

**DEMO KAVINÉ  
BRUNCH**

## **SAUSIS**

### **Staff Favorites Of The Year**

Lietiniai blyneliai su naminiu pomidorų padažu, žolelių kremu, kepintomis pinijomis bei buratos sūriu	14.5
Brandados sumuštinis su naminiu konservuotu tunu, keptu kiaušiniu, marinuotomis morkomis, persimonais bei romanesco kopūstais	16.5
Juodos duonos sumuštinis su keptų grybų kremu, raclette sūriu, mortadelos dešra bei karamelizuotais svogūnais	16
Koldūnai su malta ériena ir kiauliena, daržovių sultiniu, žolelémis bei žolelių aliejumi	15.5
Varškės apkepas su spanguolių uogiene, griliažu, grietine bei marinuotais juodaisiais serbentais	14.5
Ilgai keptos morkos su anakardžių kremu, keptomis kiliaropémis, sojos bei skrudintų migdolų picada, marinuotais burokais, obuoliais	15

## **DESERTAI**

Kepiniai	3.2
Šimtalapis 100g	4.6
Kiaušininiai ledai su šiltu vyšnių trupininiu pyragu bei razinomis	5.5

Dėl alergenų ar kitų mitybos įpročių įspėkite aptarnaujantį personalą



## **January**

### **Staff Favorites Of The Year**

Crepes with homemade tomato sauce, herb cream, roasted pine nuts and burrata cheese	14.5
Brandade sandwich with homemade preserved tuna, fried egg, pickled carrots, persimmons and romanesco cabbage	16.5
Black rye bread sandwich with mushroom cream, raclette cheese, mortadella sausage and caramelized onions	16
Dumplings with minced lamb and pork, vegetable broth, herbs and herb oil	15.5
Curd cake with cranberry jam, grillage, sour cream and pickled blackcurrants	14.5
Long-roasted carrots with cashew cream, roasted kohlrabi, soy and roasted almond picada, pickled beetroot, apples	15

### **DESSERTS**

Baked goods	3.2
Šimtalapis Layered cake 100g	4.6
Egg ice cream with warm cherry crumble cake and raisins	5.5

If you have any allergies or other dietary requirements, please inform the staff



