

anglų kalboje žodis pusryčiai – *breakfast* – yra kilęs iš žodžių junginio „to break the fast“, reiškiančio nutraukti pasninką, mat pusryčiai yra pirmasis valgis po ilgesnės pertraukos, susidarantios naktį miegant

svarbiausiu dienos valgiu pusryčiai buvo vadinami dar septintajame dešimtmetyje, kai amerikiečių mitybos specialistė Adelle Davis pasiūlė, kad norint išlaikyti dailias kūno formas ir išvengti nutukimo, reikia

” *pusryčius valgyti kaip karaliams, pietus – kaip princams, o vakarienę – kaip elgetoms*

 bohemehouse

[www.bohemehouse.lt](http://www.bohemehouse.lt)

8 668 21 771

## PUSRYČIAI

- 11.5 **benediktai**  
be lukšto virti kiaušiniai, brioche apkepta ant rudojo sviesto, špinatai, agurkas, hollandaise  
\*pasinkite su naminio sūdyto lašiša arba traškia šonine
- 10 **žolelių omletas**  
trijų kiaušinių ir žolelių omletas, brokoliai, žalumynai, kreminis ožkos sūris
- 8.5 **citrusinių grikių dubuo**  
sultinio ir rudojo sviesto karamelėje glazūruoti gričiai, skrudinta kreivabūdė, saulėje džiovinti pomidorai, citrinos žievė
- 8 **karamelizuotas obuolių orzotto**  
perlinių kruopų orzotto, citrinos sultyse skrudinta kale, karamelizuoti obuoliai, fermentuoti salierai, baravykų aliejus
- 12 **antrekoto vožtinis**  
sausai brandintas jautienos antrekotas, krienių padažas, ievų šakų aliejus, raugintas salieras, daržo salotos, grikių duona
- 11 **lašišos vožtinis**  
naminio sūdyto lašiša, citrininė verbena, žolelių užpilas, marinuoti svogūnai, daržo salotos, grikių duona
- 8 **virtinukai po migdolų pieno debesimi**  
varškės virtinukai, migdolų pienas, šiltas baltas padažas, naminė uogų tyrė
- 10 **bōheme varškėčiai**  
orkaitėje be pridėtinių riebalų kepti varškėčiai su natūraliu jogurtu, namine karamele arba uogų tyrė  
\* galite rinktis tarp rekomenduojamo 'medium-rare arba 'well-done'
- 8.5 **citrusiniai belgiški vafLIAI**  
du viso grūdo belgiški vafLIAI, maskarpone kremas, sezoniniai vaisiai, citrusų padažas, migdolų drožlės
- 8.5 **raudonieji belgiški vafLIAI**  
du belgiški vafLIAI, burokėliai, kreminis ožkos sūris, mūsų sūdyta lašiša, žalumynai, naminis bazilikų pesto
- 9.2 **šėivamedžio žiedų varškės apkepas**  
orkaitėje keptas šėivamedžio žiedų varškės apkepas, sezoniniai vaisiai, baltojo šokolado ganašas, kadagio aliejus
- 8.5 **mimoza**  
šviežiai spaustos apelsinų sultys, prosecco
- 4.5 **naminių sulčių baras**  
braškę primenančios sultys /ananasas, apelsinas, burokėlis/  
žaliosios sultys /obuolys, krapai, ievų šakos/  
kremiškos daržovių sultys /lazdyno riešutų pienas, morka, salieras/  
šviežiai spaustos sultys /apelsinų/greipfrutų/  
\*teirautis padavėjo dėl galimų skonių
- 5.5 **organiškas glotnutis**  
liofilizuoti vaisiai ir daržovės - maistingų medžiagų šaltinis  
\*glotnutį galite rinktis vandens arba pieno pagrindu
- |              |                            |
|--------------|----------------------------|
| purpurinis   | /miško uogų, bananų/       |
| žaliasis     | /špinatų, kivi, obuolių/   |
| persikinis   | /persikų, braškių, morkų/  |
| burgundiškas | /ačai uogų, mango, bananų/ |

post scriptum / dėl alergenų ir veganiškų opcijų teiraukitės padavėjų  
viešbučio svečių pusryčiams yra įskaičiuoti 30 €/apartamentams

## DESSERTAI

- 6.5 **nekaltas brownie**  
lėtai džiovinti apelsinai, juodojo šokolado brownie riešutai  
\*be gliuteno, be laktozės, be pridėtinio cukraus
- 6.5 **daigas vazonėlyje**  
kepinti brownie trupiniai, šokolado mousse, šviežios uogos, daigelis  
\*be gliuteno, mažai cukrų, be laktozės
- 6 **vyšnių šakelių crème brûlée**
- 3.2 **kokoso kamuoliukai**  
baltojo šokolado ir kokosų kamuoliukai, liofilizuotos uogos
- 3 **kruasanas**  
šviežiai keptas kruasanas, serviruojamas su  
namine karamele arba uogiene
- 5 **dienos pyragas**  
teirautis padavėjo

## LEDAI

- 3.5 **pistacijų**  
su skrudintais juodos duonos trupiniais, maldon druska
- 3 **mango/uogų sorbetas**  
teirautis padavėjo
- 3 **affogato**  
plombyro, espresso, kavos pupelių kapotinis

## PRIEDAI

- 3 **CBD aliejus**  
CBD Botanico aliejus be THC,  
sukurtas kūno ir minčių pusiausvyrai  
\*kosmetikos priemonė
- \* **draugas**  
jei šiandien trūksta kompanijos, užsakykite draugą prie kavos  
ir praskaidrinkite savo dieną nauja pažintimi  
\*atsiskaityti už šią paslaugą galite savo norima suma

## APERITYVAS

subalansuotas dalintis ..

### SELEKCIJOS

/ dalinkitės dviese arba keturiese

- 10 **organiškų daržovių ledo dubuo**  
sezoninės daržovės ant ledo, grietinės kremas  
po juodos duonos trupiniais
- 14 **lašišos ir bulvyčių dubuo**  
rūkytos lašišos tartaras, riešutų aliejuje ir lėtai ruoštos bulvytės
- 19 **charcuterie**  
rinktiniai sūriai ir vytintų mėsyčių selekcija,  
kompresuotos ir marinuotos daržovės
- 45 **five o'clock etažerė**  
tradicinis afternoon tea ritualas dviems:  
'jautienos antrekoto, lašišos gravlax ir ožkos sumuštinukai  
'angliškos scones bandelės  
'desertų asorti/juodojo šokolado brownie, kokoso kamuoliukai  
su baltojo šokolado ganašu, sezoniniai vaisiai  
'neribota arbata  
\*rekomenduojama derinti su putojančiais vynais

### K A S N I A I

/ serviruojami po du

- 7.5 **skrudintos kreivabūdės ir humuso krepšeliai**
- 10 **brandintos jautienos tartaro krepšeliai**
- 8 **rūkytos skumbrės humusas ant karamelizuotos brioche**
- 12 **antrekotas ir agurkai ant karamelizuotos brioche**

### PAKRAMSNOJIMAI

/ derinkite su kokteiliais

- 5 **gourmet traškučiai**  
/prosecco skonio  
/trumų skonio
- 5 **alyvuogės marinuotos meduje ir apelsinuose**
- 4 **karamelizuoti sūrūs riešutai**

## VYNO KORTA

balansui su maistu ..

### PUTOJANTYS APERITYVAI

- 7.5 / 38  
**cremant de limoux rose brut**  
Prancūzija / Langedokas / Rusilijonas  
rožinis, sausas, elegantiškas, rožių ir aviečių natų
- 7 / 34  
**sant'anna prosecco superiore valdobbiadene**  
Italija / Venetas  
persikų natų, vaisių aromato  
rekomenduojamas kaip vakaro aperityvas
- 75  
**philippe gonet blanc de blancs brut**  
Prancūzija / Šampanė  
juntamas vaisiškumas, obuolių ir persikų natos, riešutai  
rekomenduojamas su austrėmis ir kaip vakaro aperityvas
- 120 / 150  
**ruinart brut / rose**  
Prancūzija / Šampanė / Reims / Comte Tolosan  
sausas, sodrus, turtingas ir gastronomiškas  
rekomenduojamas su austrėmis, avietėmis, baltu sūriu ir kaip vakaro aperityvas

### BALTI VYNAI

- 48  
**laroche petit chablis**  
Prancūzija / Burgundija  
rekomenduojamas su austrėmis ar lašišos kąsniais
- 6.5 / 30  
**zonin ventiterre pinot grigio**  
Italija / Burgundija  
rekomenduojamas su paukštienos pâté ar daržovėmis
- 38  
**louis jadot bourgogne chardonnay**  
Prancūzija / Burgundija  
rekomenduojamas su tuno pâté ar lašiša, paukštienos pâté ar charcuterie
- 7 / 33  
**anselmann riesling kabinett**  
Vokietija  
rekomenduojamas su desertais, vaisiais, tinka gerti ir vieną

### RAUDONI VYNAI

- 53  
**altemura primitivo di manduria**  
Italija / Puglia  
sausas, tvirtas, turtingas, gastronomiškas  
rekomenduojamas su mėsa, espresso kava ar brownie desertu
- 6.5 / 30  
**san lorenzo chianti**  
Italija / Toskana / Chianti  
ryškaus rubino atspalvio, sultingo ir subalansuoto skonio  
rekomenduojamas su charcuterie
- 32  
**marques grinon catalunya reserva**  
Ispanija / Katalonija  
nealiejiškas, lengvas, raudonųjų serbentų natos, tinka veganams  
rekomenduojamas su charcuterie sūriais, tik ne su žuvimi
- 5.5 / 16  
**karštas vinas**  
rekomenduojame išsivirti syphon filtriniame aparate  
ant atviros ugnies, tiesiai ant savo staliuko

## ALKOHOLINIAI GĖRIMAI

9 / 12	gin&tonic / su premium fever tree toniku tanqueray džinas / 9 sevilla džinas / 11 junimperium džinas / 12
10	porn star martini
9	negroni
10.5	old fashioned
9	dry martini
10	espresso martini
10	spritz
11	böheme black spritz
8.5	mimoza
4.5	alus

## VYNAI

6.5 / 30	pinot grigio
7 / 33	riesling
48	chablis petit
38	chardonnay
32	reserva
6.5 / 30	chianti classico
53	primitivo manduria
7.5 / 38	cremant rose
7.5 / 38	prosecco d.o.c.g
75 / 150	šampanas

# NEALKOHOLINIAI GĖRIMAI

3.5 / 5	<b>fever tree tonikas</b> premium indian / aromatic / mediterranean
3	<b>coca cola</b> coca cola / coca cola zero
3 / 5.5	<b>mineralinis vanduo</b> negazuotas / gazuotas
4.5	<b>acala premium kombucha</b> putojantis fermentuotas arbatos gėrimas
4.5	<b>nealkoholinis alus</b>
7	<b>nealkoholinis pasiflorų kokteilis</b> premium indian tonikas, pasiflorų tyrė su ledu
9	<b>nealkoholinis gin tonic</b> premium indian tonikas, tanqueray 0.00% džinas su ledu
4.5	<b>naminių sulčių baras</b> braškė primenančios sultys /ananasas, apelsinas, burokėlis/ žaliosios sultys /obuolys, krapai, ievų šakos/ kremiškos daržovių sultys /lazdyno riešutų pienas, morka, salieras/ šviežiai spaustos sultys /apelsinų/greipfrutų/ *teirautis padavėjo dėl galimų skonių
5.5	<b>organiškas glotnutis</b> liofilizuoti vaisiai ir daržovės - maistingų medžiagų šaltinis *glotnutį galite rinktis vandens arba pieno pagrindu purpurinis /miško uogų, bananų/ žaliasis /špinatų, kivi, obuolių/ persikinis /persikų, braškių, morkų/ burgundiškas /ačai uogų, mango, bananų/

## K A V A / A R B A T A

2	espresso
2.5	espresso doppio
2.5	espresso macchiato
2.7	americano
2.7	juoda kava
3	cappuccino
3.3	latte
3.3	flat white
7.5	irish   baileys coffee
9	syphon coffee brewer kavos ritualas 2-5 žmonėms
3.5	cold brew fever tree tonikas, espresso
3	shakerato itališka šalta kava
3	iced latte
4.5	affogato plombyras, espresso
3.5	tea 600 ml arbatinukas   dėl skonių teiraukitės padavėjo
4.5	matcha latte
3.5	kakava
0.7	augalinis pienas migdolų, kokosų, avižų, sojų   teiraukitės padavėjo
1	puppuccino pieno putos gėrimas ir sausainiukas tavo augintiniui

# DEGUSTACINĖS VAKARIENĖS

mūsų misija - žadinti jūsų kūrybiškumą ir kilstelti  
aukščiau kasdienybės, todėl atverdami naujo restorano duris,  
kartu atveriamė duris patyriminėms vakarienėms

kviečiame į gastronomines patirtis, kuriose siekiame,  
kad maistą pamiltumėte iš naujo,  
atrastumėte lokalius ir tvarius lietuviškus produktus,  
kurie pasitelkus kūrybą ir profesionalias technikas  
gali nustebinti netikėtais skoniais ir kvapais

family style vakarienės, skirtos suartėti ir dalintis maistu,  
ar degustacinės 6-9 patiekalų vakarienės  
su edukacine somelijė vynu degustacija,  
gyvo garso muzika  
ar vakaro kulminacija privačiame kino teatre ..

.. skaniai, jaukiai ir visiškai privačiai

rezervuokite

datą privačiai šventei arba palikite savo kontaktus ir informuosime  
apie artimiausias datas atviroms vakarienėms  
hello@bohemehouse.lt / +370 668 21771

## P R I V A T U S K I N O T E A T R A S

4 metrų ekranas  
unikali atmosfera ir visiškas privatumas  
iki 13 svečių kompanija  
šviežiai kepti spragėsiai, užkandžiai ir gėrimai / a la carte  
nuo 70 €/h visai jūsų kompanijai

## S T O G O T E R A S A

panoraminė 360° stogo terasa  
pusryčiams ar vakaro aperityvui  
gimtadieniams ir kitoms ypatingoms šventėms

## V I E Š B U T I S

8 unikalaus dizaino apartamentai  
verslo kelionėms, fotosesijoms  
ar tobulam pabėgimui nuo rutinos  
nuo 85 €/naktis dviems su nuostabiais pusryčiais

## U N I K A L I P A T I R T I S

... arba išsinuomokite visą BōHEME HOUSE viešbutį  
privačiai ir nepamirštamai šventei

post scriptum

visa tai gali tapti supakuota dovana ar kvietimu,  
dėl dovanų kuponų prašome kreiptis į personalą

anglų kalboje žodis pusryčiai – *breakfast* – yra kilęs iš žodžių junginio „to break the fast“, reiškiančio nutraukti pasninką, mat pusryčiai yra pirmasis valgis po ilgesnės pertraukos, susidarancios naktį miegant

svarbiausiu dienos valgiu pusryčiai buvo vadinami dar septintajame dešimtmetyje, kai amerikiečių mitybos specialistė Adelle Davis pasiūlė, kad norint išlaikyti dailias kūno formas ir išvengti nutukimo, reikia

” *pusryčius valgyti kaip karaliams, pietus – kaip princams, o vakarienę – kaip elgetoms*

 bohemehouse

[www.bohemehouse.lt](http://www.bohemehouse.lt)

8 668 21 771