

SRIUBOS

ŠALTIBARŠČIAI 7

Patiekiama su karštomis bulvėmis.
*3, 7.

VAIKAMS

VIŠTIENOS IEŠMELIS 6

Su duona, daržovių salotomis ir tahini jogurtu.
*1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

KREVEČIŲ IEŠMELIS 8

Su duona, daržovių salotomis ir muhammara.
*1, 2, 7, 8, 9, 10.

UŽKANDŽIAI

AUSTRĖS 1 vnt. - 4 // 6 vnt. - 16
Su citrina ir Mignonette padažu.
*2.

MĖSŲ RINKINYS 15
Prosciutto, Coppa, Salame.
*1, 7.

SŪRIŲ RINKINYS 15
Gorgonzola, Le Delicede Bourgogne, Tiroler Alpzirler.
*1, 7, 8, 11.

ALYVUOGĖS 6
Marinuotos su granatų melasa, raudonėliu ir apelsino žievele.
*1, 7.

“MUHAMMARA” SU RAUGO DUONELE 7
Švelniai aštri keptų paprikų ir graikiškų riešutų užtepėlė.
*1, 7, 8.

TUNO KARPAČIO 14
Plonai pjaustyta geltonpelekio sashimi tuno file patiekama su jūros druska, šalotiniais svogūnais, kaparėliais, bei raugo duona.
*1, 4, 8.

MEZE RINKINYS 24
Alyvuogės, fetos sūris, muhamara, marinuotos daržovės, mutabal, dolma, taramasalata, pistacijų riešutai, tahini jogurtas, datulės, duona.
*1, 4, 7, 8, 11.

GELTEKLĖS ŠAKNIS 8
Geltekklės šaknis suvyniota ir užkepta brik tešloje, patiekama su saulėje džiovintų pomidorų pesto.
*1, 7, 8, 11.

MARINUOTOS DARŽOVĖS 2
Morkos, kopūstai, kalafiorai, svogūnai.
*7, 11.

PISTACIJŲ RIEŠUTAI 5
*8.

“MUTABAL” SU RAUGO DUONELE 7
Kreminė baklažanų ir tahini pastos užtepėlė.
*7, 11.

JAUTIENOS TARTARAS 14
Smulkiai kapota jautiena patiekama su putpelių kiaušinių tryniais, kapotais šalotiniais svogūnais, garstyčiomis, petražolėmis, kaparėliais bei brioche duonos skrebučiu.
*1, 3, 7, 10.

DOLMA 8
Į vynuogių lapus vyniota kapota jautiena su kedro riešutais bei džiovintomis slyvomis.
*1, 7, 8, 11.

TARAMASALATA 7
Graikiška menkių ikrų užtepėlė patiekama su namine duona.
*1, 4.

TIK TREČIADIENIAIS

KREVEČIŲ LĖKSTĖ 15
(Rekomenduojama su: **Corn Lager / Session Pils**)
Keptos su baltuoju vynu, patiekama su vyšniniais pomidorais ir raugo duona.
*1, 2, 7.

TIK KETVIRTADIENIAIS

ŽARIJOSE KEPTA BULVĖ 10
Patiekiama su sviestu, sūrio padažu ir traškia šonine.
*1, 7.

TIK PENKTADIENIAIS

PLOVAS SU AVIENA 12
Ryžių plovos su avienos mente, pagardintas svogūnais ir morkomis.
*7.

ŠEFO PASIŪLYMAS

ŽUVIENĖ 8
Dūmų terasos žuvienė su jūros gėrybėmis.
*1, 2, 4, 6, 9, 14.

NICOS SALOTOS SU KEPTU TUNU 10
Gaivios salotos su lengvai apkeptu tunu, jaunom bulvėm, ankštinėmis pupelėmis, virtu kiaušiniu ir ančiuvių vinegretu.
*3, 4, 10.

JAUTIENOS STROGANOVAS 17
Troškinta jautienos išpjova, kreminė bulvių košė ir marinuotos daržovės.
*7, 10.

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

VIŠTIENOS IEŠMELIAI 13 (Rekomenduojama su: **Corn Lager / Session Pils**)
Su duona, daržovių salotomis, fetos sūriu, citrina it tahini jogurtu.
*1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

KREVEČIŲ IEŠMELIAI 14 (Rekomenduojama su: **German Style Wheat Beer / Honeysuckle IPA**)
Su duona, daržovių salotomis, fetos sūriu, citrina ir muhammara.
*1, 2, 7, 8, 9, 10.

KOFTA KEBABAS 15 (Rekomenduojama su: **IPA / Imperial Granola Stout**)
Kapota aviena su jautiena dosniai paskaninta prieskoniais, šviežiomis petražolėmis ir česnaku. Patiekama su keptais svogūnais ir pomidorais, bei jogurto ir tahini padažu.
*1, 7, 11.

KEPTAS BAKLAŽANAS 13 (Rekomenduojama su: **Session Pils / Honeysuckle IPA**)
Patiekiamas su tahini jogurtu, keptom bulvėm, pistacijų riešutais, fetos sūriu ir čili aliejumi.
*7, 8, 11.

RAJOS SPARNAS 18 (Rekomenduojama su: **Corn Lager / Honeysuckle IPA**)
Su sviestiniu padažu ir daržovėmis.
*1, 4, 7, 9.

GRILL RINKINYS 69 (Rekomenduojama su: **Corn Lager / Session Pils**)
Sotus ant grotelių keptų mėsų ir krevečių padėklas skirtas 4-6 asmenims. Krevetės, vištiena, kofta kebabas, marinuotos ant grotelių keptos daržovės, jogurto ir tahini pastos padažas, muhammara.
*1, 2, 7, 8, 11.

- *ALERGENAI
1. Glitimo turintys javai ir jų produktai

2. Vėžiagyviai ir jų produktai

3. Kiaušiniai ir jų produktai

4. Žuvis ir jų produktai

5. Žemės riešutai ir jų produktai

6. Sojų pupelės ir jų produktai

7. Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę)

8. Riešutai ir jų produktai

9. Salierai ir jų produktai

10. Garstyčios ir jų produktai

11. Sezamų sėklos ir jų produktai

12. Sieros dioksidas ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l

13. Lubinai ir jų produktai

14. Moliuskai ir jų produktai

Vegetariški patiekalai

SKARDINĖS

Dėl platesnio alaus pasirinkimo
teirautis padavėjų.

KRANAI

IPA 5

GERMAN STYLE WHEAT BEER 4,5

COCONUT MILK STOUT 5,5

LITHUANIAN PILSNER 4,5

RASPBERRY GOSE 5,5



KARŠTI GĖRIMAI

JUODA KAVA 2,5

JUODA KAVA SU PIENU 3

CAPPUCCINO 3

FLAT WHITE 3

ESPRESSO 2,5

ARBATA 2,5

GAIVIEJI GĖRIMAI

VERBA MATE LIMONADAS 4

ROASTED BARLEY COLA 4

MANGŲ LIMONADAS 4

AVIEČIŲ LIMONADAS 4

HOP WATER 4

SULTYS 3

KOKTEILIAI

MARTINI FIERO & OJ 8

GARIBALDI 8

RUM & COKE 8

GIN & TONIC 8

APEROL SPRITZ 8

LIMONCELLO SPRITZ 8

STIPRIEJI

TEKILA 6 / 105

VISKIS 6 / 105

DEGTINĖ 4 / 70

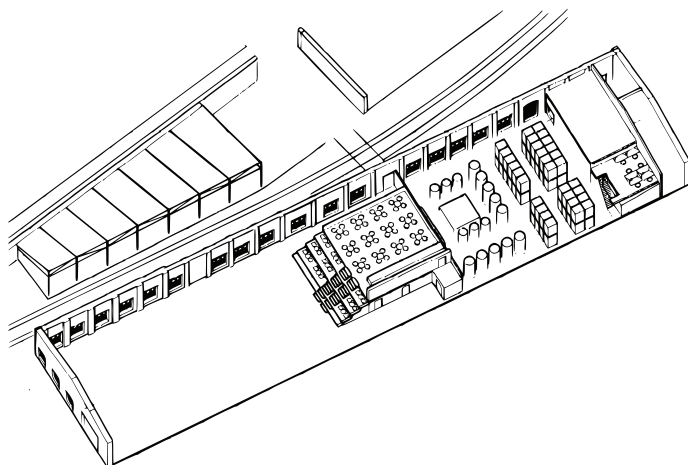
ČIOBRELIŲ LIKERIS SU MEDUMI IR ŠAFRANU 42% - 3,8 / 44

PISTACIJŲ KREMINIS LIKERIS 17% - 4,3 / 73

LIMONCELLO LIKERIS AMALFI 30% - 4

VARNELLI DISTILERIJOS L'ANICE SECCO LIKERIS 46% - 4,8

GRAPA MOSCATO 40% - 5,3



APIE MUS

Dūmų fabrika kompleksas siūlo didžiąją erdvę, kurioje yra panoraminis baras, amfiteatras bei didelė salė, puikiai tinkanti konferencijoms, pramoginiams renginiams, šventėms, produktų pristatymams bei kitiems, Jūsų lūkesčius atliepiantiems sumanymams.

Baro erdvė idealiai tinka alaus degustacijoms, bendruomenių susitikimams ar nedidelioms komandos formavimo renginiams. Didelių renginių metu ši erdvė puikiai pasitarnauja kavos pertraukoms, o svečiams siūlome paragauti išskirtinių **Sakiškės Brewery** gėrimų, pilstomų tiesiai iš mūsų bravoro.

Planuojate susodinti publiką teatro stiliumi? **Amfiteatro erdvė** puikiai tinka koncertams, teatro pasirodymams ar prezentacijoms. Stovimų renginių metu jie tampa patogia poilsio vieta, kur svečiai gali atsipalaiduoti ir pabendrauti prie puodelio kavos.

Viduržemio jūros virtuvės **restoranas - Dūmų terasa**, kuriame talpinama iki 70 žmonių prie stalų arba iki 100 žmonių furšetiniame formate. Restoranas teikia visas maitinimo paslaugas renginiams vykstantiems "Dūmų fabrike".

Svarbu paminėti, kad į Dūmų fabriką galime suorganizuoti **specialiai atvykstantį traukinį** iš Vilniaus geležinkelio stoties, tad kelionė į Jūsų planuojamą renginį tampa dar įdomesnė renginio svečiams.

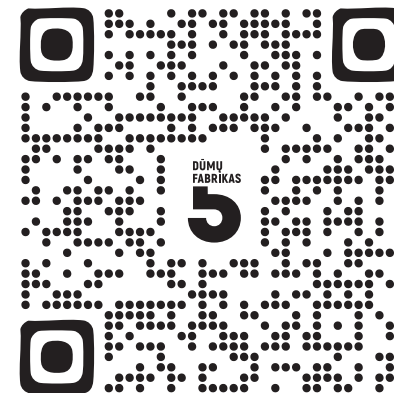
Patiko Dūmų teasoje?

Parašyk atsiliepimą **Google Maps!**



Instagram: @dumu.terasa

Facebook: Dūmų terasa



WWW.DUMUFABRIKAS.LT