

Ilgesnė tos pačios Lolos diena ir daugiau saulės ant stalo.

Pradžiai ant stalo

kažkas visiems, kol renkatės

Lolos baliukas

Duona, degintas sviestas, hummus, labneh ir dvi pasirinktinai užtepėlės, marinuotos daržovės, alyvuogės, vytintas kumpis.

€ 26

Lengvai pradžiai

Duona, degintas sviestas, užtepėlė pasirinktinai, alyvuogės ir marinuotos daržovės.

€ 13

Burrata

Kreminis sūris, alyvuogių aliejus, žolelės ir citrusas.

€ 8

Duona ir užtepėlės

Boka bakery duona

Focaccia arba ruginė, šiltas degintas sviestas ir alyvuogių aliejus.

€ 6

Užtepėlė

Pasirink pagal nuotaiką: baziliko pesto su pistacijom, plaktas ožkos sūris, saulėje vytintų pomidorų su kaparėliais ir rozmarinu, paprikų ir migdolų.

€ 6

Hummusas

Naminis hummusas su tahini, citrina, alyvuogių aliejumi, žolelėmis. Švelnus pagrindas, kuris tinka ir pradžiai, ir prie daržovių.

€ 8

Kepta feta

Kepta feta su medumi, čiobreliu, čili, alyvuogių aliejumi.

€ 9

Labneh

Jogurtas, žolelės, alyvuogių aliejus.

€ 6

Visada viskas nuo nulio.

Alergenai? Klausk — pasakysim viską.

Dviese? Baliukas + 2–3 iš stalo vidurio + šalia. Tada desertą.

Arba tiesiog užsisakyk viską ir žiūrėk kas nutinka.

17:00 – 22:00

vakaras

Į stalo vidurį

stumdyti po stalą, dalintis, ragauti

Morkos

Keptos, karamelizuotos morkos su jogurtu
€ 8

Agurkų ir pomidorų raita

Jogurtas, agurkas, pomidorai, mėta, kuminas ir žalia aitriųjų paprikų pasta su sūdytomis citrinomis.
€ 6

Apanglėję pomidorai

Karšti vynuoginiai pomidorai su kuminu ir česnakų, ant šaltutėlio jogurto su citrinos žievele.
€ 8

Baklažanai su ančiuviais

Kepti baklažanai, ančiuviai ir acto padažas, raudonėlis, petražolės.
€ 8

Pomidorų karpachio

Pomidorai, alyvuogių aliejus, imbieras, svogūnų laiškai, citrusas, žolelės.
€ 8

Žiedinis kopūstas

Lėtai orkaitėje keptas žiedinis kopūstas su sviestu, alyvuogių aliejumi, traškiais lapais, citrina, žaliu tahini, harissa ir kepintais migdolais.
€ 9

Pomidorai ir duona

Pomidorų ir skrudintos naminio raugo duonos salotos su ančiuviais, kaparėliais, česnakų aliejumi, bazilikais, petražolėmis, laimu ir paprika.
€ 8

Skumbrė

Skumbrė crudo, alyvuogių aliejus, greipfrutai, pankoliai, petražolės, švieži pipirai, šalotiniai svogūnai.
€ 12

Upėtakis

Upėtakio tartaras su alyvuogių aliejumi, šalotiniais svogūnais, kuminu, petražolėmis, citrina, pistacijom.
€ 14

Rimtesnės lėkštės

kai nori kažko savo, bet vis tiek gali pasidalinti

Kukurūzinis viščiukas

Marinuotas viščiukas nuo ugnies su citrina ir žolelėmis.
€ 18

Skumbrė

Kepta skumbrės filė su imbieriniu kremu, pistacijomis, kardamonu, bazilikais, kalendromis ir žaliosios citrinos skiltelėmis.
€ 22

Brandintos jautienos išpjova

Išpjova su harissa, keptos paprikos ir pipirinis citrinų padažas su sūdytomis citrinomis ir petražolėmis.
€ 26

17:00 – 22:00

vakaras

Šalia

priedai, kurie gali tapti pagrindiniais akcentais

Batatų košė

Kepta batatų košė, žaliųjų citrinų, bazilikų ir kalendrų salsa.
€ 6

Marinuotos ir raugintos daržovės

Sezoninės ir įvairios, keičiasi reguliariai.
€ 6

Keptos batatų juostelės

Batatų juostelės su raudonąja paprika, česnakų ir druska. Patiekama su mūsų gamybos padažu.
€ 6

Saldžiai

Lazdyno riešutų ir persikų pyragas

Minkštas riešutinis pyragas su persikais, karamelės užpilu ir grietinėlės kremu.
€ 7

Nekeptas šokoladinis pyragas

Juodasis šokoladas su mėtų ir pistacijomis, trapūs sausainiai, razinos su romu.
€ 7

Keptos braškės

Keptos braškės su vanile ir citrininis grietinėlės kremas pagardintas mėtų.
€ 8

Visada viskas nuo nulio.

Alergenai? Klausk — pasakysim viską.

Dviese? Baliukas + 2–3 iš stalo vidurio + šalia. Tada desertą.

Arba tiesiog užsisakyk viską ir žiūrėk kas nutinka.

17:00 – 22:00

vakaras