

La Crêpe



NAUJI SEZONO SKONIAI

PAVASARIS / VASARA

2022



SALOTOS SU GRUZZINTA BURATA
DEEP-FRIED BURRATA SALAD

7,50 €

Burata sūris, gražgarstės, vyšniniai pomidorai, pesto padažas, cukinija, marinuotos alyvuogės, kepintų sėklų mišinys, riešutai.

Burrata cheese, rucola, cherry tomatoes, pesto sauce, zucchini, pickled olives, roasted seed mix, and nuts.



#01

**TRAŠKAUS SLUOKSNIŲ
APSUPTOS
BURATOS VILIONĖ.**

**TEMPTATION OF CRISPY-LAYER-
WRAPPED BURRATA.**



**LIETINIS SU MASKARPONĖS KREMU,
ŠONINE IR KIAUŠINIŲ**
**CREPE WITH MASCARPONE CREME,
BACON AND EGG**

6,00 €

Lietinis su maskarponės įdaru ir kiaušiniiais, naminių pomidorų padažu, gražgarstėmis, feta, rūkyta kiaulienos šonine.

Crepe with mascarpone crème, eggs, homemade tomato sauce, rucola, feta cheese, and smoked bacon.

**SOTUS, TRAŠKUS
IR NEATSIVALGO-
MAS..** **SUBSTANTIAL,
CRISPY AND MAKING
TO COME BACK FOR
MORE...**



#02

**ŠIANDIEN NEREIKIA SKAIČIUOTI
KALORIJŲ, O TIESIOG NORISI
BLYNELIO, KURIS DŽIUGINTŲ.**
**NO NEED TO COUNT CALORIES
TODAY, JUST CRAVING FOR A
PANCAKE THAT WOULD MAKE
YOU HAPPY.**





MIDIJOS PESTO PADAŽE
MUSSELS IN PESTO SAUCE

12,00 €

Midijos, svogūnai, česnakai, baltas vynas, grietinėlė, pesto padažas, majonezo-pesto padažas. Patiekama su gruzdintomis bulvytėmis.

Mussels, onions, garlic, white wine, sweet cream, pesto sauce, mayonnaise-pesto sauce. Served with French fries.



ČIA SUSITINKA
BAZILIKAI SU ČESNAKAIŠ,
KAD APŽAVĖTŲ MIDIJAS.

HERE BASIL AND
GARLIC MEET TO
BEWITCH MUSSELS.



STERKAS SU ŽALIŲJŲ ŽIRNELIŲ KREMU KEPTUVĖLĖJE
PIKE-PERCH WITH GREEN PEA CREAM IN A HOT PAN

12,00 €

Patiekama su midijų mėsos padažu, žirnelių kremu, smidrais, vyšniniais pomidorais, baravykais.

Served with mussel meat sauce, green pea cream, asparagus, cherry tomatoes, and boletus mushrooms.



BARAVYKŲ IR
VYŠNINIŲ POMIDORŲ
DRAUGIJOJE.

IN THE COMPANY OF BOLE-
TUS MUSHROOMS AND
TOMATOES.

HAVAJŲ VIŠTIENOS IEŠMELIAI KEPTUVĖLĖJE
HAWAIIAN CHICKEN SKEWERS IN A HOT PAN

8,50 €

Vištienos kumpeliai, cukinija, ananasas, mėlynieji svogūnai. Patiekama su kuskusu, jaunais špinatų lapeliais, vyšniniais pomidorais, naminiu pomidorų padažu, bazilikais.

Chicken thighs, zucchini, pineapple, red onions. Served with couscous, baby spinach, cherry tomatoes, homemade tomato sauce, and basil.

#03
PATIEKALUI
IŠSKIRTINIO ŽAVESIO
SUTEIKIA PERLINIO
KUSKUSO BURBULIUKAI.

THE BUBBLES OF PEARL
COUSCOUS ADD EXCEP
TIONAL CHARM AND
ALLUREMENT
TO A DISH.

1,2,3... IR JŪS
JAU ESATE
HAVAJUOSE.

1,2,3...AND YOU
ARE ALREADY
IN HAWAII.



CITRININĖ TARTALETĖ
LEMON TARTELETTE

4,50 €

Patiekama su ledais, sezoninėmis uogomis, miltelinio cukrumi.

Served with ice cream, seasonal berries, and powdered sugar.



#04

BAIGIAMOJI DESERTO NATA –
GAIVŪS VANILINIAI LEDAI.

THE CLOSING NOTE OF THIS DESSERT –
REFRESHING VANILLA ICE CREAM.

**KELIAUK, SKANAUK
IR RAGAUK!**
**IR NEPAMIRŠK, KAD GALI
UŽSISAKYTI Į NAMUS.**

**TRAVEL AND TASTE!
AND REMEMBER THAT HOME
DELIVERY IS ALWAYS
AVAILABLE FOR YOU.**

La Crêpe

Gedimino pr. 13, Vilnius
Upės g. 9, Vilnius (PC „VCUP“)
Savitiškio g. 61, Panevėžys (PC „RYO“)
Žemaitijos g. 38, Mažeikiai

www.lacrepe.lt ☎ [lacrepe.blynine](https://www.facebook.com/lacrepe.blynine)
Nuomonių telefonas: + 370 687 34 014