

SEKMADIENIO BRUNCH'AS

MENIU:

Benedikto kiaušiniai
su špinatais, kalendrų *Hollandaise* padažu,
patiekama ant *Naan* (Indiška duonelė)

- su lašiša 8€
- su traškia šonine 8€

Angliški pusryčiai 8,50€
namų gamybos aštri dešrelė, pagaminta Goa
stiliumi, keptas kiaušinis, grybai, šoninė,
pomidorų *confit*, šparaginės pupelės

Vegetariški Angliški pusryčiai 7,50€
namų gamybos daržovių dešrelė, grybai,
pomidorų *confit*, šparaginės pupelės

Masala omletas, patiekiamas su *Naan*
duonele
• su smidrais ir ožkos sūrio putomis 8€
• su omaru ir ikrais 12,50€

Specialus Gasparo *Croque-madame*
su kumpiu ir sūriu įdarytu vafliu 7,50€

Sourdough skrebutis su avokadu, ant
grilio keptu aštuonkoju, įvairiais
pomidorais, bulvių putomis 9€

Blyneliai su bananais, kokosais,
Jaggery [kokosų cukrus iš Goa] padažu,
ir vasarinėmis uogomis 6,50€

Įvairūs šerbetai ir ledai 6,50€
prašome klausti padavėjo

GĖRIMAI:

Mimosa 8,50€
[su Pierre Brocard Tradition Brut šampanu
ir šviežiomis apelsinų sultimis]

Espresso 1,75€

Americano 2,75€

Latte 3€

Cappuccino 3€

Arbata 3€
[juoda, žalia, pipirmėčių, darjeeling,
citrinžolės, Indiška *Chai*]

Cascara [kavos uogų arbata] 2,50€

Dienos šviežiai spaustos sultys 3,50€
225 ml [prašome klausti padavėjo]

Hildon mineralinis vanduo 3,50€
[natūralus arba gazuotas, 750 ml, Anglija]

Sidras *Duche de Longueville* 17,50€
[obuolių, nealkoholinis, 750 ml, Prancūzija]