

# MO

## Pusryčiai

Kruasanas

1 €

Avižų košė

2 €

Suvožtinis su sūriu ir kumpiu  
*Be gliuteno.*

3 €

Granola

*Su natūraliu jogurtu, su medumi keptomis avižomis, cinamonu, vaisiais.*

3 €

Belgiški vafiliai

*Su juodųjų serbentų uogiene, abrikosų džemu ar „Nutella“.*

4 €

## Dienos patiekalai

Kasdien vis kitokie – teiraukitės padavėjų.

## Užkandžiai

Šiltos šakniavaisių salotos su kalendrų puta  
*Jūsų laukia rudens gėrybių mugė vienoje lėkštėje!*

6,5 €

Balandų sėklos su morkomis ir salotomis „Radicchio“  
*Bolivinės balandos turi net devynių rūšių aminorūgščių ir kitų medžiagų, naudingų žmogaus organizmui!*

4,5 €

Burata su svieste keptomis cikorijomis ir raudonajame vyne virtomis figomis  
*Burata iš Pietų Italijos, Apulijos regiono!*

7,5 €

Keptas kamamberas su čiobreliais ir lazdynų riešutais

6,5 €

Užtepėlės su daržovių lazdelėmis ir šilta tortilija  
*Avinžirnių humusas su rūkytomis paprikomis, triušienos užtepėlė su morkomis ir čiobreliais. Jei norite tik vegetariškų užtepėlių, teiraukitės padavėjų.*

7 €

Daržovių suktinukai su aštriu ir sojos padažais  
*Dideli, namuose gaminti.*

5 €

Gruzdintos bulvytės

*Draugauja su pomidorų padažu ir garstyčiomis.*

2 €

## Sriubos

Trinta perlinių kruopų sriuba su antieta

5,5 €

Aštri tailandietiška sriuba

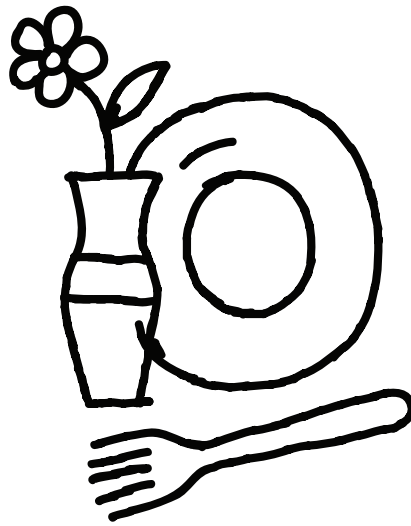
*Sultinys gaminamas iš kepintų krevečių kiautų.*

6 €

Miso

*Sultinys gaminamas verdant rudadumblis su grybais.*

4,5 €



## Pastos

*Akmeninėmis girkomis malti, kietagrūdžių kviečių naminiai makaronai.*

*Fiorellini* su voveraitėmis ir vytinto kumpio traškučiais

6 €

*Pappardelle Ricce* su ciberžolėmis ir keptais kalmarais

6 €

*Strozzapreti* su keptais pomidorais ir raudonėliais  
*Dar žinomi kaip nuodėmingieji. Šaltiniai byloja, kad vienas Modenos kunigas taip mėgo šiuos makaronus, kad nuolat persivalgydavo. Moralas: jei vilioja taip, kad nusideda net kunigai, – galima visiems!*

6 €

*Ravioli* su kapota vištiena ir naminiu sultiniu

6 €

## Pagrindiniai patiekalai

Baklažanai su keptu panyru, pomidorais ir mielių dribsniais „Engevita“

8 €

Lašiša, kepta apelsinų, ciberžolių ir imbierų padaže, su trintais kalafiorais

11,5 €

Oto filė su daržovių salsa ir juodaisiais lęšiais

14,5 €

Vištienos petukai su kaimiškai keptuvėje keptomis bulvėmis ir džiovintais svogūnais

8,5 €

Antienos *confit* su gruzdintais batatais ir portveino padažu

13,5 €

Veršienos žandas su virtomis bulvėmis, balzamiko acte marinuotais svogūnėliais ir kardamonu

15 €

## Desertai

MO keksas su apelsinų sultimis

3,5 €

Naminiai ledai

3 €

Šokoladinis šokoladinis  
*„Apple“ fanų desertas.*

4 €

Rikotos tortas

4 €

Žaliavalgiški desertai  
*Teiraukitės padavėjų.*

4–5 €

## Gėrimai

Kava

*Juoda, Espresso, Cappuccino, Latte, su pienu, be kofeino, cikorijų.*

1,7–3 €

Arbata

*Juodoji, žalioji, vaisinė, lietuviškų žolelių.*

1,5–2 €

Sultys (buteliukuose)

1,7 €

Šviežios vaisių ir daržovių sultys  
*Teiraukitės padavėjų.*

4 €

Limonadas (buteliukuose)  
*Teiraukitės padavėjų.*

2,7 €

Pilstomas alus (0,5 l)  
*„Ekstra“, „Barzda vėtroje“.*

4 €

## MO vynas

*Santa Pita*

The National Gallery (150 ml)  
*Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.*

4 €

# bistro

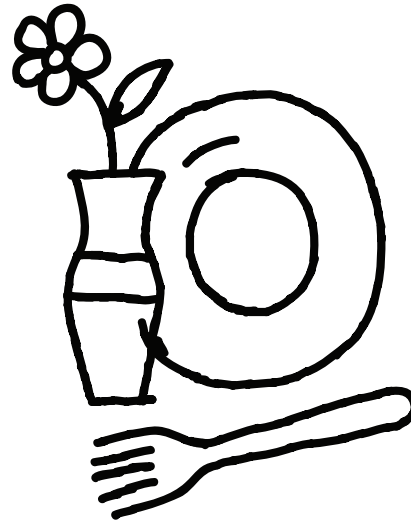
# meniu

# MO

## Breakfast

- Croissant
- Oatmeal
- Ham and Cheese Bun  
*Gluten Free*
- Granola  
*With Honey Roasted Oats, Natural Yogurt, Cinnamon, and Fruit*
- Belgium Waffle  
*With Black Currant Jam, Apricot Jam, or Nutella*

- €1
- €2
- €3
- €3
- €4



## Desserts

- MO Moist Muffins with Orange Peel
- Homemade Ice Cream
- Chocolate Cake
- Ricotta Torte
- Raw Fruit Dessert  
*Ask your waiter what we have today.*

- €3,5
- €3
- €4
- €4
- €4-5

## Daily Special

Different each day – ask your waiter.

## Appetizers

- Warm Root Vegetables Salad with Coriander Foam
- Quinoa Seeds with Carrots and Radicchio Lettuce
- Burrata with Sauteed Chicory and Poached Figs in Red Wine
- Baked Camembert with Thyme and Hazelnuts
- Spreads with Vegetable Sticks and Warm Tortilla  
*Smoked Paprika Hummus, Rabbit with Carrots and Thyme. If you wish to be served vegetarian spreads only, please let your waiter know.*
- Vegetable Spring Rolls with Spicy and Soy Sauces  
*Big and homemade*
- Fried Chips

- €6,5
- €4,5
- €7,5
- €6,5
- €7
- €5
- €2

# Bistro

## Pasta

- Fiorelini with Chanterelle Mushroom and Cured Ham Chips
- Pappardelle Ricce with Turmeric and Sautéed Calamari Filet
- Strozzapreti with Roasted Cherry Tomato and Oregano
- Ravioli with Chopped Chicken Served with Homemade Broth

- €6
- €6
- €6
- €6

## Main Dishes

- Aubergine with Paneer Cheese, Tomatoes and Engevita Yeast Flakes
- Salmon with Orange, Turmeric and Ginger Sauce, and Cauliflower Cream
- Turbot Filet with Vegetable Salsa and Black Lentils
- Chicken Wings with Roasted Potatoes and Dried Onions
- Duck Confit with Fried Sweet Potatoes and Port Wine Sauce
- Veal Cheek with Balsamic Onions, Boiled Potatoes and Cardamom

- €8
- €11,5
- €14,5
- €8,5
- €13,5
- €15

## Drinks

- Coffee  
*Black, Espresso, Cappuccino, Latte, Flat White, Decaf, Chicory*
- Tea  
*Black, Green, Fruit, Local Herbs*
- Juice (bottled)
- Fresh Fruit and Vegetable Juice  
*Ask your waiter what we have today.*
- Lemonade (bottled)  
*Ask your waiter what we have today.*
- Draft Beer (0,5 l)  
*Ekstra, Barzda Vétroje*

- €1,7-3
- €1,5-2
- €1,7
- €4
- €2,7
- €4

## MO vynas

- Santa Pita®*
- The National Gallery (150 ml)  
*Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir.*

- €4

# Menu

## Soup

- Creamy Pearl Barley Soup with Duck
- Thai Soup
- Miso Soup

- €5,5
- €6
- €4,5