



MENIU
MENU



„Namaste India“ restoranas – tai vieta kur rasite puikių įvairių vegetariškų ir nevegetariškų patiekalų. Mūsų profesionalūs virtuvės šefai garantuoja Jums egzotiškus, gardžius ir autentiškus indiškus patiekalus. Pas mus rasite šeimynišką aplinką, jaukų interjerą, kokybišką maistą ir šiltą aptarnavimą už prieinamą kainą.
Susitikime restorane „Namaste India“.

“Namaste India” restaurant is place, where you will find various vegetarian and non-vegetarian dishes. Our professional chefs guarantee You exotic, tasty and authentic indian dishes. Here you will find beautiful interior, good quality food and warm hospitality in reasonable price.

Let's meet at “Namaste India”.

ALERGIJĄ AR NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIOS MEDŽIAGOS

maistas su * gali būti pagamintas su kviečiais, avinžirniais miltų produktais.

maistas su ** gali būti pagamintas su pieno produktais.

maistas su *** gali būti pagamintas su anakardžių riešutais ir pieno produktais.

maistas su **** gali būti pagamintas su garstyčiomis ir jų produktais.

maistas su ***** gali būti pagamintas su kiaušiniais ir jų produktais.

UŽKANDŽIAI / STARTERS

1. PAPADAM

Tradicinis traškus indiškas užkandis, pagamintas iš lęšių.
A traditional crispy indian starter made of lentils and spicy.



€ 3,00

2. INDIAN CRISPY *

Indiškos duonos gabaliukai paskrudinti aliejuje (rekomenduojamas mėgstantiems alų).
Cutted indian bread pieces deep fried in oil.



€ 4,00

3. PANEER PAKORA **

Aliejuje virti sūrio gabaliukai su „Besan“ (žirnių miltais).
Deep fried snack made of fresh cottage cheese and „Besan“ (Gram flour).



€ 6,00

4. PALAK PAKORA *

Aliejuje virtas užkandis su špinatais ir „Besan“ (žirnių miltais).
Deep fried snack made of spinach and „Besan“ (Gram flour).



€ 6,50

5. VEGETABLE PAKORA *

Aliejuje virti baklažano, kalafijorų, svogūnų, paprikos ir bulvių gabaliukai, padengti „Besanu“ (žirnių miltais).
Deep fried pieces of eggplant, cauliflower, onion, capsicum and cabbage coated „Besan“ (Gram flour).



€ 6,50

6. CHICKEN PAKORA *

Vištienos gabaliukai apkepti su žirnių miltais ir indiškais prieskoniais.
Deep fried chicken cubes with gram flour and indian spices.



€ 7,00

7. VEGETABLE SAMOSA *

Indiški koldūnai, įdaryti bulvėmis, daržoviu mišiniu, riešutais ir razinomis.
A triangular deep fried pastry made from whole wheat flour, stuffed with potatoes, mix vegetables and nuts.



€ 6,50

8. ONION BHAJI *

Indiškas užkandis pagamintas iš „Besan“ (žirnių milty) ir svogūnų, pagardintas indiškais prieskoniais.
An indian snack made of „Besan“ (Gram flour), onions and indian speices.



€ 5,50

9. CRISPY CHICKEN *

Aliejuje virti vištienos gabaliukai, padengti „Besan“ (žirnių miltais), pagardinti indiškais prieskoniais.
Deep fried chicken pieces, coated with „Besan“ (Gram flour), and indian spices.



€ 7,50

SPECIALIOSIOS SALOTOS / SPECIAL SALADS

10. CHICKEN CHAAT

Kepti vištienos ir šviežių daržovių gabaliukai, patiekiami saldžiarūgščiame mėtų padaže.
Grilled chicken and fresh vegetable cubes served with a sweet mint and tomato sauce.



€ 6,00

11. PANEER CHAAT **

Varškės sūrio gabaliukai ir šviežių daržovių gabaliukai, patiekiami saldžiarūgščiame mėtų padaže.
Fresh cottage cheese cubes and vegetables served with a sweet and sour sauce.



€ 6,00

12. CHANA CHATPATA

Virti žirneliai su jvairiomis daržovėmis, patiekama su padažu iš citrinos sulčių ir
indiškų prieskoniių „Chat masala ir Bhujiya“ (patiekalas labai populiarus Šiaurės Indijoje).
Boiled chick peas with mix fresh vegetables, dressing with lemon juice,
chat masala and bhujiya (very popular in north India).



€ 6,00

13. CUCUMBER MINT SALAD

Agurkų, pomidorų ir paprikų gabaliukai patiekiami su prieskoniais „Chat Masala“ ir mėtų padaže.
Cucumber, tomato, and capicum cubes with lemon and indian mint.



€ 6,00

14. GREEN SALAD

Šviežių daržovių gabaliukai patiekiami su indiškais prieskoniais.
Slices of fresh vegetables served with indian dressing.



€ 5,50



INDŲ RESTORANAS

SRIUBOS / SOUPS

15. SPECIAL CHICKEN SOUP

Indiška sriuba su vištiena ir šviežiomis daržovėmis.
Indian style Soup with chicken and vegetables.



€ 4,50

16. SPECIAL VEGETABLE SOUP

Indiška sriuba iš įvairių daržovių. Tinkama vegetarams ir veganams.
Indian style Soup with mix vegetables.



€ 4,50

17. CREAMY CHICKEN SOUP **

Vištienos sultinys su grietinėle.
Chicken stock soup served with cream.



€ 4,50

18. CREAMY VEGETABLE SOUP **

Daržovių sultinys su šviežiomis daržovėmis ir grietinėle.
Vegetable stock soup with fresh vegetables and cream.



€ 4,50

19. SPICY TOMATO SOUP **

Indiška aštri pomidorų sriuba.
Very spicy indian soup with tomato and herbs.



€ 4,50



INDŲ RESTORANAS

MAIN DISHES / PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Nepamirškite, kad svogūnai, česnakai, imbieras, garam masala, karis, kuminas, raudonieji čili, ir ciberžolė yra pagrindiniai prieskonai naudojami beveik visuose vegetariškuose ir nevegetariškuose indiškuose patiekaluose. Pagal Jūsų pageidavimus mes galime pridėti ar nenaudoti kai kurių prieskonijų.

Remember that onion, garlic, ginger, garam masala, curry powder, cumin powder, red chilli powder and turmeric powder are the basic spices of Indian dishes. Above listed spices will be used in almost all vegetarian and non-vegetarian dishes. According to your wish, we can include or exclude spices.

PATIEKALAI VEGETARAMS / VEGETARIAN ITEMS

20. DAL MAKHANI

Lėšiai kepti su pomidorais, grietinėle ir sviestu. Rekomenduojama!
Lentils coocked with tomatoe puree, cream and butter.



€ 6,50

21. CHANA MASALA

Virti avinžirniai kepti su svogūnais, pomidorais, imbierais, česnakais ir „Garam masala“ prieskoniais.
Boiled chick peas cooked with onion, tomato and garam masala.



€ 7,00

22. VEGETABLE ROGAN JOSH

Vegetariškas patiekalas, troškintas su kremine pomidorų ir masala padažu.
Vegetables cubes prepared with tomatoes in a masala sauce.



€ 7,00

23. VEGETABLE MAKHANI ***

Vegetariškas patiekalas, troškintas su kremine anakardžių riešutų ir pomidorų padažu.
Cottage vegetables cubes cooked in nuts, tomato and creamy sauce.



€ 7,00

24. VEGETABLE VINDALOO (DARŽOVĖS) 🌶

Vegetariškas patiekalas, troškintas su ananasais saldžiarūgščiame pomidorų padaže.
Mix vegetables pices cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy item).



€ 7,00

25. VEGETABLE MADRAS (DARŽOVĖS) 🌶

Vegetariškas patiekalas, troškintas kario padaže su kokoso pienu ir Kokoso drožlėmis.
Fresh vegetables pices cooked in a coconut milk, coconut powder and curry sauce (spicy item).



€ 7,00

26. VEGETABLE CURRY (DARŽOVĖS)

Vegetariškas patiekalas, troškintas kario padaže.
Fresh vegetables cubes cooked in a curry and tomato sauce.



€ 7,00

27. VEGETABLE KORMA (DARŽOVĖS) ***

Vegetariškas patiekalas, troškintas saldžiame kreminiame anakardžių riešutų padaže.
Fresh vegetables pices cooked in a cashew nuts and mild sweet creamy sauce.



€ 7,00

28. PANEER KORMA SU ŠPINATŪ LAPAIS ***

Naminis sūris troškintas su špinatų lapais kreminiame anakardžių riešutų padaže
Home made cottage cheese „paneer“ and spinach leaf cooked in cashunut creamy sauce



€ 8,00

29. PANEER MASALA **

Naminis sūris troškintas pomidorų ir svogūnų padaže su „Garam masala“ prieskoniais.
Home made cheese cooked in a tomato and onion sauce with garam masala.



€ 8,00

30. PALAK PANEER **

Naminis sūris, troškintas tirštame špinatų padaže.
Home made cheese pieces cooked in a rich spinach sauce.



€ 8,00

31. PANEER SABJI **

Naminis sūris su daržovėmis, troškintos švelniame kario padaže.
Homemade cheese and vegetables cooked in curry sauce.



€ 8,00

32. PANEER VINDALOO **

Naminis sūris troškintas saldžiarūgščiame pomidorų padaže su ananasais.
Home made cottage cheese cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy item).



€ 8,00

33. MATAR PANEER **

Naminis sūris su žaliais žirneliais, troškinti kario ir masala padaže.
Home made cottage cheese coocked with green peas in curry sauce.



€ 8,00

34. PANEER TIKKA **

Apkepti sūrio gabaliukai, marinuota su česnakais, imbieru, svogūnais
ir su prieskoniais „Garam masala“ troškinti pomidorų padaže.
Deep fried home made cheese cubes and marinated with garlic, onion, ginger,
Garam Masala and cocked in tomato sauce.



€ 8,00

35. PANEER KOFTA ***

Sūrio gabaliukai, įdaryti bulvėje ir troškinti kreminiame anakardžių riešutų padaže.
Home made cheese balls with potatoes coocked in cashwe nuts and mild sweet creamy sauce.



€ 8,00

NE VEGETARIŠKI PATIEKALAI / NON- VEGETARIAN DISHES VIŠTIENOS PATIEKALAI / CHICKEN ITEMS

36. BUTTER CHICKEN **

Vištienos filė, troškinta pomidorų,grietinėlės ir sviesto padaže. (Šefas rekomenduoja).

Boneless chicken cooked in rich tomato cream and butter sauce.



€ 8,50

37. CHICKEN JALFREZZI

Vištienos gabaliukai, troškinti su pomidorais,svogūnais ir paprikos juostelėmis tirštame masala padaže.

Boneless chicken cooked with tomatoes, cubs of onion and capicum in a thick masala sauce.



€ 8,50

38 .CHIKEN TIKKA MASALA **

Vištienos filė gabaliukai, marinuoti su česnakais, imbieru, svogūnais, „Garam masala“ prieskoniais troškinti pomidorų padaže.

Baked boneless chicken pieces coocked with cubes of onions and tomatoes in a curd, Masala sauce and ginger garlic paste.



€ 8,50

39. CHICKEN SAAG

Vištienos filė gabaliukai, troškinti špinatų, svogūnų ir pomidorų padaže.

Boneless chicken cubes cooked with spinach, onion and tomato sauce.



€ 8,50

40. CHICKEN KALA MIRCH **

Vištienos filė marinuota su rūgpieniu,juodaisiais pipirais, troškintas su pomidorais, svogūnais, česnakais ir imbieru.

Boneless chicken marinated with curd and black pepper and cooked with tomato, onion and ginger garlic paste.



€ 8,50

41. CHICKEN VINDALOO

Vištienos filė gabaliukai, troškinti su ananasais saldžiarūgščiame pomidorų padaže.

Boneless Chicken pieces cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy items).



€ 8,50

42. CHICKEN MADRAS

Vištienos filė gabaliukai, troškinti kario padaže su kokosų pienu ir kokoso drožlėmis.

Boneless chicken cooked with coconut milk, coconut powder and curry sauce (spicy items).



€ 8,50

43. CHICKEN CURRY ****

Vištienos filė gabaliukai, troškinti su daržovėmis kario padaže.

Boneless chicken and vegetables cubes cooked with curry and tomato sauce.



€ 8,50

44. CHICKEN KORMA ***

Vištienos filė gabaliukai, troškinti saldžiamie kreminiame anakardžių riešutų padaže.

Boiled chicken pieces cooked with cashew nuts and mild sweet creamy sauce.



€ 8,50

45. CHICKEN ROGANJOSH **

Vištienos filė gabaliukai, troškinti su pomidorais ir grieitinėle masalos padaže.

Boneless chicken cooked with masala in tomato creamy sauce.



€ 8,50

KIAULIENOS PATIEKALAI / PORK ITEMS

46. BUTTER PORK **

Kiaulienos gabaliukai troškinti pomidorų, grietinėlės ir sviesto padaže.
Boneless pork pieces cooked in rich tomato, cream and butter sauce.



€ 8,50

47. PORK JALFREZZI

Kiaulienos gabaliukai troškinti su pomidorais, svogūnų ir paprikų juostelėmis tirštame masala prieskoniu padaže.

Pork cubes cooked with tomatoes, cubes of onions and capicum in a thick masala sauce.



€ 8,50

48. PORK VINDALOO

Kiaulienos gabaliukai troškinti su ananasais saldžiarūgščiame pomidorų padaže.

Pork cubes cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy items).



€ 8,50

49. PORK MADRAS

Kiaulienos gabaliukai troškinti kario padaže su kokoso pienu ir kokosų drožlemis.

Pork cubes cooked with coconut milk, coconut powder and curry sauce (spicy items).



€ 8,50

50. PORK CURRY ****

Kiaulienos gabaliukai troškinti su daržovėmis kario padaže.

Pork and vegetables cubes cooked with curry and tomato sauce .



€ 8,50



AVIENOS PATIEKALAI / LAMB ITEMS

51. BUTTER LAMB

Avienos gabaliukai troškinti pomidorų, grietinėlės ir sviesto padaže.

Boiled boneless lamb pieces cooked in rich tomato, cream and butter sauce.



€ 12,00

52. LAMB VINDALOO

Avienos gabaliukai troškinti su ananasais saldžiarūgščiame pomidorų padaže.

Boiled boneless lamb pieces cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy items).



€ 12,00

53. LAMB MADRAS

Avienos gabaliukai troškinti kario padaže su kokosų pienu ir kokosų drožlėmis.

Boiled boneless lamb pieces cooked with coconut milk ,coconut powder and curry sauce (spicy items).



€ 12,00

54. LAMB KORMA ***

Avienos gabaliukai troškinti saldžiame kreminiame anakardžių riešutų padaže.

Boiled boneless lamb pieces cooked with cashew nuts and mild sweet creamy sauce.



€ 12,00

55. LAMB CURRY ****

Avienos gabaliukai troškinti su daržovėmis kario padaže.

Boiled boneless lamb and vegetables cubes cooked with curry and tomato sauce.



€ 12,00

56. LAMB ROGANJOSH **

Avienos gabaliukai, troškinti su pomidorais ir grietinėlės masalos padaže.

Boiled boneless lamb cooked with tomato creamy sauce.



€ 12,00



INDŲ RESTORANAS

KREVEČIŲ PATIEKALAI / PRAWN ITEMS

57. PRAWN BUTTER MASALA **

Krevetės troškintos su pomidorų, grietinėlės, sviesto ir masala padaže.

Fried prawns cooked in „Masala“, onion cubes and butter.



€ 14,00

58. PRAWN JALFREZZI

Krevetės troškintos su pomidorais, svogūnų ir paprikų juostelėmis tirštame masala prieskoniu padaže.

Fried prawns, capicum and onion cubes cooked with mild sweet masala sauce.



€ 14,00

59. PRAWN VINDALOO

Krevetės troškintos su ananasais saldžiarūgščiaiame pomidorų padaže.

Fried prawns cooked in a sour and sweet tomato sauce (spicy item).



€ 14,00

60. PRAWN MADRAS

Krevetės troškintos kario padaže su kokoso pienu ir kokosų drožlemis.

Fried prawns cooked with coconut milk, coconut powder and curry sauce (spicy item).



€ 14,00

61. PRAWN CURRY ****

Krevetės troškintos su daržovėmis kario padaže.

Fried prawns and vegetables cubes cooked with curry and tomato sauce.



€ 14,00



INDŲ RESTORANAS

RYŽIAI / RICE SPECIAL

62. PLAIN BASMATI RICE

Virti basmati ryžiai.

Boiled indian basmati rice.



€ 2,50

63. PULAO RICE

Kepti basmati ryžiai su jvairiomis daržovėmis, kumino sėklomis ir ciberžolėmis.

Basmati rice fried with mix vegetables cubes, cumin seeds and turmeric powder.



€ 3,50

64. EGG FRIED RICE *****

Basmati ryžiai kepti su kiaušiniais ir kumino sėklomis.

Basmati rice fried with egg and cumin seeds.



€ 3,20

65. VEGETABLE BIRYANI **

Basmati ryžiai apkepti si jvairiomis daržovėmis, kumino sėklomis, ciberžole, citrina, rūgpieniu, svogūnais, imbieru, česnakais.

Boiled basmati rice fried with mix vegetables, cumin seeds, turmeric, powder, lemon, curd, onion, tomato, ginger and garlic paste.



€ 7,00

66. CHICKEN BIRYANI **

Basmati ryžiai apkepti su vištienos ir daržovių gabaliukais, kumino sėklomis, ciberžole, citrina, rūgpieniu, svogūnais, pomidorais, imbieru ir česnaku. Patiekiamas su gretinėle ir indiškais prieskoniais.

Boiled basmati rice fried with chicken and vegetables cubes, cumin seeds, turmeric powder, lemon, curd, onion, tomato, ginger and garlic paste.



€ 8,00



INDU RESTORANAS

INDIŠKA DUONA NAN / NAAN BREAD SPECIAL

67. PLAIN NAAN

Indiška duona



€ 2,00

68. BUTTER NAAN

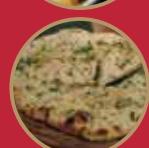
Sviestinė indiška duona



€ 2,20

69. GARLIC NAAN

Česnakinė indiška duona



€ 2,50

70. SESAME NAAN

Indiška duona su sezamo sėklomis



€ 2,50

71. CHEESE NAAN

Indiška duona su varškės sūriu



€ 2,80

RAITA / RAITA SPECIAL

72. ONION RAITA

Susmulkintas svogūnas, rūgpienis, skrudintų kuminų milteliai, kumino sėklas, druska, chat masala.

Chopped Onion , plain curd, roasted cumin powder, cumin seeds, salt and chat masala mix.



€ 3,50

73. CUCUMBER RAITA **

Susmulkintas agurkas, rūgpienis, skrudintų kuminų milteliai, kumino sėklas, druska ir chat masala.

Chopped Cucumber, plain curd, roasted cumin powder, cumin seeds, salt and chat masala mix.



€ 3,50

74. TOMATO RAITA **

Susmulkintas pomidoras, rūgpienis, skrudintų kuminų milteliai, kumino sėklas, druska ir chat masala.

Chopped tomato, plain curd, roasted cumin powder, cumin seeds, salt and chat masala mix.



€ 3,50

„LASSI“ KOKTEILIAI / INDIAN “LASSI” COCKTAILS

75. MANGO LASSI

Jogurtas su mango tyre, kardamonu ir „Chat masala“ prieskoniais.
Yogurt with mango puree, cardamon and chat masala.



€ 3,50

76. PINEAPPLE LASSI **

Jogurtas su konservuotais ananasais, kardamonu ir „Chat masala“ prieskoniais.
Yogurt with preserved Pineapple, cardamon and chat masala.



€ 3,50

77. JEERA LASSI

Jogurtas su paskrudinto kumino milteliais, kumino sėklomis ir „Chat masala“ prieskoniais.
Yogurt with roasted cumin powder, cumin seeds and chat masala.



€ 3,50

DESERTAI / DESSERT

78. GULAB JAMUN

Sūrio rutuliukai apkepti su cukraus, sviesto, šafrano ir kardamono sirupu.
Stir fried cheese balls in sugar, butter, saffron and cardamon syrup.



€ 3,50

79. KESHAR RASHBARI

Naminio sūrio rutuliukai pieno, cukraus ir šafrano sirupe.
Cottage home made cheese balls in milk, sugar and saffron syrup.



€ 3,50

80. SONPAPDI

Desertas pagamintas iš sviesto ir cukraus,
patiekama su kardamonu, skrudintais migdolų ir pistacijų riešutais.
Made with butter and sugar. Garnished with cardamon,
toasted almond and pistachio.



€ 3,50

81. ICE CREAM WITH INDIAN SPECIES

Ledai su indiškais prieskoniais.



€ 3,50

GAIVIEJI GĒRIMAI / SOFT DRINKS

Mineralinis vanduo negaz. / gaz. 0,5l	€ 1,20
Pepsi 0,33l	€ 1,80
Pepsi 0,5l	€ 2,00
7 Up 0,33l, Sprite 0,33l, Mirinda 0,33l, Fanta 0,33l	€ 1,80
7 Up 0,5l, Sprite 0,5l, Mirinda 0,5l, Fanta 0,5l	€ 2,00
Sultys / Juice 0,3l (Vynuogių, multivitaminų, apelsinų, pomidorų, ananasų, obuolių, / Grape, multivitamin, orange, tomato, pineapple, apple,)	€ 1,80
Gira	€ 2,50

KAVA / COFFEE

Espresso / Espresso	€ 1,50
Juoda kava / Black coffee	€ 1,80
Kava su pienu / Coffee with milk	€ 2,00
Kapučino /Capuccino	€ 2,00
Late / Latte	€ 2,00

ARBATA / TEA

Indiška arbata su pienu „Chai Masala“	€ 1,80
Libanietiška arbata (juoda cinamoninė)	€ 1,80
Žalia/Vaisinė/ Juoda/ Mėtų	€ 1,60

ALUS / BEER

Pilstumo Kalnapilis 05L/03L	€ 4,00 / 3,00
DAB pilstumo 05L/0,3L	€ 4,00 / 3,00
Baltas, Schofferhofer, Tucher 0,5L	€ 4,00
DAB Tamsus, Vilkmergės Tamsus 05L	€ 4,00
Paropramen alu 0,5L	€ 4,00
Indiška alus 0,5L	€ 4,00
India Pala Ala (IPA)	€ 5,00
Sidras Magners 0,5L	€ 5,00
Sidras Vilkmergės 0,5L	€ 4,00
Nealk. Alu Kalnapilis/ GO/GO baltas 0,5L	€ 2,50
Nealk. Alu Erdinger 0,5L	€ 3,00

KOKTEILIAI / COCKTAILS

CUBA LIBRE	€ 5,50
PINA COLADA	€ 5,50
INDIAN SAPPHIRE	€ 5,50
TEQUILA SUNRISE	€ 5,50

BALTI PILSTOMI VYNAI / WHITE OPEN WINES

BALTI PILSTOMI VYNAI / WHITE HOUSE WINES	€ 3,50 / 100ml ; €18 / bot. / but.
FRONTERA Chardonnay sausas / dry (Čilė / Chile)	€ 3,50 / 100ml ; €18 / bot. / but.
CALVET Carte D'or pusiau saldus / medium sweet (Prancūzija / France)	€ 3,50 / 100ml ; €18 / bot. / but.
LAVEL Blanc Vintage pusiau saldus / medium sweet (Prancūzija / France)	€ 3,50 / 100ml ; €18 / bot. / but.
DR. Loosen Riesling sausas / dry (Vokietija / Germany)	€ 3,50 / 100ml ; €18 / bot. / but.

VYNAI / WINE LIST

TORRES Vina Sol sausas / dry (Ispanija / Spain)	€ 25 / bot. / but.
TORRES San Valentin pusiau sausas / medium dry (Ispanija / Spain)	€ 25 / bot. / but.
TOR DEL COLLE Sauvignon sausas/ dry (Italija / Italy)	€ 25 / bot. / but.
CASILLERO DEL DIABLO Chardonnay sausas / dry (Čilė / Chile)	€ 25 / bot. / but.

RAUDONI PILSTOMI VYNAI / RED WINES

FRONTERA Cabernet Sauvignon sausas / dry (Čilė / Chile)	€ 3,50 / 100ml; € 18 / bot. / but.
CALVET Carte Rouge sausas / dry (Prancūzija / France)	€ 3,50 / 100ml; € 18 / bot. / but.
LAVEL Blanc Vintage pusiau saldus / dry (Prancūzija / France)	€ 3,50 / 100ml; € 18 / bot. / but.

RAUDONI VYNAI / RED WINES

TORRES San Valentin sausas / dry (Ispanija / Spain)	€ 25 / bot / but.
TOR DEL COLLE Riserva sausas / dry (Italija / Italy)	€ 25 / bot / but.
CASILLERO DEL DIABLO Cabernet Sauvignon sausas / dry (Čilė / Chile)	€ 25 / bot / but.
LAS MORAS Malbec sausas / dry (Argentina / Argentina)	€ 25 / bot / but.
TORRES Coronas Tempranillo sausas / dry (Ispanija / Spain)	€ 25 / bot / but.

KARŠTAS VYNAS / HOT WINE

GLÜHWEIN	€ 4,00 / 120ml
----------	----------------

TRAUKTINĖ / BITTER DRINKS 40ml

Trejos devynerios	€ 2,50
Raudonos devynerios	€ 2,50
Žalios devynerios	€ 2,50

BRENDIS / BRANDY 40ml

Grand Cavalier	€ 2,00
Torres 5	€ 2,50
Torres 10	€ 2,50
Pure	€ 2,00



INDU RESTORANAS

VISKIS / WHISKY 40ml

Jack Daniels	€ 3,50
Tullamore Dew	€ 3,50

DEGTINĖ / VODKA 40ml

Finlandia	€ 3,00
Lietuviška auksinė (lithuanian golden)	€ 2,50

DŽINAS / GIN 40ml

Brokers	€ 2,50
---------	--------

ROMAS / RUM 40ml

Ron Varadero	€ 2,80
--------------	--------

TEKILA / TEQUILLA 40ml

Sauza Gold (auksinė)	€ 2,50
Sauza Silver (sidabrinė)	€ 2,50



