



# MENIU



NEAPOLIETISKOS TRADICIJOS PICA TIKRIEMS HEROJAMS

# UŽKANDŽIAI



## ITALIŠKI ANTIPASTI

7,5 EUR

Itališkas saliamis, nuostabios alyvuogės, prosciutto kumpis, čorizo, patiekiami su gardžia namine picų duonele. Gurmaniška kelionė dviems.

## DUONOS IR KRAPŲ

6 EUR

Ko reikia žmonėms? Duonos! Dar geriau – keptos. Tai mūsų sveikesnis ir fantastiškai skanus lietuviškos klasikos pasirinkimas. Orkaitėje paskrudinta su alyvuogių aliejumi ir parmezanu, maistinga ir gardi **Beatos virtuvės** juoda duona patiekama su kreminiu rikotos ir krapesto pagardu. Lietuviškai paprasta, bet nepaprastai gardu. Sunku sustoti.

## BEATOS VIRTUVĖS UŽTEPĖLIŲ RINKINYS 8 EUR

Visų pamėgtos skaniausios daržovių užtepėlės: burokėlių su migdolų riešutais, keptų cukinijų, Romesco su paprikomis. Patiekiamo su traškiais daržovėmis ir duonele iš mūsų krosnies.

## ČORISO KAŠNIAI

6 EUR

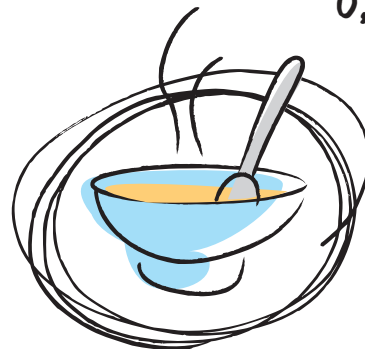
Karšti čoriso gabaliukai patiekiami su fokačija visiškam malonumui pajusti.

## FOKAČIJA

Duonelė | Krepšelis

0,5 | 2 EUR

# SRIUBA IR SALOTOS



## DIENOS SRIUBA

4 EUR

Ruošiamo sočiai, verdame kasdien. Klauskite, kokios turime šiandien.

## DIENOS SALOTOS

7,5 EUR

Kasdien didžiuojamės vis kitomis. Naudojame šviežius sezoninius ingredientus. Nuolat giriamos, gardžios ir sočios.

## SILKĖ KARALIENĖ

8,5 EUR

Silkė karaliauja lėkštėje kartu su įvairiomis salotomis, keptais burokėliais, pomidoriukais bei paskrudinta **Beatos virtuvės** duona. Visą karūnuoja grietinės-vaškės padažas.

## ŽALIOSIOS SALOTOS

6,5 EUR

Žaliausi ir gaiviausi ingredientai: įvairios salotos, cukinijos, sultingos morkos. Mūsų ruošta granola sotumui užtikrinti. Pateikiame su krapų padažu.

## BEATOS VIRTUVĖS SALOTOS SU MANGAIS 8,5 EUR

Visų laikų geidžiamiausios su mangais, feta ir traškiu itališku kumpiu prosciutto. Pateikiamos su mūsų gamybos medaus ir citrinų padažu. Tobulas derinys!

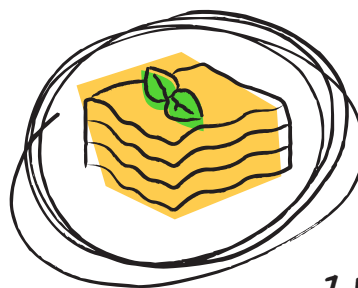
 veganiškas pasirinkimas



vegetariškas pasirinkimas

 aštru

# KARŠTIEJI PATIEKALAI



## DIENOS PATIEKALAS

7,5 EUR

Mėgstamiausi mūsų svečių išbandyti receptai, geriausios naujienos iš restorano šeimininkų virtuvės.

## LAZANIJA

8,5 EUR

Klasikinė itališka – tikriau nebūna. Ruošiamo su tradiciniais Bešamelio ir Bolonijos padažais, dosniai gardiname ne tik mocarela, bet ir parmezanu. Sotus ir gardus komforto maistas. Patinka visiems.

## ŽEMAITIS KRAPUOSE



8 EUR

Tautiečių numylėti žemaičių blynai su mėsa, kurių skonį papildo klasiškas grietinės bei krapesto padažas.

## PONAS ZRAZAS



8,5 EUR

Kilmingasis zrazas, įdarytas kepintomis morkomis, svogūnais ir sūriu, į puotą pakvietė gaivias salotas ir bulvinį garnyrą. Prisijunk ir tu!

## MAMOS KOLDŪNAI SU BROKOLIŲ PADAŽU



7,5 EUR

Klasikinis namų virtuvės hitas iš **Beatos virtuvės!** Švelnius naminius koldūnus su kalakutienu poruojame su daržovingu brokolių padažu. Šį kreminį padažą ruošiame su parmezanu, grietine ir sviestu – taip, kaip skaniausia. **PATIKS IR VAIKAMS**

# VAIKAMS



## MOČIUTĖS KUKULIAI

6,5 EUR

Minkštutėlių kalakutienu kukulių skonis kaip iš mylimiausios močiutės virtuvės. Gardiname mūsų ruoštu padažu su morkomis, trintais pomidorais, smulkintais svogūnais, česnakais bei raudonėliais.

## VARŠKĖTUKAI

6,5 EUR

Virti, naminiai, mūsų ruošiami, minkšti varškėtukai. Patiekiami su trintomis, sunokusiomis braškėmis ir grietine. Vaikystės skonis ir kvapas!

## MAKARONAI VAIKAMS

6 EUR

Ruošiame su Bolognese padažu ir sūriu.

## KEPTI VARŠKĖČIAI

7 EUR

Purūs, minkšti ir gardūs kaip saldus vaikystės sapnas. Lėkštėje atkeliauja su grietine ir visada vasariškai nusiteikusiomis trintomis braškėmis.



veganiškas pasirinkimas

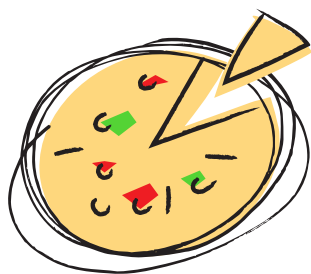


vegetariškas pasirinkimas



aštru

# PICOS



24 | 26 (BE GLITIMO) | 30 CM

PASIRINKUS KAIP PRIEDĄ, BET KURIĄ PICĄ GALIME IŠKEPTI SU VIŠAGRŪDŽIU (+0,60 | +0,65 EUR) ARBA BE GLITIMO (+3,25 EUR) PAGRINDU.

## KAUNO ŽVĒRIS

11,95 | 13,95 EUR

“Sąkj Kauno Žvėris netyčia prarijo vieną picų kepėją. Biški dabar dėl to jaučiasi kaltas, todėl sugalvojo sukurti miestui šią picą. Picą, kuri būtų įvairi kaip Kaunas: biški saldi, biški aštri, biški tamsi, biški šviesi. Ir gerokai europietiška, nes kadangi Kultūros sostinė. Ir dar labai gerokai – žvėriška, nes Kauno Žvėris kiekvienon picon įpučia biški ugnies iš savo nasrų. Žo, paragauk,” (tekstas iš „Kauno Žvėris“ knygos). Picos žvėriškumo laipsnį gali pasirinkti – klausk padavėjo.

**Žvėriški ingredientai:** plėšyta jautiena, plėšyta kiauliena, Kalabrijos dešra nduja, karamelizuoti svogūnai, Chalapos paprikos, šviežia mocarela, parmežanas, ant grotelių kepti ananasai, naminis mėsainių padažas.

## TRAŠKIOJI CHIPOTLE

11,65 | 13,80 EUR

Juk būna, kad į vieną vietą sukrinta viskas, kas skaniausia: naminis pomidorų padažas, sultinga vištiena, traški kiaulienos šoninė ir dar traškesni duonos skrebučiai. Šviežia mocarela ir klasikinis itališkas parmežanas suskamba naujomis natomis, viską pagardinus dūmų aromato paprikų padažu (Chipotle).

## SŪRIO KARALIŠKOJI

10,95 | 12,50 EUR

Tirštas, aromatingas, klampus sūrio padažas, traški kiaulienos šoninė, raudonieji svogūnai ir vyšniniai pomidorai. Duonos skrebučiai suteikia ypatingo traškumo kiekvienam kąsniui, o šviežia mocarela ir klasikinis itališkas parmežanas dar pastiprina sūriškumo gaidą.

## NDUJA

9,50 | 10,65 EUR

Išgrynintas legendomis apipintos Kalabrijos dešros ndujos skonis. Jos pikantišką aštrumą išryškina mūsų naminis pomidorų padažas, bet jį dar pastiprina Chalapos paprikos. Klasikinei itališkai tradicijai atstovauja minkštutėlė mocarela ir parmežanas, o švieži bazilikai sukuria gaivų aromatą.

## PEPPERONI

9,50 | 10,65 EUR

Klasiškas pasirinkimas: naminis JD pomidorų padažas, Neapolio saliamis, bazilikai, šviežia mocarela, parmežanas, tyras alyvuogių aliejus ir, žinoma, populiaroji pepperoni dešra.

## HAMBURGO PICA

12,25 | 13,95 EUR

Tiems atvejams, kai sunku apsispręsti, ko labiau norisi: picos ar mėsainio. Plėšyta jautiena, raudonieji svogūnai, vyšniniai pomidorai ir marinuoti agurkėliai, angliškas čederis ir ypatingoji rūkyta skamorca sujungiami specialiu naminio mėsainių padažu. Spalvinga, išraiškinga ir labai soti.

## SAPNUOJU TEKSAŠA

10,95 | 12,95 EUR

Sultinga, minkštutėlė mūsų krosnyje lėtai kepta plėšyta kiauliena, pagardinta tirštu kepsnių padažu, su šviežia itališka mocarela ir raudonaisiais svogūnais.



veganiškas pasirinkimas



vegetariškas pasirinkimas



aštru

## METRO

10,50 | 11,65 EUR

Gurmaniškas vojažas po geriausių skonių virtuvę: kreminė rikota, šviežia mocarela, daug pievagrybių, bazilikų ir smulkiai plėšytas itališkas kumpis, švieži špinatai. Ypatingo skonio suteikia kreminės rikotos ir mūsų naminio krapesto pagardo duetas.

## DVIĖUBAS SMŪGIS

10,50 | 11,65 EUR

Dvigubai geriau, dvigubai skaniau – Neapolio ir Milano saliamis vienoje picoje! Žinoma, naminis JD pomidorų padažas, šviežia mocarela, parmežanas, bazilikai ir tyras alyvuogių aliejus.

## ŠEFO YPATINGOJI

12,25 | 13,95 EUR

Minkšta sultinga plėšyta jautiena, ypatingasis sūris skamorca ir pikantiškasis čederis, tik pas mus taip gardžiai karamelizuoti svogūnai, žaliosios paprikos ir išskirtinio skonio suteikiantis dūmų aromato paprikų padažas (Chipotle).

## SAVAITGALIS HAVAJUOSE

10,95 | 12,50 EUR

Nori į Havajus? Nerk į skaniausių kelionę: čia stipraus skonio gardžioji ispaniška dešra čorisas, ant grotelių kepti ananasai (žiauriai skanu!), mūsų gamybos pomidorų padažas, sultinga mocarela ir klasikinis parmežanas. Aštrumo trupiniams – Chalapos paprikos, o gaivumui ir aromatui – švieži bazilikai.

## PROSCIUTTO

11,25 | 12,95 EUR

Naminis JD pomidorų padažas, mocarela, sunokę vyšniniai pomidorai, tyras alyvuogių aliejus ir parmežanas. Visa tai gausiai užklota autentišku itališku kumpiu prosciutto ir suvilgyta balzaminio kremu. Gražgarstės tobulai pabaigai!

## LABA DIENA SU VIŠTIENA

9,95 | 11,50 EUR

Vištienos krūtinėlė, pagardinta JD kepsnių padažu, pievagrybiai, mocarela, parmežanas ir tyras alyvuogių aliejus. Naminis pomidorų padažas ir šviežios gražgarstės.

## CHEESY

10,95 | 12,95 EUR

Iš malonumo lydosi populiariausi pasaulio sūriai: mėlynasis, kreminė skamorca ir neišskiriama itališka pora – sultingoji mocarela ir išraiškingasis parmežanas. Žalių kilimų visiems patiesia mūsų naminis krapų pagardas – tikras krapesto bravo! Gražgarstės – prisnūdusiam gomuriui pažadinti.

## ŠPINATAI – JĖGA

9,50 | 11,50 EUR

Sodrus, minkštas rikotos padažas, sultingi, apkepti špinatai, sočiai parmežano ir šviežios mocarelos. Užbaigiame ryškiais šviežiais špinatais.

## DAUGIAU DARŽOVIŲ

9,50 | 11,50 EUR


Išraiškinga, spalvinga ir madinga – viskas, ko reikia. Marinuotos cukinijos ir paprikos, saldūs sultingi karamelizuoti svogūnai, pievagrybiai, kepti špinatai, mocarela, parmežanas, naminis pomidorų padažas ir tyras alyvuogių aliejus. Galime pagaminti ir su veganiškais ingredientais.

## MARGARITA

8,00 | 9,50 EUR

Naminis JD pomidorų padažas, bazilikai, šviežia mocarela, parmežanas ir tyras alyvuogių aliejus. Kreminė ir šlapia, visai kaip Neapolyje.

 veganiškas pasirinkimas

 vegetariškas pasirinkimas

 aštru



## PRIEDAI JŪSŲ PASIRINKTAI PICAI

### VISAGRŪDŽIŲ MILTŲ PICOS PAGRINDAS

+0,60 | +0,65 EUR

Tai lengva, traški, lėtai kildinama tešla, papildyta ypatingu nesmulkintų grūdų mišiniu. Daugiau vitaminų ir skaidulų!

### PICOS PAGRINDAS BE GLITIMO (26 CM)

+3,25 EUR

Šią picą kepame vienkartiniam folijos inde toje pačioje krosnyje, kaip ir įprastas picas. Stengiamės išvengti sąlyčio su gliutimo turinčiais produktais, tačiau jei esate itin jautrūs gliutimui, rekomenduojame apsvarstyti kitus patiekalus be gliutimo iš šio meniu.

### PADAŽAS

+0,35 | +0,55 EUR

Raudonasis (naminis JD pomidorų padažas)

Baltasis (rikota, alyvuogių aliejus)

Habanero paprikų padažas

Mėsainių majonezo (rūkyta paprika, česnakai, svogūnai, baltas vynas, konservuoti agurkai, majonezas)

Kepsnių (BBQ)

Paprikų chipotle

### PRIESKONIAI

+0,4 | +0,5 EUR

Bazilikai, gražgarstės, chalapos paprikos

### KITI PRIEDAI

+1,1 | +1,3 EUR

Pievagrybiai, raudonieji svogūnai, marinuoti agurkėliai, grilyje kepti ananasai, marinuotos cukinijos, karamelizuoti svogūnai, kepti špinatai, marinuoti brokoliai, vyšniniai pomidorai

### SŪRIS

+1,6 | +1,95 EUR

Mocarela, skamorca, čederis, rikota, parmežanas, mėlynasis sūris

Veganiška mocarela

### MĖSA IR ŽUVIS

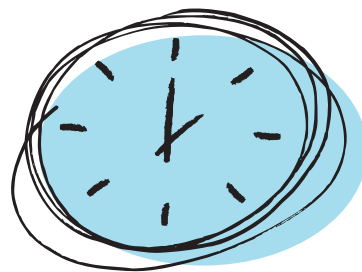
+1,6 | +1,95 EUR

Nduja, čorisas, prosciutto, saliami, pepperoni

Vištienos krūtinėlė, plėšyta kiauliena, plėšyta jautiena, šoninė

## DIENOS PIETŪS

### KLAUSTI PADAVĖJŲ



SRIUBA

3 EUR

DIENOS PATIEKALAS

7,5 EUR

SALOTOS

6,5 EUR

PICA

7,5 | 8,5 EUR

GĖRIMAS (KAVA, ARBATA, LIMONADAS)

1,5 EUR



veganiškas pasirinkimas

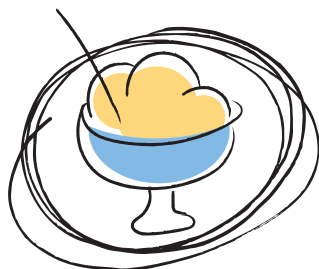


vegetariškas pasirinkimas



aštru

# DESERTAI



## ŠOKOLADINIS SUFLĖ

Sodraus, prabangaus skonio. Patiekiame karštą su lemais.

6,5 EUR

## KLASIKINIS SŪRIO PYRAGAS

Pasirinkęs nesuklysi - purus sūrio pyragas su gaiviu uogų sluoksniu.

6 EUR

## TIRAMISU

Labiau itališko deserto nebūna. Purus, lengvas ir itin elegantiškas.

6 EUR

## LEDAI

Beatos ledainės kūrinys. Pasirinkite skonį.

2 EUR | 3,5 EUR | 4,5 EUR

## LEDŲ KOKTEILIS

Naminių **Beatos virtuvės** ledų ir pieno kokteilis. Rinkis skonį ir atsigaiivink. Siūlome šokoladinius, braškinius ir vanilinius.

4,5 EUR

# KAVA IR ARBATA



## ARBATA

Puodelis | Arbatinukas (0,5 l) | Arbatinukas šeimai (1 l)

2,5 EUR | 3,5 EUR | 4,5 EUR

## KAKAVA

Verdame iš **Beatos virtuvės** kakavos. Stipraus šokoladinio skonio malonumas su zefyriukais.

2,45 EUR

## NAMŲ GAMYBOS ARBATA

Ryški ir sveikatinga arbata. Klauskite, kokių skonių turime.

Puodelis | Arbatinukas (0,5 l) | Arbatinukas šeimai (1 l)

2,5 EUR | 3,95 EUR | 5,55 EUR

## ESPRESAS

1,5 EUR

## JUODA KAVA / AMERIKIETIŠKA KAVA

2 EUR

## JUODA KAVA SU PIENU / KAPUČINAS / LATĖ

2,5 EUR

## PAPILDOMAS ESPRESO ŠŪVIS

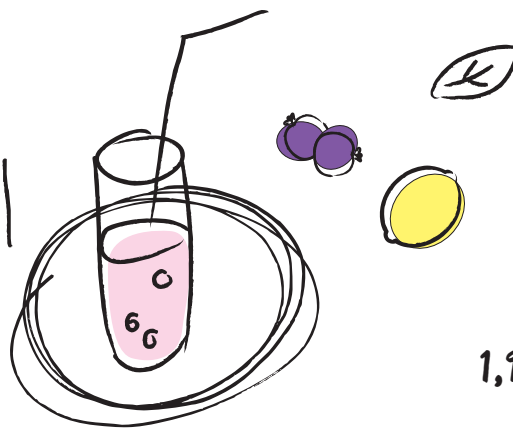
0,8 EUR

Augalinis pienas. Sirupas, klausk, kokių turime. Citrina | Medus | Pienas

0,5 EUR



# GAIVIEJI GĖRIMAI



SULTYS

1,95 EUR

GIRA

0,5l

2 EUR

JD STALO VANDUO

Nesibaigianti stiklinė | Nesibaigiantis qstotis (keturiems herojams)

1 EUR | 2 EUR

NAMINIS LIMONADAS

MŪSŲ TOPAS! Limonadas ruošiamas pagal slaptą JD receptą, puikiai atgaivina ir malšina troškulį.

2 EUR | 5 EUR

PEPSI | PEPSI MAX

Nesibaigianti stiklinė | Skardinė

2 EUR

KOMBUČIA

3 EUR

VYNAS



NAMINIS VYNAS iT

(175 ml | 500 ml | 1000 ml)

BALTASIS (12 %) Chardonnay | RAUDONASIS (12 %) Sangiovese | ROŽINIS (11,5 %) Merlot

3,95 EUR | 7,95 EUR | 12,95 EUR

AGRASŲ VYNAS LT | AVIEČIŲ VYNAS LT

Pusiau saldus, 12 % Taurė (175 ml) | Butelis (750 ml)

5 EUR | 22 EUR

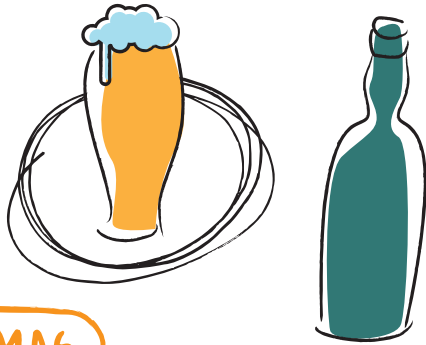
BURBULAI/BALTAS/RAUDONAS

BUTELIAIS (750 ml)

Klauskite, kokių turime.

24 EUR

ALUS



## PILSTOMAS

**KRONENBOURG FR** (0,41 | 0,56 l)  
1664 blanc 4,5 % Kvietinis

3,5 EUR | 4,5 EUR

**BIRRA MORETTI** (0,56 l | 0,4 l)  
L'authentica 4,6 % Lageris

3,5 EUR | 4,5 EUR

## BUTELIAIS

**VILKMERGĖS LT** (0,41 l)  
Vyšnių krik 5,2 %  
Vilkmėrgės tamsusis 5,8 %

3 EUR

**RAUDONŲ PLYTŲ LT** (0,33 l)  
Bėganti kopa 4,5 % Kvietinis  
Bocmano Ūsai 6 % IPA  
Nuogas Ruonis 5,8 % Šviesusis elis

3 EUR

## NEALKOHOLINIS

**HEINEKEN NL** (0,00 % 0,33 l)  
**ŠVYTURYS LT** GO Baltas (0,4 % 0,5 l)

2,5 EUR

2,95 EUR

## SIDRAS

**VILKMERGĖS CRAFT** (5,4 % 0,41 l)

3 EUR



1.



2.



3.



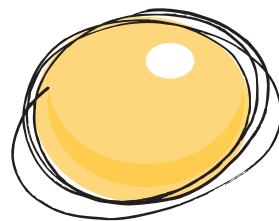
4.

5.



6.

# IŠSIKEPK PICA NAMUOSE!



TEŠLOS BURBULIUKĄ IŠSIRINKITE IŠ MŪSŲ SIŪLOMŲ:

TEŠLOS BURBULIUKAS IŠSINEŠTI  
VIŠAGRŪDŽIŲ MILTŲ  
BE GLITIMO

3,0 | 3,5 EUR  
3,20 | 3,75 EUR  
4,25 EUR

## PICAI REIKĖS:

45 g kumpio  
25 g gražgarsčių  
50 g vyšninių pomidorų  
10 g parmezano  
100 g mocarelos  
10 g balzaminio kremo

## PADAŽUI:

100 g konservuotų pomidorų  
1 g druskos

Ruošiamo padažą: konservuotus pomidorus su druska susmulkiname trintuvu. Parmezaną sutarkuojame smulkiausia tarka, kokių turime. Vyšninius pomidorus supjaustome į keturias dalis, mocarelą sutarkuojame. Orkaitę įkaitiname grilio režimu, nustatome aukščiausią įmanomą temperatūrą. Imame tešlos kamuoliuką, rankomis suformuojame picos pagrindą pirštų galais tempdami nuo vidurio į šonus – maždaug 1 cm kraštelio aplinkui nesuplojame.

Tempiame picos pagrindą į kraštus vis pasukdami paplotį. Pradžioje – pirštų galais, vėliau jau beveik visu delnu. Apverčiame tešlos diską ir pakartojame tą patį. Vėliau užsidedame tešlos lakštą ant krumplių ir dar patampome į šalis.

Keptuvę (jokių riebalų pilti nereikia) smarkiai įkaitiname. Dedame picos pagrindą ant keptuvės, palikdami laisvą kraštelį tepame pomidorų padažo – nepadauginame.

Dedame mocarelą, palaistome alyvuogių aliejumi. Picos pagrindui parudavus (tai užtruks kelias minutes), šauname į orkaitę, ant viršutinės lentynos, ir kepame grilio režimu. Tai užtruks kelias minutes. Ant iškeptos picos sudedame gražgarstes, paplėšytą kumpį, vyšninius pomidorus, pašlakstome balzaminio kremu ir galiausiai pabarstome parmezanu.

RAGAUJAME  
PICA IR JAUČIAMĖS  
KAIP NEAPOLYJE!



7.



8.



9.



10.





KAUNO RESTORANO ATIDARYMAS



KARANTINAS.  
PICOS ISSINEŠTI – TIKRAS ISSIGELBĖJIMAS



SVEIKINAM MILIJONINIUS SVEČIUS



APDOVANOJIMAS IŠ EP  
UŽ INICIATYVĄ #PIZZADOCTORS



PICŲ C.E.O.



PIRMA KROSNIS –  
NAUDOJAMA ŠAU KIEME



TOMAS APSIRENGĖS KAIP ŠV. JURGIUS



PAS MUS APSILANKĖ  
PREZIDENTĖ D. GRYBAUSKAITĖ 2015 M.



PIZZADOCTORS!



VIRĖM BARŠČIUS UŽ UKRAINĄ



AŠTRIAUSIOS PICOS ČEMPIONATAS 2018 M.



DRAKONAS NORI MAMOS, O JURGIUS JAU  
DIDELIS, ŽINO, KAD REIK PALAUKT PICOS...



DIRBAM VIŠI!