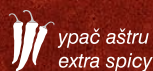


## UŽKANDŽIAI / APPETIZERS

-  **101. "PAPADAM"** **3.00 €**  
Gelsvi apvalūs traškūs paplotėliai iš lęšių miltų, puikiai dera prie alaus.  
**PAPADAM**  
Crispy Indian starter made from lentils, goes well with the beer.
-  **102. "MASALA PAPADAM"** **3.50 €**  
Lęšių miltų paplotėliai patiekiami su smulkintais svogūnais, pomidorais, čili pipirais ir šviežia kalendra. Pasirinktinai galima ir be svogūnų.  
**MASALA PAPADAM**  
Crisp Indian starter made from lentils served with tomatoes, green chillies and fresh coriander.
- 103. VARŠKĖS SŪRIO "PAKORA"** **7.00 €**  
Varškės sūris, apkeptas žirnių miltų tešloje.  
**PANEER PAKORA**  
Deep fried cottage cheese coated with chickpea flour.
-  **104. VIŠTIENOS "PAKORA"** **8.50 €**  
Vištienos kubeliai apkepti žirnių miltų tešloje.  
**CHICKEN PAKORA**  
Deep fried chicken pieces coated with chickpea flour.
-  **105. DARŽOVIŲ "SAMOSA"** **6.00 €**  
Trikampio formos kepinukai su bulvių, žirnelių, anakardžių riešutų ir razinų įdaru.  
**VEGETABLE SAMOSA**  
Triangular pastry stuffed with potatoes, green peas, cashew nuts and raisins.
- 106. SVOGŪNŲ "BHAJI"** **6.00 €**  
Tradicinis indiškasis užkandis iš svogūnų, apkeptų žirnių miltų tešloje.  
**ONION BHAJI**  
Classical Indian snack made with fried onions coated with chickpea flour.

*Service tips are not included  
Aptarnavimo mokesčiai neįskaičiuoti*



Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.  
Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## TANDŪRI PATIEKALAI TANDOORI DISHES

*Tandūras – tradicinė indiška molinė krosnis  
kurenama dujomis.*

*Tandoor – a traditional Indian clay oven heated with gas.*



### 107. VIŠTIENOS "TIKKA"

9.00 €

Vištienos file kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais.

#### CHICKEN TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated in yogurt and spices.



### 108. TANDŪRI VIŠTIENA

10.00 €

Vištienos pjausneliai su kaulais, marinuoti jogurte su prieskoniais.

#### TANDOORI CHICKEN

Tender chicken on the bone marinated with yogurt and spices.

### 109. AFGANŲ "TIKKA"

9.00 €

Vištienos file kubeliai, marinuoti jogurte su sūriu.

#### AFGHANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with yogurt and cheese.



### 110. KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI

10.00 €

Marinuoti kiaulienos šonkauliukai, apskrudinti molinėje krosnyje tandūre.

#### PORK SPARE RIBS

Well spiced pork spare ribs marinated and cooked to perfection in tandoor.

### 111. VIŠTIENOS "ZAAFRANI TIKKA"

10.00 €

Vištienos filė kubeliai marinuoti su sūriu ir kiaušinio tryniu, pagardinti šafranu ir kepti molinėje krosnyje tandūre.

#### CHICKEN ZAAFRANI TIKKA

Cubes of chicken fillet marinated with cheese, egg yolk and a coating of saffron - grilled in tandoor.

### 112. DARŽOVIŲ "SEEKH" KEBABAS

7.00 €

Maltų špinatų lapelių, kukurūzų, morkų ir pupelių kebabas, pagardintas indiškais prieskoniais ir keptas molinėje krosnyje tandūre.

#### VEGETERIAN SEEKH KABAB

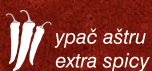
A mixture of spinach, sweet corn, carrots, beans and Indian spices, grilled in Tandoor.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**

NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.



-  **113. ŽUVIES "TIKKA"** **9.50 €**  
Sviestžuvės file kubeliai marinuoti jogurte su prieskoniais.  
**FISH TIKKA**  
Fillet of Butterfish marinated with lemon juice, yogurt and Indian spices
-  **114. TANDŪRI KREKETĖS** **12.00 €**  
Tigrinės krevetės marinuotos citrinų sultyse ir jogurte su česnaku, imbieru ir indiškais prieskoniais.  
**TANDOORI PRAWNS**  
Tiger prawns marinated with lemon juice, yogurt, garlic-ginger paste and spices.
-  **115. VARŠKĖS SŪRIO „TIKKA“** **9.00 €**  
Varškės sūrio gabalėliai, marinuoti indiškuose prieskoniuose ir kepti molinėje krosnyje tandūre.  
**PANEER TIKKA**  
Cottage cheese marinated with Indian spices and grilled in tandoor.
- 116. AVIENOS "TIKKA"** **13.00 €**  
Avienos filė kubeliai, marinuoti jogurte su prieskoniais.  
**LAMB TIKKA**  
Cubes of lamb fillet marinated in yogurt and spices.



Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## SALOTOS / SALADS

### 117. ŽALIOS INDIŠKOS SALOTOS 5.50 €

Agurkai, pomidorai, žalios salotos, paprikos su citrinų ir aliejaus užpilu.

#### INDIAN GREEN SALAD

Cucumber, tomatoes, green leaves, capsicum with lemon oil dressing.



### 118. VIŠTIENOS SALOTOS 6.00 €

Salotų lapai su daržovėmis ir vištienos gabalėliais, su česnako, citrinų sulčių ir alyvuogių aliejaus padažu.

#### CHICKEN SALAD

Greens and vegetables with shredded chicken, garlic, lemon juice and olive oil dressing.

### 119. SALOTOS SU KARŠTU 7.00 €

#### OŽKOS SŪRIU

#### HOT GOAT CHEESE SALAD

### 120 JŪROS GĖRYBIŲ SALOTOS 9.00 €

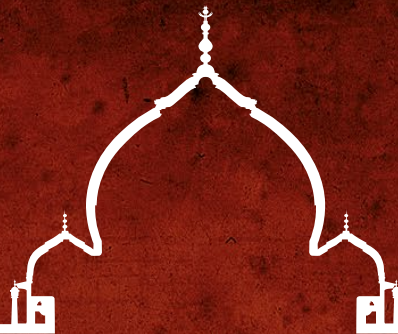
Jūros gėrybės su aštroku indišku padažu.

#### SEAFOOD SALAD

Mixed seafood served with tangy tomato dressing.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**

NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.



## SRIUBOS / SOUPS

-  **121. POMIDORŲ - GRYBŲ SRIUBA** 5.00 €  
**TOMATO MUSHROOM SOUP**
-  **122. PIPIRINĖ SRIUBA** 4.00 €  
**“MULIGAWTANY”**  
Pietų Indijos pipirinis sultinys su lęšiais,  
ryžiais ir daržovėmis.  
**PEPPER SOUP MULIGAWTANY**  
Pepper soup from South India cooked  
with vegetables, lentils and rice.
- 123. TRINTA ŠPINATŲ SRIUBA** 5.00 €  
Trinta špinatų sriuba.  
**SPINACH PUREE SOUP**  
Spinach puree soup.
-  **124. AVIENOS “SHORBA”** 6.00 €  
Avienos sultinys su imbieru, česnakais ir  
indiškais prieskoniais.  
**LAMB SHORBA**  
Made from mutton stock with ginger, garlic  
and Indian spices.
- 125. JŪROS GĖRYBIŲ SRIUBA** 7.00 €  
Jūros gėrybių sriuba su grietine.  
**SEAFOOD SOUP**  
Seafood soup with cream.



aštru  
spicy



labai aštru  
very spicy



ypač aštru  
extra spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.




## KARŠTIEJI PATIEKALAI MAIN COURSE

### VIŠTIENOS PATIEKALAI CHICKEN DISHES

 **126. VIŠTIENOS "TIKKA MASALA"** 10.00 €  
Tandūre skrudinta vištienos filė, troškinta su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais, pagardinta grietinėle.


#### **CHICKEN TIKKA MASALA**

Tandoori boneless chicken tikka cooked with onions, tomatoes and Indian spices, garnished with cream.

 **127. SVIESTINĖ VIŠTIENA** 10.50 €  
Tandūre skrudinta vištienos šlaunelių mėsa, troškinta su pomidorais, grietinėle ir sviestiniu padažu. Populiariausias patiekalas.

#### **BUTTER CHICKEN**

Tandoori boneless chicken cooked in tomatoes, cream and butter sauce. The most popular dish.

 **128. VIŠTIENOS "JALFREZI"** 10.50 €  
Vištienos filė, troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

#### **CHICKEN JALFREZI**

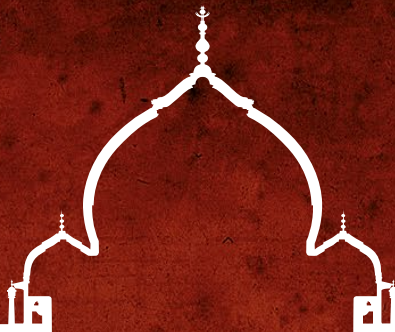
Pieces of chicken fillet cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry

 **129. VIŠTIENA KARIO PADAŽE** 10.00 €  
Tradicinis vidutinio aštrumo Indijos patiekas.

#### **CHICKEN CURRY**

A traditional, medium spicy Indian dish.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



### 130. VIŠTIENOS "VINDALOO"

10.00 €

Labai aštrus patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru.

#### CHICKEN VINDALOO

The traditional spicy and tangy Goan dish flavored with chilies, garlic and vinegar.



### 131. VIŠTIENOS "MADRAS"

10.00 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitraisiais pipirais.

#### CHICKEN MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies.



### 132. VIŠTIENOS „HYDERABADI KORMA“

10.00 €

Vištiena troškinta baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais.

#### HYDERABADI CHICKEN KORMA

A rich and creamy chicken curry prepared with yogurt, cashewnuts and Indian spices.



aštru  
spicy



labai aštru  
very spicy



ypač aštru  
extra spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## KIAULIENOS PATIEKALAI PORK DISHES



### 133. KIAULIENOS "JALFREZI"

10.00 €

Kiaulienos gabalėliai, troškinta su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

#### PORK JALFREZI

Pieces of pork fillet cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry.



### 134. KIAULIENOS "MADRAS"

10.00 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitriaisiais pipirais.

#### PORK MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chillies.



### 135. KIAULIENOS "BHUNA MASALA"

10.00 €

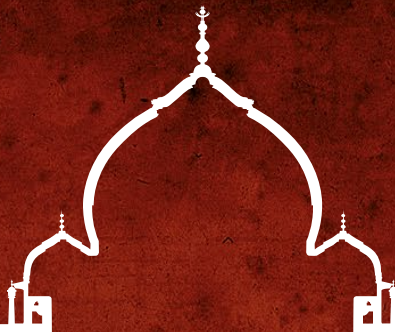
Kiauliena marinuota tradiciniame vidutinio aštrumo svogūnų padaže su įvairiais indiškais prieskoniais.

#### PORK BHUNA MASALA


Pieces of pork fillet cooked with thick onion sauce.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**





## AVIENOS PATIEKALAI LAMB DISHES

 **136. AVIENOS “ROGAN JOSH”** **13.00 €**  
Avienos file troškinta su svogūnais, pomidorais, kašmyro raudonaisiais čili pipirais ir jogurtu. Tradicinis Kašmyro patiekalas.

### LAMB ROGAN JOSH

Kashmiri style boneless lamb cooked with onions, tomatoes and mild red Kashmiri chilies.

**137. AVIENOS “KORMA”** **13.00 €**

Ēriuko file kubeliai troškinti baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais. Švelnaus skonio neaštrus patiekalas.

### LAMB KORMA

Rich, creamy and mildly spiced lamb dish with cashew nuts and yogurt.

 **138. AVIENOS “MADRAS”** **13.50 €**  
Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitriaisiais pipirais.


### LAMB MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chilies.

 **139. AVIENOS “SAAG”** **13.50 €**  
Avienos filė gabaliukai troškinti su špinatais ir indiškais prieskoniais.

### LAMB SAAG

Boneless lamb cubes marinated with Indian spices and cooked with spinach.

 **140. AVIENOS “RARA GOSHT”** **13.00 €**  
Ypatingas receptas, kai avienos gabalėliai troškinami kartu su malta ėriuko filė, česnakų ir imbierių padažu, pagardinti įvairiais indiškais prieskoniais ir kalendra.

### LAMB RARA GOSHT

Unique lamb recipe where pieces of lamb are cooked together with minced lamb in a rich gravy with aromatic Indian spices and a touch of coriander.



aštru  
spicy



labai aštru  
very spicy



ypač aštru  
extra spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## JŪROS GĖRYBĖS SEAFOOD



### 141. ŽUVIES "MASALA"

12.00 €

Kepta žuvies file marinuota citrinu sultyse su česnakais, imbieru ir raudonu aštrių padažu.

#### FISH MASALA

Fried fish marinated in lemon juice, garlic, ginger and red tangy sauce.



### 142. ŽUVIES "MADRAS"

12.00 €

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais atrieisiais pipirais.

#### FISH MADRAS

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chillies.



### 143. KREVEČIŲ "MASALA"

15.00 €

Tigrinės krevetės troškintos indiškuose prieskoniuose ir sviestiniame padaže su grietinėle.

#### PRAWNS BUTTER MASALA

Prawns cooked with masala and butter sauce garnished with cream.



### 144. KREVEČIŲ "JALFREZI"

16.00 €

Tigrinės krevetės, troškintos su pomidorais, svogūnais ir pipirais iki sausai tiršto padažo - ypatingai aštru.

#### PRAWNS JALFREZI

Prawns cooked with tomatoes, onions and peppers - a dry thick curry.



### 145. KREVEČIŲ "VINDALOO"

15.00 €

Labai aštrus patiekalas iš Goa pagardintas raudonaisiais čili pipirais, česnakais ir imbieru.

#### PRAWNS VINDALOO

The traditional spicy and tangy Goan dish flavored with chillies, garlic and vinegar.



### 146. KREVEČIŲ „MALVANI“

15.00 €

Tigrinės krevetės troškintos su kokosu, citrina ir čili pipirais. Populiarus patiekalas vakarų centrinėje Indijos pakrantėje.


#### PRAWNS MALVANI

Malvan is the coastal region of Konkan and its cuisine is greatly influenced by Goan flavours. A very famous curry of prawns with coconut, lemon and chilli.

NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.



## DARŽOVIŲ PATIEKALAI VEGETARIAN DELIGHTS

 **147. "PALAK PANEER"** **9.00 €**

Varškės sūrio kubeliai troškinti tirštame špinatų padaže.

**PALAK PANEER**

Cottage cheese cooked in a thick spinach puree.

 **148. VARŠKĖS SŪRIO  
"BUTTER MASALA"** **9.00 €**

Varškės sūris troškintas su pomidorais ir indiškais prieskoniais.

**PANEER BUTTER MASALA**

Cottage cheese cooked with tomatoes and Indian spices

**149. DARŽOVIŲ "KORMA"** **8.00 €**

Troškintos daržovės baltame padaže su anakardžių riešutais ir prieskoniais. Švelnaus skonio neaštrus patiekalas.

**VEGETABLE KORMA**

Rich, creamy and mildly spiced vegetable dish with cashew nuts and yogurt.

 **150. DARŽOVIŲ "JALFREZI"** **8.00 €**

Baklažanai, paprikos, pomidorai, žiediniai kopūstai ir kitos daržovės troškintos sviestiniame padaže - labai aštru!

**VEGETABLE JALFREZI**

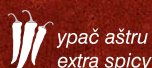
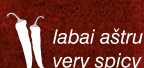
Eggplants, peppers, tomatoes, cauliflowers and other vegetables cooked in butter sauce.

 **151. DARŽOVIŲ "MADRAS"** **8.00 €**

Ypač aštrus Pietų Indijos patiekalas su kokosu, prieskoniais ir žaliaisiais aitraisiais pipirais.

**VEGETABLE MADRAS**

Very popular South Indian dish with coconut, strong spices and dried or green chillies.



Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



### 152. LĘŠIAI "MAKHANI"

8.00 €

Virti lęšiai, pagardinti pomidorų tyrė, sviestiniu padažu ir grietinėle. Privaloma paragauti.

#### DAL MAKHANI

Lentils cooked with tomato puree, cream and butter. Highly recommended.



### 153. LĘŠIAI "TADKA"

7.00 €

Geltonieji lęšiai virti su pomidorais, imbieru, česnaku, ciberžole, maišytas su sviestu, aštriais prieskoniais ir raudonaisiais čili pipirais.

#### DAL TADKA

Yellow lentils cooked with tomatoes, ginger, garlic, turmeric, tempered with butter, spicy sizzling seasoning and chili.



### 154. „BAIGAN BHARTA“

10.00 €

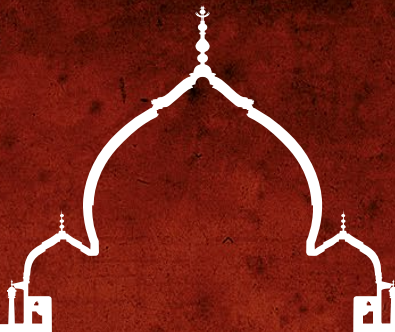
Apkepti baklažanai su svogūnais, pomidorais ir indiškais prieskoniais.

#### BAIGAN BHARTA

Roasted eggplants cooked with onions, tomatoes and Indian spices.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



### 155. AVINŽIRNIŲ „PINDI”

7.00 €

Virti avinžirniai, paruošti su svogūnais, mėta, pomidorais ir tamarindu. Pagardinti kalendra ir imbierais.

#### CHANNA PINDI

Boiled chickpeas lightly cooked with onions, mint tomato and a touch of tamarind pulp. Garnished with coriander and ginger.



### 156. VARŠKĖS SŪRIO „KADAI”

8.00 €

Varškės sūris troškintas su pomidorais, svogūnais ir paprikomis iki sausai tiršto padažo ir pagardintas kalendra.

#### PANEER KADAI

Kadai paneer is the combination of cottage cheese, onions and colorful bell peppers coated with spicy tomato sauce, aromatic spices and herbs.



aštru  
spicy



labai aštru  
very spicy



ypač aštru  
extra spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## RYŽIŲ IR “BIRYANI” PATIEKALAI RICE AND BIRYANI DISHES

“Biryani” – ryžių patiekalai su įvairiomis daržovėmis arba mėsa, pagardinti šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais.

*Biryani is a dish of rice with vegetables or assorted meat flavored with saffron, turmeric and Indian spices.*



**157. AVIENOS** 14.00 €  
“HYDERABADI BIRYANI”  
LAMB HYDERABADI BIRYANI



**158. VIŠTIENOS “HYDERABADI BIRYANI”** 12.00 €  
CHICKEN HYDERABADI BIRYANI



**159. DARŽOVIŲ “BIRYANI”** 8.00 €  
Ryžių patiekalas su įvairiomis daržovėmis pagardintas šafranu, ciberžole ir indiškais prieskoniais.  
**VEGETABLE BIRYANI**  
Rice with vegetables flavored with saffron, turmeric and Indian spices.

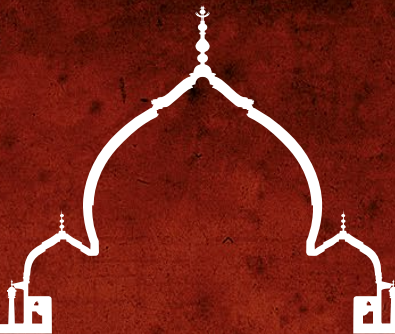
**160. ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ “PULAO”** 6.00 €  
Basmati ryžiai su žaliaisiais žirneliais su razinomis ir ankaradžių riešutais  
**GREEN PEAS PULAO**  
Basmati rice cooked with green peas and raisines and cashewnuts

**161. “JEERA” RYŽIAI** 4.00 €  
Basmati ryžiai su kumino sėklomis.  
**JEERA RICE**  
Basmati rice cooked with cumin seeds.

**162. BASMATI RYŽIAI** 3.00 €  
BASMATI RICE

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



## “RAITOS” / RAITA

“Raita” - padažas iš jogurto ir daržovių. Rekomenduojamas su aštriais patiekalais ar kebabais – švelnina aštrumą.

Raita - Yogurt with vegetables or herbs and spices.  
Cools down the hot chillies.

**163. AGURKŲ “RAITA”** 4.50 €  
**CUCUMBER RAITA**

**164. “BOONDI RAITA”** 4.50 €  
Gruzdinti žirnių miltų rutuliukai su jogurtu ir indiškais prieskoniais.

**BOONDI RAITA**  
Crisply fried droplets of chickpea flour added to yogurt and Indian spices.

**165. SVOGŪNŲ “RAITA”** 4.00 €  
Padažas iš svogūnų su jogurtu ir indiškais prieskoniais.  
**ONION RAITA**  
Yogurt with onions.



aštru  
spicy



labai aštru  
very spicy



ypač aštru  
extra spicy

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## INDIŠKA DUONA NAAN BREADS

*Tradicinis duonos paplotėlis, pagamintas iš miltų, vandens ir druskos. Išminkyta tešla kepama itin aukštoje temperatūroje ant tandūro vidinės sienelės.*

*Traditional unleavened bread made from flour, water and salt. Baked at very high temperatures against the wall of tandoor.*

**166. PAPRASTAS "NAAN"** 3.00 €  
**PLAIN NAAN**

**167. ČESNAKINIS "NAAN"** 3.50 €

Indiškas paplotėlis, pagardintas šviežiais česnakais.

**GARLIC NAAN**

Indian bread flavored with garlic.

**168. SVIESTINIS "NAAN"** 3.50 €

Indiškos duonos paplotėlis, pagardintas sviestu.

**BUTTER NAAN**

Buttered Indian bread.

**169. "NAAN" SU SŪRIU** 3.50 €

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas sūriu.

**CHEESE NAAN**

Indian bread stuffed with melted cheese.

**170. "PESHAWARI NAAN"** 4.00 €

Indiškas paplotėlis įdarytas riešutais ir džiovintais vaisiais.

**PESHAWARI NAAN**

Naan stuffed with nuts and dried fruits.

**171. "KULCHA NAAN"** 4.00 €

Indiškas paplotėlis, įdarytas sūriu, bulvėmis ir mėtomis.

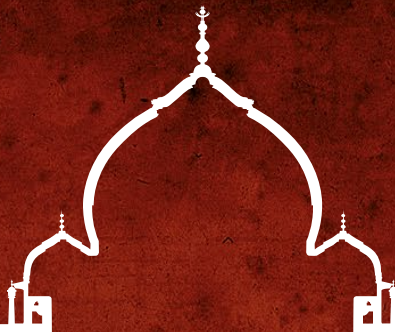
**KULCHA NAAN**

Naan stuffed with cottage cheese, potatoes and mint.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



**172. VIŠTIENOS "TIKKA  
KULCHA NAAN"**

**5.50 €**

Indiškos duonos paplotėlis įdarytas smulkinta vištienos "Tikka" filė su paprikomis ir mėta.

**CHICKEN TIKKA KULCHA NAAN**

Naan stuffed with shredded chicken Tikka with capsicum and mint.

**173. TANDŪRI "ROTI"**

**2.50 €**

Tradicinis duonos paplotėlis, tinkantis veganams.

**TANDOORI ROTI**

Traditional breadmade from whole wheat flour, suitable for vegans.



*aštru  
spicy*



*labai aštru  
very spicy*



*ypač aštru  
extra spicy*

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.



## JOGURTO KOKTEILIAI LASSI

**174. JOGURTO KOKTEILIAI  
LASSI** **5.00 €**

sūrus / salted  
su prieskoniais / with jeera masala

**175. JOGURTO KOKTEILIS  
SU MANGO** **5.50 €**

Jogurtas, išplaktas su mango tyre ir cukrumi.

**MANGO LASSI**

Yogurt blended with mango puree and sugar.

**176. JOGURTO KOKTEILIS  
SU KIVI** **5.50 €**

Jogurtas, išplaktas su kivių minkštimų ir cukrumi.

**KIWI LASSI**

Yogurt blended with kiwi pulp and sugar.

**177. JOGURTO KOKTEILIS  
SU BRAŠKĖMIS** **5.50 €**

Jogurtas, išplaktas su braškių minkštimų ir cukrumi.

**STRAWBERRY LASSI**

Yogurt blended with strawberry pulp and sugar.

**NOT VISIBLE SPACE. HIDDEN IN THE COVER.**



## SALDUMYNAI / DESSERTS

### 178. LEDAI / ICE CREAM

5.00 €

-su riešutais / with nuts

-su šokoladiniu užpilu / with chocolate sauce

-su šokoladiniu užpilu ir riešutais / with nuts and chocolate sauce

-su šviežiais vaisiais / with fresh fruits

### 179. GRIETINAIČIAI

6.00 €

“GULAB JAMUN”

Purūs rusvi grietinaičiai, išmirkyti sirupe.

Tradicinis Indiškas desertas.

**GULAB JAMUN**

Spongy milky balls soaked in syrup.

Traditional Indian dessert.

### 180. INDIŠKI LEDAI “KULFI”

6.00 €

Tradiciniai indiški ledai, pagaminti iš anakardžių

riešutų ir pistacijų, patiekiami apelsino žievelėje.

**ORANGE KULFI**

Traditional Indian ice cream made from cashew

nuts and pistachio, served in fresh hollowed orange.

### 181. „AMARKHAND“

5.00 €

Kreminis desertas pagamintas iš mango.

**AMARKHAND**

Mango and yoghurt custard.

### 182. MANGO LEDAI „KULFI“

5.00 €

Tradiciniai indiški ledai su mango.

**MANGO KULFI**

Traditional Indian ice cream made with mango pulp.

*Service tips are not included*

*Aptarnavimo mokesčiai neįskaičiuoti*



*aštru  
spicy*



*labai aštru  
very spicy*



*ypač aštru  
extra spicy*

Apie alergijas prašome informuoti aptarnaujantį personalą iš anksto.

Please inform us of any food allergies or special dietary requirements and we will be happy to accommodate you.