9 lt



87. Basturma

Naminė basturma: rytietiškuose prieskoniuose marinuota, jautiena ir kiauliena.

87. Бастурма

Бастурма домашнего приготовления: копченое \ вяленое, маринованное в восточных специях мясо говядины и свинины.

87. Basturma

Basturma: dry \ smoked salty pork & beef meat.



9 lt



88. Alyvuogės ~ Оливки ~ Olives



5 lt



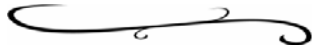
88. Citrina ~ Лимон ~ Lemon



3 lt



88. Riešutu rinkinys prie alaus ~ Набор орешков к пиву ~ Beer nuts mix



8 lt



Gėrimai \ Напитки \ Drinks

89. Mineralinis vanduo gazuota

89. Минеральная вода с газом

89. Mineral water soda



5 lt



90. Mineralinis vanduo negazuota

90. Минеральная вода без газа

90. Mineral water still



5 lt



91. Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fanta, Bonaqua (gazuota/negazuota)



4 lt



92. Borjomi mineralinis vanduo (gazuota)

92. Боржоминская минеральная вода (с газом)

92. Borjomi mineral water (soda)



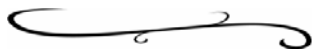
6 lt



93. Borjomi mineralinis vanduo (negazuota)

93. Боржоминская минеральная вода (без газа)

93. Borjomi mineral water (still)

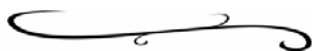


5 lt



Alus ~ Пиво ~ Beer

94. Kalnapilis Grand 0,5



6 lt



95. *Kalnapilis Grand 0,3*

4 lt

Sultys \ Соки \ Juices

96. *Natūralios apelsinų sultys*

Šviežiai spaustu apelsinų sultys

96. *Натуральный апельсиновый сок*

Свежевыжатый апельсиновый сок

96. *Orange Fresh*

Fresh orange juice

9 lt

97. *Natūralios greipfrutų sultys*

Šviežiai spaustu greipfrutų sultys

97. *Натуральный грейпфрутовый сок*

Свежевыжатый грейпфрутовый сок

97. *Grapefruit Fresh*

Fresh grapefruit juice

9 lt

98. *Natūralios citrinų – apelsinų sultys*

Tonizuojantis šviežiai spaustu apelsinų ir citrinų sulčių kokteilis

98. *Натуральный лимонный - апельсиновый сок*

Тонизирующий свежевыжатый микс апельсинового и лимонного сока.

98. *Fresh Orange – Lemon*

Fresh orange and lemon juice

9 lt

99. *Sultys ~ Соки ~ Juices*

4 lt

Arbata \ Чай \ Tea

Juoda ~ Чёрный ~ Black

3 lt

Žalia ~ Зеленый ~ Green

3 lt

Mėta ~ Мятный ~ Mint

3 lt

111. Kazachiška arbata

Tradicinė raudonoji arbata su pienu ir gvazdikėliais.

111. Казахский чай

Традиционный красный чай с молоком и гвоздикой.

111. Kazakh tea

Traditional red tea with milk and clove

8 lt

Kyatliol ~ Кятлиол (чай из горных трав) ~ Kyatliol (mountain tea)

11 lt

Vaisinė arbata

Malonaus skonio arbata su džiovintais vaisiais.

Фруктовый чай

Приятный вкус чая с сухофруктами.

Fruit tea

Pleasant flavor of tea with dry fruits

9 lt

Medus ~ Мёд ~ Honey

3 lt

Citrina ~ Лимон ~ Lemon

3 lt

Kava ~ Кофе ~ Coffee

Juoda kava ~ Черный кофе ~ Black coffee

4 lt

Turkiška kava ~ Турецкий кофе ~ Turkish coffee

6 lt

Balta kava ~ Белый кофе ~ White coffee

5 lt