

PIETUMS DĖRA ROMDĖRA

Užsakymų tel. nr:
8 670 67059
(nuo 8:00 iki 13:00 val.)
Pristatymas į Jūsų pasirinktą vietą:
nuo 11:00 iki 14:00 val.

www.romdera.lt
FB: **UABRomdera**

◆ Meniu Nr. 2

Kompleksas (*sriuba + karštas patiekalas) — **5,10 Eur**
Kompleksas (*sriuba + lietiniai blynėliai) — **4,90 Eur**
Garnyras pasirinktinai: **bulvės, bulvių košė, griekiai, ryžiai**. Dienos pyragaitis **0,80 Eur**

PIRMADIENIS

* Raugintų kopūstų sriuba su šonine

- 1 Kiaulienos kepsnys „Bajoriškai“
- 2 Kaimiškos dešrelės patiekiamos su troškintais kopūstais ir krienu padažu
- 3 Kiaulienos troškiny su „Meksikietiška“
- 4 Jūros lydekos kepsnys sezamo plutelėje su citrininiu padažu
- 5 Troškintos jautienos kepenėlės su tradiciniu padažu
- 6 Bulvių plokštainis su rūkytomis kiaulių ausytėmis
- 7 Varškės apkepas su vanile ir ryžiais patiekiamas su grietine ir uogiene
- 8 Lietiniai blynėliai su mėsa ir baltu padažu; sūriu ir pievagrybių padažu; varške gardinta cinamonu; bananais ir šokoladu

ANTRADIENIS

* Vištienos sriuba su makaronais ir žaliais žirneliais

- 1 Vištienos karbonadas su pievagrybių padažu
- 2 Vištienos troškiny su „Azijietiška“
- 3 „Kijevo“ kotletas
- 4 Keptas skumbinės kepsnys su garstyčių padažu
- 5 Vištienos skilveliai aštriame padaže
- 6 Virtų bulvių cepelinai su tradiciniu padažu
- 7 Makaronai „Canelloni“ su faršu ir pievagrybių padažu
- 8 Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa
- 9 Lietiniai blynėliai su vištiena-daržovėmis; dešrele-sūriu; varške-razinomis; obuoliais

PIETUS VEŽA ROMDĖRA

Užsakius iki **10 Eur** — pristatymas **3.00 Eur**
Užsakius virš **10 Eur** — pristatymas **2.00 Eur**
Užsakius **4 kompleksus** — gėrimas **NEMOKAMAI!**

* Sriubos:

- Šaltibarščiai su bulvėmis **2,00 €**.
- Cibulynė su bulvėmis **2,00 €**.
- Saldi vaisių sriuba **2,00 €**.

TREČIADIENIS

* Burokėlių sriuba su pupelėmis

- 1 Įdarytas kiaulienos suktinukas su kumpiu ir špinatais patiekiamas su sūrelio padažu
- 2 Vištienos troškiny su grūdėtų garstyčių padaže
- 3 Plovos su vištiena patiekiamas su raugintais agurkais
- 4 Jūros lydekos kepsnys su sūrelio padažu
- 5 Jautienos širdys chipotlės padaže
- 6 Rupiai tarkuoti bulviniai blynai su šonine
- 7 Varškės apkepas su kokosais
- 8 Lietiniai blynėliai su BBQ marinuota kapota vištiena; mėsa; varške gardinta vanile; bananais ir šokoladu

KETVIRTADIENIS

* Bulvienė su pievagrybiais

- 1 Užkeptas vištienos kepsnys su ananasais ir sūriu
- 2 Kiaulienos troškiny su brokoliais tradiciniame padaže
- 3 Tradicinis kiaulienos zrazas
- 4 Žuvies kepsnys su špinatų padažu gardintu provanso žolelėmis
- 5 Troškinti vištienos skilveliai daržovių padaže
- 6 Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa
- 7 „Pene“ makaronai su vištiena ir pievagrybiais
- 8 Lietiniai blynėliai su kumpiu - pievagrybiais; dešrele; varške - lašiša; varške - obuoliais

PENKTADIENIS

* Charčio

- 1 Kiaulienos kepsnys „Eigulyš“
- 2 Vištienos troškiny su saldžiarūgščiu padaže su persikais ir žaluma
- 3 Vištienos kapotukai su daržovėmis patiekiami su tradiciniu padažu
- 4 Jūros lydekos kepsnys lenkiškame padaže
- 5 Troškintos vištienos širdutės su morkomis ir saldžiais kukurūzais
- 6 Žemaičių blynai
- 7 Lazanija su vištiena ir daržovėmis, patiekama su pomidorais, svogūnais, sūriu
- 8 Sklindžiai su varške ir razinomis