



*Mielieji, maistas pas mus gaminamas čia ir dabar
Mums svarbu ne kiekis, o kokybė!!!*

**KARANTINO LAIKOTARPIUI
UŽSISAKIUS TEL 860913472
-50 % PATIEKALAMS**

**Vidurio Azijos virtuvės ir virtuvės šefo Dariaus
Patiekalai**

**VISAVALGIAMS.
VEGETARAMS, VEGANAMS IR ŽALIAVALGIAMS**



**Jums dėmesingai ir su meile gamina
šeimininkai Irma ir Darius**

Valgiaraštis

Šalti užkandžiai

V Legendinė vid. Azijos užtepėlė „Hummus“. Trinta avinžirnių ir sezamų užtepėlė, turinti daug baltymų ir mineralų. Nuostabaus gaivaus skonio. Patiekama su uzbekų duona „Lepioška“ ir arabiškai marinuotomis daržovėmis. V **8,00**

Salotos

Firminės salotos „KaravanSarai“. Uigūrų tautos receptas. Geltonų, oranžinių morkyčių ir agurkų salotos saldžiarūgščiame padažiuke su virta vištiena, krevetėmis ir sezamo sėklomis. Labai gaivios. **8,00**

Firminės salotos „KaravanSarai“ vegetarams. Patobulintas Šefo Dariaus Dakė uigūrų tautos receptas. Oranžinių morkyčių ir agurkų salotos saldžiarūgščiame padaže su baltais grybais ir sezamo sėklomis. **8,00**



V „Šakarop“. Labai plonai pjaustyti pomidorai ir svogūnai. Rekomenduojamos prie plogo. **4,00**



V Armėnų duona „Lavaš“. DIDELIS 60cm x 30 cm. **4,00 /1 vnt.**

Sriubos

Saldžiarūgštė Uigūrų vištienos ir baltų grybų „Fungu“ sriubytė.

Tikrai padės atsigauti. Aitri. **5,00**



V Saldžiarūgštė Uigūrų Seitanu ir baltų grybų „Fungu“ sriubytė.

Tikrai padės atsigauti ir vegetarams ir veganams. Aitri. **5,00**

Uzbekų sriuba „Mastava“ su jautienos kukuliais. Labai populiarai ir skani uzbekų legendinė sriubytė. Rytietiška puode „Kazanas“ stipriai apkeptas morkytes, svogūniukus ir bulvytes išvirėme su kukuliais iš jautienos ir ryžiais, paskaninome rytietiškais prieskoniais. Neaitri. Padažiukas patiekiamas atskirai.

Visą KARANTINO LAIKTARPIJ -50% nuolaida patiekalams


*Kainos nurodytos Eurais.

ATSIPŪSKITE SKANIAI .


Karaimų Kybyn'ai

Kybyn'ai puikiai tinka prie alaus

Pagal senovinį Trakų karaimų šeimos receptą – karaimų „Kybyn'ai“
(Krosnyje kepti mielinės tešlos pyragėliai su ėrienos ar kitokiais įdarais)
Tikrai verta paskanauti

Su ėrienos įdaru	1 vnt. – 3,00
Su jautienos įdaru Gero įmitimo buliaus mėsa	1 vnt. – 3,00
Su vištienos krūtinėlės įdaru	1 vnt. – 2,70
Su daržovių ir indiškų prieskonių įdaru	1 vnt. – 2,50
Su šilbaravykių įdaru	1 vnt. – 3,00
Su varškės ir špinatų įdaru	1 vnt. – 2,50
 V Su Seitanu (Šefo receptas) (Be jokių gyvulinės kilmės produktų)	1 vnt. – 3,00

Prie kybyn'ų taip pat rekomenduojame užsisakyti:

Naminis vištienos sultinys	3,50
 V. Naminis Daržovių sultinys	3,50
Raugintas agurkas 100 gr.	1,00
Šefo Arabiškai marinuotos daržovės	6,00

Karšti patiekalai

Uzbekų vynuogių lapų balandėliai „Dolma“ su jautiena 8 vienetai , gaminti Uigurų garpuodyje (patiekama su grietine arba grietinės/majonezo padažu)	9,00
--	-------------

Visą **KARANTINO LAIKTARPI** -50% nuolaida patiekalams
*Kainos nurodytos Eurais.

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

Grill patiekalai

Ėriena

Uzbekų Ėrienos sprandinės šašlykai „Tandyr Giušt“ 19,00
Pateikiama su ryžiais arba uzbekų duona ir „Chudžan“ salotomis

Kiauliena

Armėniškai marinuotas kiaulienos sprandinės kepsnys „Ašot“. Minkštas ir sultingas, paruoštas čia ir dabar, rimtas kepsniukas. Pateikiamas su apkeptomis bulvėmis. Taip pat su šviežiomis „Chudžan“ salotomis. 12,00

Armėnų kiaulienos sprandinės šašlykas „Hamov“. Kiaulienos sprandinės šašlykas, paruoštas pagal senovinę armėnų šeimos receptą. Pateikiamas su žalumynais, salotomis ir uzbekų duona „Lepioška“. Tikrai nenusivilsite. 10,00


Vištiena

Uzbekų vištienos šlaunelių šašlykas „Tovuk“. Vištienos šlaunelių šašlykas, paruoštas pagal senovinę uzbekų šeimos receptą. Pateikiamas su žalumynais, salotomis ir uzbekų duona „Lepioška“. Tikrai nenusivilsite. 10,00


Vištienos krūtinėlės kepsnys. Sultingas kepsniukas su pikantišku padažiuku. Pateikiamas : su apkeptomis bulvėmis, daržovėmis ir salotomis. 10,00




(Iš kviečių baltymo)

 **V (Šefo receptas) Armėnų stiliaus šašlykas** 12,00

Seitanas paruoštas panaudojant senovinę armėnų šeimos receptą, pagal kurią yra marinuojami kiaulienos šašlykai. Pateikiamas su žalumynais, salotomis ir

 **V Armėnų duona „Lavaš“.** Tikrai nenusivilsite.

 **V „Ašot“ (Šefo receptas)**

Armėniškai marinuotas Seitano kepsnys 12,00
Minkštas ir sultingas, paruoštas čia ir dabar, rimtas kepsniukas
Vegetaras ir Veganams Pateikiamas su apkeptomis bulvėmis,
šviežiomis  **„Chudžan“ salotomis.**

Visą **KARANTINO LAIKTARPI** -50% nuolaida patiekalams

*Kainos nurodytos Eurais.

ATSIPŪSKITE SKANIAI .



Falafeliai. Tai legendinis vegetarinis Arabų patiekalas, iš avinžirnių. Pateikiamas su  „Lepioška“. Pagardinama salotomis, Arabiškai Šefo marinuotomis daržovėmis **8,00/5 vnt**

Manty

**Uigurų stiliaus pinti tešlos maišeliai
gaminami garpuodyje
po 5 vienetus**

Manty „Manty Biškek“. Daug su peiliu pjaustytos jautienos mėsytės įvilcome į labai ploną tešlytę. Paėmę penkis šiuos, didelius rankų darbo skanėstus, sudėjome į autentišką medinį garpuodį. Garuose išvirėme. Pateikiame i autentiškame mediniame garpuodyje ant juodo akmens lėkštės su jogurto/majonezo padažu arba su obuolių acto ir juodųjų pipirų užpilu. (Kirgizų virtuvė) **12,00**

Manty su ėriena. Uigurų virtuvė. **12,00**

Manty su moliūgu. Uzbekų virtuvė **12,00**



V Manty (Šefo receptas) su Specialiai gamintu ir prieskoniotu Seitanu (pagal Uigurų receptą) Pateikiama su anakardžių riešutų grietine. **12,00**

Plovai

Šventinis Halal ėrienos plovas „Kourma Palov“ **12,00**

Karališkas „Halal“ ėrienos plovas „Kourma Palov“
Šventinis ėrienos plovas pateikiamas su dvejais Manty **16,00**

roškiniai

Ėrienos troškinys „Maščurda“. Tai Uigūrų tautos patiekalas. Troškinukas pagamintas pagal uigūrų šeimos unikalų receptą, kuriam daugiau nei 350 metų. Smulkiai rankomis pjaustyta aviena ir daržovės yra stipriai sukepamos rytietiškame puode „Kazan“ ir labai ilgai troškinamos. Paskaninama su 12 tarpusavyje subalansuotų prieskonių ir žolelių. Labai sotus. Troškinys įdomus tuo, kad vietoje

Visą KARANTINO LAIKTARPĮ -50% nuolaida patiekalams
***Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

bulvių naudojama kaliaropė. Tikrai nenusivilsite. Patiekiamas su česnakine grietine ir žalumynais, kalendra ir petražolėmis. **9,00**

Desertai

Šefo kepti Vaniliniai varškėtukai

6,00

Patiekiami su grietine ir uogiene ir citrinos cedra

Uzbekų gardėsis „Bachlava“ su dž. vaisių ir riešutų įdaru

4,00

Arbata (Nuolaida netaikoma)

200 ml.

Ajurvedinė rytinė (smulkintas imbieras, cinamonas, kardamonas)

2,50

Ajurvedinė dieninė (kumynas, kalendra, anyžius)

2,50

Ajurvedinė vakarinė (anyžiaus sėklos, cinamonas, ramunėlių žiedai)

2,50

Pankolių sėklų ir džiovintų juogujų serbentų

2,50

Jazminų arbata

1,50

Juoda arbata „Ceylon BOP“

1,50

Klasikinė žalio imbiero arbata su medumi

2,50

Pipirmėčių arbata

1,50

Čiobrelių arbata

1,50

Vaisinė arbata

1,50

Žalia arbata „China Sencha“

1,50

Arbatinukas (arbata išskyrus Ajurvedines)

1,5 l. – 5,0

Arbatinukas (Ajurvedinės pasirinktinai)

1,5 l. – 7,0

Kava (Nuolaida netaikoma)

„Espresso“

2,00

Autentiškas itališkas „espresso“ kavos skonis

„Espresso Chocolate“

2,50

Saldi pagunda - kreminis karštas šokoladas sumaišytas su „espresso“ kava

Juoda kava

2,00

Autentiškas itališkas kavos skonis

Juoda kava su pienu

2,50

Patiekama su pienu

Juoda kava „Amerikano“

2,80

Visą KARANTINO LAIKTARPĮ -50% nuolaida patiekalams

***Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

Juoda kava su didesniu kiekiu vandens

„Cappuccino“ **2,50**
Klasikinis „Cappuccino“ su tobula kremine puta

„Sorf Cappuccino Aroma“ **3,00**
Lengvai plaktas šiltas pienas su jūsų pasirinkto skonio sirupu ir „espresso“ kava

„Latte Macchiato“ **2,80**
Šilto plakto pieno ir itališko „espresso“ tandemas

„Ice Latte“ **2,50**
Ypatingai gavus derinys – šaltas pienas, espresso kava ir ledo kubeliai.

Juoda kava su likeriu (20 ml.) **4,00**

Visą KARANTINO LAIKTARPIJ -50% nuolaida patiekalams
***Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

„Sade“ - be cukraus

„AZ Şekerli“ - šiek tiek saldi (iki 2gr./0,5 gab. cukraus)

„Orta Şekerli“ - vidutinio saldumo (1 gab. cukraus)

Kava patiekama su stikline šalto vandens; pusę stiklinės vandens reikia išgerti prieš pradėdant gerti kavą, o kitą pusę - po kavos gėrimo. Prie turkiškos kavos galima patiekti saldumynus: Bachlavą, chlavą ir Turkijos lokumus. Kartais į kavos gėrimą įdedama jazminų, gvazdikėlių, vanilės ar kitų skonių ir prieskonių. Turkai mėgsta kavą paskaninti kardamonu. Kartais kavą rekomenduojamą gerti su mėtų likeriu.

Osmanų imperija davė pasauliui nuostabią dovaną – nuostabaus skonio turkišką kavą. Turkijos kultūroje kava visada vaidino svarbų vaidmenį.

Kavos vartojimo kultūra turėjo didelę įtaką visuomenėje, žmonių santykių politinio ir socialinio gyvenimo sferose. Turkijos žmonių svetingumas remiasi kavos gėrimo ceremonijomis.

Daugelis kavos vartojimo ritualų šiandien nėra paplitę visuomenėje, nors kavos gėrimas amžinai liko Turkijos žmonių papročių dalis. Nors turkai nebuvo kavos pionieriai, tačiau būtent ši tauta išmoko nuostabiai gaminti ir ją pateikti.

Puodelis kavos gerbiamiems svečiams puikiai apibūdina svetingą šeimininką, o kavos virimo tradicijos yra perduodamos iš kartos į kartą. Europiečiai išmoko virti turkišką kavą, tačiau netrukus pradėjo ją gaminti pagal savo receptus.

Truputis istorijos. XV amžiuje kavą į Stambulą atvežė du Sicilijos pirkliai. Pirma pasaulyje kavos parduotuvė „Kiva Hanojus“ buvo atidaryta Stambule 1475 metais. Labai greitai kavos gėrimo tradicija labai greitai paplito tarp Osmanų imperijos aukštuomenės; žmonės rinkdavosi gerti kavą ir prie kavos puodelio aptardavo asmeninius ir politinius klausimus. 1656 metais Osmanų imperijos didysis viziris Köprülü išleido įsakymą uždaryti visus kavos namus ir apskritai uždraudė gerti kavą, nes imperijos didikai manė, kad kava kelia grėsmę imperijai. Tačiau nuo XVII amžiaus vidurio kava tapo neatskiriamą tradicinių ceremonijų dalimi...

Idomus faktas - Sultonui kavos aromatinį gėrimą ruošdavo kavos virėja su keturiasdešimt padėjėjų, laikantis ceremonijų ir stebint visus ritualinius subtilumus. Senovėje moterys net išeidavo specialų mokymų kursą, kad galėtų tinkamai paruošti kavos gėrimą. Sužadėtuvės, tradicinių papročių renginiai ir kitos iškilmingos šventės vyko su kavos ruošimo ir gėrimo ceremonijomis bei ritualais. Turtingi ir perspektyvūs vyrai vertino moterų gebėjimą virti kavą; pagal tai net rinkosi žmoną.

Mūsų laikais. Šiandien Turkijos kavos namai vaidina ne mažiau svarbų vaidmenį visuomenėje. Juose vyksta susitikimai ir pokalbiai. Juose skaniausia kava mėgaujasi smalsūs keliautojai. Dažnai tokiuose kavos namuose galima sutikti būrėjas iš kavos tirščių. Norite tikėkite, norite ne, bet kartais jų pranašystės išsipildo! Turkijos namuose, kartu su arbatos gėrimu jums gali atnešti ir kavos; atsisakyti ją gerti būtų nemandagu, tai būtų laikoma blogu tonu...

Kava ir sveikata. Priešingai kai kuriems tvirtinimams, natūralios kavos saikingas gėrimas nekenkia žmogaus sveikatai. Netgi atvirkščiai, kvapnios ir skanios kavos gėrimas ramina nervinę sistemą, gerina nuotaiką, turi teigiamą poveikį bendrai žmogaus savijautai. Gydytojai ir mitybos specialistai rekomenduoja gerti ne daugiau kaip 1 puodelį kavos per dieną, visada po valgio. Ir jei jūs gersite kavą be cukraus, tai net gali padėti numesti svorio ir pagerinti virškinimą. Tarp kitų teigiamų dalykų, kavos vartojimas atneša žmonėms daug malonių akimirku ir smagumo

Visą KARANTINO LAIKTARPĮ -50% nuolaida patiekalams

***Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

Mineralinis vanduo(Nuolaida netaikoma)

Gazuotas mineralinis vanduo „Fuldataler“	500ml. - 2,00
Negazuotas mineralinis vanduo „Fuldataler“	500ml. - 2,00

Gaivieji gėrimai(Nuolaida netaikoma)

Šefo pagamintas „Tarchūn“ gėrimas	200 ml. – 2,00
--	-----------------------

„Coca Cola“	250 ml. – 2,00
„Fanta“	250 ml. – 2,00
„Sprite“	250 ml. – 2,00

„Čalap“ Kirgizų rauginto pieno gėrimas prieskoniais Su dūmo poskoniu. Gaminamas ilgai mušant rūgpienį medinėje sviestamušėje	0,500 ml. – 2,50
---	-------------------------

Sultys (Nuolaida netaikoma)

Apelsinų, multivitaminų, obuolių, pomidorų, kaktusų, ananasų, persikų, raudonųjų vynuogių	1000 ml. – 3,00
--	------------------------

Šviežiai spaustos apelsinų sultys	150 ml. – 4,00
Šviežiai spaustos citrinų sultys	150 ml. – 6,00

Gira

Gira 0,5 l.	0,5 l. – 2,00
--------------------	----------------------

Nealkoholiniai kokteiliai

Sirupas + „Sprite“	3,50
---------------------------	-------------

**Sirupai- Braškinis, Grenadinas, Mojito Mint, Curacao Blue,
Žaliųjų mėtų, Arbūzinis, Pina Colada, Vyšnių, Mangu,
Kramtomos gumos, Bananinis, Granatų, Kokosų, Pasiflorų**

Bealkoholinis alus

Bealkoholinis alus (Vokietija)	0,5 l. – 2,50
---------------------------------------	----------------------

**Visą KARANTINO LAIKTARPĮ -50% nuolaida patiekalams
*Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .

KaravanSarai krautuvėlė (Nuolaida netaikoma)

- 1. Firminis Šefo aštrus padažas „LAZA“** **3,50/60 gr.**
Unikalus skaniai aštrus čili pipirų mišinys su česnakais, nuostabaus skonio , tiks visur , net ir prie ledų. parduodamas Stikliniame indelyje su Karavansarai atvaizdu. Puikus suvenyras/ dovana
- 2. Uzbekų duona „Lipioška Uzbek Non“** **1,00/ 1 vnt**
- 3. Prieskoniai šventiniam Uzbekų plovui** **4,00/ 1 vnt**
- 4. Kirgizų rauginto pieno gėrimas „ČALAP“** **2,50/ 500 ml.**
Legendinis pieno gėrimas, ilgai muštas medinėje sviestamušėje.
- 5. Uzbekų Katyk** **3,00/ 500 gr.**
- 6. Uzbekų Siuzma** **4,00/500 gr.**
- 7. Užlituojamas hermetiškas indelis** **0,50/ 1 vnt.**
- 8. Mažas popierinis maišelis su rankenomis** **0,30 / 1 vnt.**
- 9. Didelis popierinis maišelis sucrankenomis** **0,50/ 1 vnt.**

Visą KARANTINO LAIKTARPI -50% nuolaida patiekalams
***Kainos nurodytos Eurais.**

ATSIPŪSKITE SKANIAI .