

# ŠALTIEJI PATIEKALAI

## COLD DISHES

- A1 Naujas receptas!** **3,40 Eur**  
**Kiniškos salotos ( morkos, Pekino kopūstai, kiauliena, stikliniai sojos makaronai, juodieji grybai, sojos padažas, sezamas )** (1, 5, 11 ) *Chinese salad ( carrot, Peking cabbage, pork, soja nudles, soja sauce, sesame )*
- A2 Naujas receptas!** **3,70 Eur**  
**Pekino salotos ( Saldžiarūgščiai aštrios, Agurkai, morkos, vištiena, krevetės, kiniški grybai, sezamas )** (1, 2, 5, 11, )  
*Sweet and sour sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, chrimps, Chinese fungus and sesame )*
- A3 Naujiena!** **3,50 Eur**  
**Tian Ping salotos ( su Modenos balzamiko padažu, agurkai, morkos, vištiena, kiniški juodieji ir baltieji grybai, sezamas )** (1, 5, 11 )  
*( Balsamic di Modena sauce, Peking salad cucumber, carrot, chicken, Chinese black and white fungus and sesame )*
- A4 Sičiuano salotos ( kopūstai, morkos, paprika, ... )** **2,90 Eur**  
*Sichuan salad (cabbage, carrot, green pepper, . . . )*
- A5 Sojų daigų salotos su vištiena** **4,90 Eur**  
*Soya spouts salad with shredded chicken (1, 5, 11 )*
- A6 Kalmarų salotos su kinišku čili padažu** **6,40 Eur**  
*Squid salad in Chinese chilli sause (5, 11, 14)*
- A7 Šviežiai marinuotos lašišos salotos su agurkais** **6,90 Eur**  
*Salmon salad with cucumber (4, 5, 11 )*
- A8 Vištų skrandeliai su aštriuoju kinišku padažu** **4,20 Eur**  
*Chicken gizzards with Chinese hot sauce (5, 11 )*
- A9 Naujiena!** **4,30 Eur**  
**Kiniškos salotos su antienu ir gaiviu rūgštoku padažu (agurkai, morkos, baltieji ir juodieji kiniški grybai, antienu, sezamas)**  
*Chinese salad with duck and sour sauce (cucumber, carrot, black and white fungus, duck and sesame) (5, 11)*
- A10 Jaučio liežuvio salotos su aštriuoju kinišku padažu** **7,50 Eur**  
*Ox tongue salad in Chinese chilli sauce (5, 11 )*

**Jei Jūs esate alergiškas, informuokite mus. If you are allergic, please inform us.**

Porcija skirta 1 – 2 asmenims, pusė porcijos skaičiuojama 80% pradinės kainos



## SRIUBOS /SOUPS

- B2 Naujas receptas!** **2,90 Eur**  
**Jūros gėrybių kokteilio sriuba su vištų skrandeliai**  
*Sea-food cocktail soup with chicken gizzards (2, 4, 5, 11, 14)*
- B3 Saldžiarūgščiai aštri kiniškų baltųjų grybų sriuba su vištiena** (1, 5, 11) **2,30 Eur**  
*Sweet and hot Chinese white fungus soup with chicken*
- B4 Karpio, kalmarų ir lašišos sriuba** **3,50 Eur**  
*Carp, squid and salmon soup (2, 4, 5, 11, 14)*
- B5 Naujiena!** **2,70 Eur**  
**Aštri jautienos sriuba su Xiangu grybais** (1, 11, 5)  
*Sweet and hot salmon soup with Chinese white fungus*
- B6 Vištienos sriuba su kiniškais grybais „Xiangu“** **2,30 Eur**  
*Chicken soup with Chinese dry mushroom (1, 11)*
- B8 Sriuba su antienos gabaliukais ir kiniškais baltais grybais** (1, 5, 11) **2,90 Eur**  
*Duck soup with Chinese white fungus*
- B9 Naujiena!** **2,40 Eur**  
**Vištienos sriuba su pievagrybiais ir balzamiko padažu, kalendromis** (1, 5, 11)  
*Chicken soup with champignons, balsamico sauce, coriander.*
- B10 Naujiena!** **3,60 Eur**  
**Vištienos kukulių sriuba su krevetėmis ir jūros dumbliais, kalendros** (1, 2, 5, 11)  
*Chicken meatballs soup with shrimps and seaweeds, coriander.*
- B11 Naujiena!** **2,40 Eur**  
**Šilkinė aštri vištienos sriuba su baltaisiais grybais**  
*Silk spicy chicken soup with white mushrooms (1, 5, 11)*
- B17 Saldžiai – aštri tigrinių krevečių su kalmarais sriuba** **3,90 Eur**  
*Tiger shrimp soup with squid (2, 5, 11)*

## DARŽOVIŲ PATIEKALAI

### VEGETABLE DISHES

- C1 NAUJAS RECEPTAS!** **5,90 Eur**  
**Keptos daržovės ( kiniški grybai, bambukai, kalafijorai, brokoliai, paprika, Pekino kopūstai, cukinijos, grybai**  
*Fried assorted vegetables ( Chinese mushroom, bamboo sheets, cauliflower, Passionflower, , pepper, Peking cabbage, pumpkin, mushroom)*  
(9, 5, 11)
- C2 Kepti kalafiorai ir brokoliai su krevetėmis** **6,10 Eur**  
*Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus.*  
*Fried cauliflower and passionflower with shrimps (2, 5, 11)*

- C3 Naujiena!**  **Traškioje tešloje keptos daržovės** **4,50 Eur**  
 Morkos, paprikos, baklažanai ir padažas atskirai tinka prie alaus.  
 (1, 3, 5, 11)  
*Crispy fritters fried vegetables*  
*Carrots, peppers, eggplant and sauce separately. Suitable for beer.*
- C4 Saldžiarūgščio skonio baklažanai su česnakais** **6,20 Eur**  
*Sweet and sour eggplant with garlic (3, 5, 6, 11)*
- C5 Kepti baklažanai su kinišku čili padažu** **6,20 Eur**  
*Fried eggplant in Chinese chilli sauce (1, 3, 5, 11)*
- C6 Naujiena!**  **Traškioje tešloje kepti Xiangu grybai** **5,20 Eur**  
 padažas atskirai tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)  
*Crispy fritters fried Xiangu fungus. Sauce separately. Suitable for beer.*


### JŪROS GĖRYBIŲ PATIEKALAI / SEAFOOD DISHES

- G1 Didelės krevetės su česnakais** **24,90 Eur**  
*Big shrimps with garlic (1, 2, 3, 5, 11)*
- G2 Naujiena!**  **“Zy-ran” krevetės su keptomis prieskoninėmis daržovėmis. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **24,90 Eur**  
 "Zy-ran" shrimp with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 2, 5, 9, 11)
- G13 Traškios tigrinės krevetės (tešloje)** **22,90 Eur**  
*Padažas atskirai.*  
*Crispy Tiger Shrimp (1, 2, 3, 5, 11)*
- G3 “Dviejų DRAKONIŲ susibūrimas” ( didelės krevetės ir kalmaras)** **27,00 Eur**  
 (1, 2, 3, 5, 11, 14)  
*“Two Dragons have a meeting together” ( big shrimps and squid )*
- G4 Traškios krevetės (padažas atskirai)** **10,50 Eur**  
*Crisp shrimps (1, 2, 3, 5, 11)*
- G5 Naujiena!** **Keptos krevetės su saldžiarūgščiu padažu su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais** **10,50 Eur**  
*Fried shrimps with sweet and sour sauce. Peppers, carrots, peas and garlic*  
 (1, 2, 3, 11)
- G6 Keptos kalmarų juostelės (padažas atskirai)** **10,20 Eur**  
*Fried crispy squid (1, 3, 5, 11, 14)*
- G7 Naujiena!**  **“Zy-ran” kalmarai su keptomis paprikomis, morkomis, svogūnais. Saldu – aštru puikiai tiks ir prie alaus.** **10,20 Eur**  
 "Zy-ran" squid with grilled vegetables, herbs. Sweet - spicy and perfect for beer. (1, 5, 9, 11, 14)
- G8 Naujiena!** **Traškus jūrų gėrybių kokteilis su saldžiarūgščiu padažu** **8,90 Eur**  
*Crispy seafood cocktail in sweet and sour sauce (1, 2, 4, 5, 11, 14)*

## ŽUVIES PATIEKALAI / FISH DISHES

<b>F1</b>	<b>GUOBAO karpis</b> (traškus su saldžiarūgščiu padažu) Carp GUOBAO (1, 3, 4, 5, 11)	<b>9,60 Eur</b>
<b>F2</b>	<b>Saldžiarūgštis karpis</b> Sweet and sour carp (1, 3, 4, 5, 11)	<b>9,60 Eur</b>
<b>F3</b>	<b>Troškintas karpis su imbierų šaknimi ir česnakais ir „xiangu“ grybais</b> Stewed carp with ginger and garlic (1, 3, 4, 5, 11)	<b>9,60 Eur</b>
<b>F4</b>	<b>Aštrus traškantis karpis (padažas atskirai)</b> Hot crispy carp (1, 3, 4, 5, 11)	<b>9,60 Eur</b>
<b>F5</b>	<b>Keptas karpis su baklažanais</b> Stewed carp with eggplant (1, 3, 4, 5, 11)	<b>8,90 Eur</b>
<b>F8</b>	<b>Lašišos gabaliukai su aštriuoju padažu</b> Salmon in hot sauce (1, 3, 4, 5, 11)	<b>9,90 Eur</b>
<b>F9</b>	<b>Aromatiška ir traškanti lašiša (padažas atskirai)</b> Fragrant crispy salmon (1, 3, 4, 5, 11)	<b>10,90 Eur</b>
<b>F10</b>	<b>Troškinta lašiša su sojų padažu</b> Stewed salmon in soy sauce (1, 3, 4, 5, 11)	<b>10,90 Eur</b>
<b>F15</b>	<b>Dviejų skonių karpis</b> Two flavor carp (1, 3, 4, 5, 11)	<b>21,00 Eur</b>
<b>F11</b>	<b>Naujiena!</b> <b>VOVERÈS FORMOS karpis su saldžiarūgščiu padažu</b> Squirrel forms carp with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)	<b>17,00 Eur</b>
<b>F12</b>	<b>Naujiena!</b> <b>TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS</b> <b>Aromatingas karpis (garintas-keptas visas karpis) su specialiuoju kinišku sojos padažu</b> Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11) Aromatic carp (steamed-fried carp - the whole) with special chinese soy sauce	<b>17,00 Eur</b>
<b>F13</b>	<b>Naujiena!</b> <b>VOVERÈS FORMOS upėtakis su saldžiarūgščiu padažu</b> Squirrel forms trout with sweet and sour sauce (1, 3, 4, 5, 11)	<b>15,00 Eur</b>
<b>F14</b>	<b>Naujiena!</b> <b>TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS</b> <b>Aromatingas upėtakis (garintas-keptas visas upėtakis) su specialiuoju kinišku sojos padažu</b> Traditional Chinese dishes (1, 3, 4, 5, 11) Aromatic trout (steamed-fried trout - the whole) with special chinese soy sauce	<b>15,00 Eur</b>

## VIŠTIENOS PATIEKALAI / CHICKEN DISHES

- E1 Saldžiarūgštė vištiena** **8,90 Eur**  
*Sweet and sour chicken (1, 3, 5, 11)*
- E2 GONGBAO vištiena su krevetėmis ir riešutais** **8,90 Eur**  
*Chicken GONGBAO with shrimps and nuts (2, 3, 5, 8, 11)*
- E3 Naujiena!** **7,90 Eur**  
**Purūs ir traškūs vištienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir dviem atskirai patiekiamais padažais.**  
*Fluffy and crispy chicken with grilled vegetables and two sauces served separately. (1, 3, 5, 11)*
- E4 GUO BAO vištiena su sezamais** **8,40 Eur**  
*Chicken GUO BAO with sesame (1, 3, 5, 11)*
- E5 Vyšnių formos vištienos gabaliukai** **8,50 Eur**  
*Cherry form chicken pieces (1, 3, 5, 11)*
- E6 Kepti vištienos gabaliukai su kiniškais grybais** **7,90 Eur**  
*Fried chicken with Chinese dry mushroom (1, 3, 5, 11)*
- E7 Naujiena!** **8,90 Eur**  
**Traškūs vištienos gabaliukai su saldžiarūgščiu padažu, su parikomis, morkomis, žirneliais ir česnakais**  
*Fried crispy chicken with sweet and sour sauce Peppers, carrots, peas and garlic (1, 3, 5, 11)*
- E8 Kepta vištiena su kalmarais ir austrių padažu** **8,90 Eur**  
*Fried chicken with squid in oyster sauce (1, 3, 5, 11, 14)*
- E9 Kepti vištų skrandeliai su imbierų šaknimi, čili ir česnakais** **7,10 Eur**  
*Fried chicken gizzards with ginger, chilli and garlic*
- E29  Naujiena!** **6,90 Eur**  
**Traškioje tešloje kepti vištų skrandeliai**  
*padažas atskirai, tinka prie alaus. (1, 3, 5, 11)*  
*Crispy chicken gizzards, Sauce separately. Suitable for beer.*
- E11 Naujiena!** **9,90 Eur**  
**TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS**  
**Troškinta vištiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže.**  
**Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.**  
*Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)*  
*Stewed chicken with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.*
- E12 NAUJAS RECEPTAS!** **6,20 Eur**  
**Traškūs ir aromatingi vištos sparneliai**  
*Fragrant crispy chicken wings (1, 3, 5, 11)*

- E21 Naujiena!** **Kepti vištos sparneliai su svogūnais** **6,90 Eur**  
Fried chicken wings and onions (1, 3, 5, 9, 11)

## KALAKUTIENOS PATIEKALAI TURKEY DISHES

- H1 GUOBAO kalakutiena /** **8,90 Eur**  
GUOBAO turkey (1, 3, 5, 11)

- H2 Naujiena!** **Purūs ir traškūs kalakutienos gabaliukai su keptomis daržovėmis ir saldžiarūgščių padažu.** **8,90 Eur**  
Fluffy and crispy turkey with grilled vegetables and sweet and sour sauce.  
(1, 3, 5, 11)

- H3 Traškūs kalakutienos gabaliukai su sezamais** **8,90 Eur**  
Turkey cooked with sesame seeds (1, 3, 5, 11)

- E4 Naujiena!** **TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS** **9,90 Eur**  
**Troškinta kalakutiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.**  
Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)  
Stewed turkey with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.

## ANTIENOS PATIEKALAI DUCK DISHES

- E13 Aromatiška ir traškantys anties gabaliukai** **17,30 Eur**  
Fragrant crispy duck (1, 3, 5, 11)

- E14 CHONGQING anties gabaliukai su aštriuoju padažu** **17,30 Eur**  
Chongqing duck in hot sauce (1, 3, 5, 9, 11)

- E15 Troškinti anties gabaliukai su kiniškais grybais** **17,30 Eur**  
**XIANGGU** (1, 3, 5, 11)  
Stewed duck with Chinese XIANGGU mushroom

- E16 Vaisių skonio anties gabaliukai** **17,30 Eur**  
Fruited flavor duck (1, 3, 5, 11)

- E17 Antis karštoje metalinėje lėkštėje** **16,90 Eur**  
Hot metal plate duck (1, 3, 5, 11)

- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **45,00 Eur**  
**Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas; patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.**  
Peking duck (1, 3, 5, 9, 11)

- E22 Naujiena!** **Anties gabaliukai su daržovėmis skaidriame saldžiarūgščiame padaže** **16,90 Eur**  
(1, 3, 5, 11)  
Duck pieces with vegetables in a clear sweet and sour sauce

## KIAULIENOS PATIEKALAI / PORK DISHES

- D1 Kiauliena GUOBAO ( originalus kiniškas receptas ) 8,50 Eur**  
Traški kiauliena. *GUOBAO pork (1, 3, 5, 11)*
- D2 Naujiena! 8,10 Eur**  
“Zy-ran” kiaulienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais  
“Zy-ran” flavor pork with fried vegetables (1, 3, 5, 11)
- D3 Naujiena! 8,30 Eur**  
Traški smulki kiauliena (fri) su keptomis daržovėmis, juodais kiniškais grybais, aštriai saldžiu padažu  
*Crispy pork (fries) with roasted vegetables, Chinese black mushrooms, a spicy sweet sauce (1, 3, 5, 9, 11)*
- D4 Kepti kiaulienos gabaliukai su bambukais ir kiniškais grybais XIANGU 7,90 Eur**  
*Fried pork pieces with bamboo and xianggu fungus (1, 3, 5, 11)*
- D5 Kepti kiaulienos gabaliukai su čili ir porais 7,90 Eur**  
*Fried pork pieces with chilli and leek (1, 3, 5, 11)*
- D6 Naujiena! 9,90 Eur**  
**TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS**  
Troškinta kiauliena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže.  
Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.  
*Traditional Chinese dishes (1, 3, 5, 9, 11)*  
*Stewed pork with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.*
- D7 NAUJAS RECEPTAS! 8,40 Eur**  
Troškinta kiauliena karštoje metalinėje lėkštėje  
*Hot metal plate pork (1, 3, 5, 9, 11)*
- D8 Šonkauliukai su saldžiarūgščiu padažu 8,40 Eur**  
*Sweet and sour spareribs (1, 3, 5, 11)*
- D9 Šonkauliukai su aštriuoju padažu 8,40 Eur**  
*Spareribs in hot sauce (1, 3, 9, 11)*

## JAUTIENOS PATIEKALAI / BEEF DISHES

- D11 Naujiena! 9,20 Eur**  
“Zy-ran” jautienos gabaliukai su kepintomis paprikomis, salierais ir česnakais  
“Zy-ran” flavor beef with fried vegetables (1, 3, 5, 9, 11)
- D12 Naujiena! 9,20 Eur**  
Kepti aštroki jautienos gabaliukai su morkomis, svogūnais, salierais ir sezamais.  
*Fried spicy beef pieces with carrots, onions, celery and sesame seeds. (1, 3, 5, 9, 11)*
- D13 Kepta jautiena su bambukais ir kiniškais grybais 9,20 Eur**  
*Fried beef with bamboo and Chinese black fungus (1, 3, 5, 9, 11)*

- D14 Aromatiška ir traškanti jautiena su sezamu** **9,20 Eur**  
*Fragrant crispy beef (padažas atskirai) ( 1, 3, 5, 11)*
- D15 Naujiena!** **1090Eur**  
**TRADICINIS KINIŠKAS PATIEKALAS**  
**Troškinta jautiena su daržovėmis, česnakais ir sezamais, kiniškų prieskonių, austrių – sojos padaže. Rekomenduojama valgyti su baltaisiais ryžiais.**  
*Traditional Chinese dishes ( 1, 3, 5, 9, 11)*  
*Stewed beef with vegetables, garlic and sesame seeds, Chinese spices, oyster - soy sauce. It is recommended to eat with white rice.*
- D16 Hong Kong jautiena su čili ir porais** **9,20 Eur**  
*Hong Kong beef with chilli and leek ( 1, 3, 5, 9, 11)*
- D17 Kepti jaučio liežuvio gabaliukai su kiniškais grybais ir česnakais** **9,50 Eur**  
*( 1, 3, 5, 9, 11)*  
*Stewed ox tongue with Chinese dry mushroom and garlic*
- D18 NAUJAS RECEPTAS!** **10,90Eur**  
**Troškinta jautiena karštoje metalinėje lėkštėje**  
*Hot metal plate beef (1, 3, 5, 9, 11)*

### KITI PATIEKALAI / OTHER DISHES

- N1 Ryžiai** **0,70 Eur**  
*Rice*
- N2 Kepti ryžiai su kiaušiniu** **1,30 Eur**  
*Fried rice with eggs (3)*
- N3 Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu** **1,55 Eur**  
*Fried rice with vegetables, egg (3, 9)*
- N4 MALAYSIA ryžiai su vištienos gabaliukais ir daržovėmis** **2,60 Eur**  
*(didelė piala) ( 3, 5, 9)*  
*Malaysia rice with chicken and vegetables*
- N5 CALIFORNIA ryžiai su jautiena ir kiniškais baltais ir juodaisiais grybais (didelė piala)** **2,80 Eur**  
*(3, 5, 9)*  
*California rice with beef and Chinese black and white fungus*
- N6 Kepti ryžiai su daržovėmis ir kiaušiniu, krevetėmis** **3,60 Eur**  
*Fried rice with vegetables, egg and shrimps (didelė piala) (2, 3, 9)*
- N7 Virti kiniški koldūnai su kiauliena ( mėsų gamybos)** **4,50 Eur**  
*Boiled Chinese jiaozi ( pork ) (1, 3, 5, 9, 11)*
- N8 Kepti kiniški koldūnai su kiauliena ( mėsų gamybos)** **4,70 Eur**  
*Boiled Chinese jiaozi ( pork ) (1, 3, 5, 9, 11)*
- N10 Ryžių miltų makaronai su kiauliena ir daržovėmis** **5,10 Eur**  
*Rice flour noodles with pork and vegetables (3, 5, 9, 11)*

**JeI Jūs esate alergiškas, informuokite mus. If you are allergic, please inform us.**



## SALDIEJI PATIEKALAI DESSERTS

- M1 Keptas vaisių užkandukas** (*karšti, reikia gesinti vandenyje*) **7,00 Eur**  
*Hot candied assorted fruits (1, 3)*
- M2 Kiaušinio baltymo tešloje kepti obuoliai** **4,70 Eur**  
*Fragrant crispy apple (1, 3, 9)*
- M3 Kiaušinio baltymo tešloje kepti bananai** **4,70 Eur**  
*Fragrant crispy banana (1, 3, 9)*
- M4 Kiaušinio baltymo blyneliai su sezamu** **4,70 Eur**  
*(karamelėje, karšti, reikia gesinti vandenyje) (1, 3, 9)*  
*Hot egg pancake with sesame*
- M5 Karštas vaisių rinkinys meduje** **4,70 Eur**  
*Assorted fruits in honey (1, 3, 9)*

## IŠANKSTINIO UŽSAKYMŲ ŠVENTINIAI PATIEKALAI PUOŠIANTYS JŪSŲ STALĄ

- E18 PEKINO antis - užsakoma iš anksto prieš 36 val.** **45,00 Eur**  
**Paruošta naudojant tikras kiniškas tradicijas;**  
**patiekama su sriuba, daržovėmis, blyneliais 4-6 asm.**  
*(1, 3, 5, 9, 11)*  
Antis marinuojama ir vytinama mažiausiai 24 valandas, todėl jos odelė blizgi ir traški, valgoma vyniojant anties gabaliukus į blynėlį, dedamos daržovės, padažas. Prie viso šio užkandžio puikiai tinka antienos sriuba.
- F12 Keturių skonių lašiša 4-6 asm.** **49,00 Eur**  
*(Gaminama užsakius, apie 2 val.) (1, 2, 3, 4, 5, 11)*  
Dideliame padėkle šventiškai patiekama lašiša: traškūs ir aromatiški lašišos gabaliukai, troškinti lašišos gabaliukai su grybais, aštrūs lašišos gabaliukai, Kiniški blyneliai „Spring rolls“ su lašiša.

**Jeigu Jūs esate alergiškas, informuokite mus. If you are allergic, please inform us.**

Porcija skirta 1 – 2 asmenims, pusė porcijos skaičiuojama 80% pradinės kainos