



# Caffe

& pre-orders





Up to 14 weekly flights to Greece from Vilnius  
Iki 14 savaitinių skrydžių į Graikiją iš Vilniaus

**Premium Meals**  
Premium Maistas

# Shredded duck confit with roasted pear and bulgur wheat

Plėšytos antienos konfitas su troškinta kriaušė  
ir bulgur kruopomis

*„Tikriems gurmanams!“  
- virtuvės šefas Mindaugas*



**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

KSML

**€25.<sup>00</sup>**

Side: **Beetroot salad with feta**  
Dessert: **Cheesecake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water/wine**



Shredded duck confit with roasted pear and bulgur wheat is a delightful and sophisticated dish that combines different flavors and textures. The shredded duck confit, with its tender and flavorful meat, pairs wonderfully with the sweet and caramelized roasted pear. The bulgur wheat adds a satisfying element to the dish, creating a well-balanced and satisfying meal. This dish is sure to satisfy even the most discerning gourmets.

Garnyras: **Burokėlių salotos su feta**  
Desertas: **Sūrio pyragas**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo/vynas**



Plėšytos antienos konfitas su troškinta kriaušė ir bulgur kruopomis yra išskirtinis ir prabangus patiekalas, kuriame derinami skirtingi skoniai ir tekstūros. Antiena, kuri yra švelni ir turtinga skonio, puikiai dera su saldžia ir karamelizuota troškinta kriaušė. Bulgur kruopos suteikia patiekalui sotumo ir padeda subalansuoti skonius. Šis patiekalas patenkins net labiausiai išrankius gurmanus.



# Slow-cooker beef cheeks with parsnip puree

Jautienos žandai su šakniavaisių tyre

„Jautienos žandai -  
pasirinkimas be pralaimėjimo.“  
- kapitonas Šarūnas

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

GFML

€25.<sup>00</sup>

Side: **Nicoise salad with tuna**  
Dessert: **Chocolate lava cake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water/wine**



Slow-cooker beef cheeks are a melt-in-your-mouth delicacy that will tantalize your taste buds. The meat is cooked low and slow to create a succulent and juicy texture that falls apart with each bite. The sauce is a rich and flavorful blend of herbs, spices, and red wine that perfectly complements the beef. Overall, slowcooker beef cheeks are a delectable treat that will leave you craving more.

Garnyras: **Nicos salotos salotos su tunu**  
Desertas: **Šokoladinė lava**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo/vynas**



Lėtai troškinti jaučio žandai tai burnoje tirpstantis delikatesas, kuris pakerės jūsų skonio receptorių. Ilgai troškinami žandai atskleidžia savo ryškų skonį ir minkštą tekstūrą. Padažas, praturtintas kvapnių žolelių, prieskonių ir raudonojo vyno mišiniu, puikiai papildo jautieną. Lėtai troškinti jaučio žandai yra gardus patiekalas, kurio paragavus norisi dar ir dar.



# Sea bream with rice

Dorada su ryžiais

*„Šviežia, sultinga,  
tiesiog neįmanoma atsispirti!“  
- kelionių agentas Rimas*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

DBML

**€25.<sup>00</sup>**

Side: **Caesar salad with marinated salmon**  
Dessert: **Chocolate soufflé**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water/wine**



Indulge in a delightful feast with a mouthwatering sea bream. This meal is perfectly seasoned and cooked to perfection, making every bite a moment of pure pleasure. Accompanied by a side of wild rice, this sea bream meal is a culinary masterpiece that will delight your senses and satisfy your appetite.

Garnyras: **Cezario salotos su marinuota lašiša**  
Desertas: **Šokoladinis suflė**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo/vynas**



Pasimėgaukite nuostabią puotą su burnoje tirpstančia dorada. Šis patiekalas puikiai pagardintas ir iškeptas iki tobulumo, todėl kiekvienas kąsnis bus tikras malonumas. Kartu su laukiniais ryžiais šis patiekalas yra kulinarinis šedevras, kuris pradžiugins jūsų pojūčius ir patenkins apetitą.

An aerial photograph of a stunning turquoise sea cave. The water is exceptionally clear, revealing the rocky seabed and the intricate patterns of the cave's interior. Two kayakers are seen paddling through the water, their small figures contrasting with the vast, vibrant blue. The surrounding cliffs are rugged and covered in sparse green vegetation. The overall scene is serene and majestic, capturing the beauty of a hidden natural wonder.

Up to 32 weekly flights to Turkey from Vilnius  
Iki 32 savaitinių skrydžių į Turkiją iš Vilniaus

**Daily Meals**

Dienos Patiekalai



# Chicken cordon bleu with potato wedges

Cordon bleu su bulvių skiltelėmis

*„Cordon blue, patiekalas,  
kuriam sunku atsispirti.“*

*- Gediminas*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

AVML

**€15.<sup>00</sup>**

Dessert: **Cheesecake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Cordon Bleu, a timeless classic that never fails to impress. Golden chicken that's warm and juicy on the inside! With each crunchy bite, you'll feel like you're exploring a delicious new world of flavor and texture. This meal is sure to make you sing with joy!

Desertas: **Sūrio pyragas**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Cordon Bleu, amžina klasika, kuri niekada nenuvils. Aukso spalvos vištiena, bet sultinga viduje! Su kiekvienu traškiu kąšneliu pasijusite tarsi atradę naują gardų skonių ir tekstūros pasaulį. Šis patiekalas tikrai privers jus dainuoti iš džiaugsmo!



# Beef wrap

Tortilija su jautiena

*„Tegyvuoja Meksikos skoniai!“*  
- gidas Adomas

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

MOML

€12.<sup>00</sup>

Dessert: **Cheesecake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Bold and spicy flavors of a delicious Mexican beef wrap. Juicy beef, mixed with crunchy beans and salsa, all wrapped up in a soft and warm tortilla. This meal is a true feast for the senses, combining the vibrant and colorful cuisine of Mexico with the satisfying comfort of a wrap.

Desertas: **Sūrio pyragas**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Drąsaus ir aštraus skonio meksikietiškas jautienos suktinukas. Sultinga jautiena, sumaišyta su traškiomis pupelėmis ir salsa padažu, įvyniota į minkštą ir šiltą tortiliją. Šis patiekalas - tai tikra šventė pojūčiams, kurioje derinami ryškūs ir spalvingi Meksikos virtuvės skoniai.





# Tortilla rolls with salmon

Tortilijos suktinukai su lašiša

*„Keleivių mėgstamiausi, burnoje tirpstantys suktinukai.“*

*- palydovė Gabija*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

VLML

**€12.<sup>00</sup>**

Dessert: **Chocolate lava cake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Tortilla rolls with salmon are a savory delight. The tender slices of salmon are delicately rolled up with fresh ingredients, creating a perfect balance of texture and taste. With every mouthful, you'll experience a burst of deliciousness that will leave you craving for more. Tortilla rolls with salmon are a must-try for anyone who loves a scrumptious and satisfying meal.

Desertas: **Šokoladinė lava**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Tortilijos suktinukai su lašiša - pikantiškas malonumas. Švelnūs lašišos gabalėliai subtiliai suvyniojami su šviežiais žalumynais, todėl sukurama puiki tekstūros ir skonio pusiausvyra. Su kiekvienu kąsneliu pajusite skonio pliūpsnį, kuris privers jus trokšti dar. Tortilijos suktinukus su lašiša privalo išbandyti kiekvienas, mėgstantis skanų ir sotų maistą.

# Ravioli with porcini mushrooms and beef

Ravioliai su baravykais ir jautiena

*„Tai man primena namus.“*  
- kapitonė Paulina iš Italijos

Dessert: **Chocolate lava cake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Experience the blissful combination of flavors in a delectable ravioli with porcini mushrooms and beef. Each bite is a heavenly symphony of tastes and textures, leaving you completely satisfied. This meal is a true masterpiece, combining the best of Italian cuisine with the comforting warmth of a home-cooked meal.

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

VJML

**€12.<sup>00</sup>**

Desertas: **Šokoladinė lava**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Patirkite malonų skonių derinį paragavę gardžių raviolių su baravykais ir jautiena. Kiekvienas kąsnis - tai dangiška skonių ir tekstūrų simfonija, kuria liksite visiškai sužavėti. Šis patiekalas - tikras šedevras, kuriame dera geriausi itališkos virtuvės patiekalai ir jauki namų ruošos šiluma.



# Beef Cottage Pie

Piemenėlių pyragas su jautiena

*„Tokie pietūs mane nukelia  
tiesiai į vaikystę pas mamą.“  
- palydovas Tadas*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

PDML

€11.<sup>00</sup>

Dessert: **Cheesecake**  
Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Beef cottage pie is a hearty dish baked to perfection. With each bite, you're transported to a world of savory goodness, as the rich flavors of meat and creamy mashed potatoes dance on your tongue. Beef cottage pie - the epitome of comfort food done right.

Desertas: **Sūrio pyragas**  
Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Piemenėlių pyragas su jautiena yra sotus patiekalas, iškeptas iki tobulumo. Sulig kiekvienu kąsniu persikelsite į pikantiškų skonių pasaulį. Piemenėlių pyragas su jautiena tai tikriausias „Comfort food“.



Italy starting September from Vilnius  
Nuo rugsėjo skrydžiai į Italiją

**Light Meals**  
Lengvi Patiekalai



# Cottage cheese pancakes

Varškėčiai

*„Geriausias pasirinkimas  
mūsų vaikams skrydyje.“*

*- tėtis Dainius*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

BBML

€9.<sup>00</sup>

Drinks: **Coffee/tea/juice/water**

With a drizzle of jam and a bit of sour cream on top, these cottage cheese pancakes are the ultimate breakfast treat. Whether you're enjoying them with family or by yourself, every bite of these delicious pancakes is like a hug in your mouth!



Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**

Šie varškėčiai su uogienės ir grietinės padažu yra puikus pusryčių skanėstas. Nesvarbu, ar mėgaujate jais su šeima, ar vieni, kiekvienas šių gardžių blynų kąsnis - tarsi šiltas apkabinimas!





## Breakfast set

Pusryčių rinkinys

*„Pusryčiai, ikvėpti  
Prancūzijos žavesio.“  
- keliautoja Miglė*

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

VOML

**€12.<sup>00</sup>**

Drinks: **Coffee/tea/juice/water**



Buttery layers of a freshly baked French croissant, paired with a luscious and creamy chia pudding for the perfect breakfast or snack. The combination of the warm croissant and chilled chia pudding creates a perfect balance of textures. Treat yourself to this delicious meal and experience the taste of France right in the sky!

Gėrimai: **Kava/arbata/sultys/vanduo**



Minkšti šviežiai kepto prancūziško kruasano sluoksniai, sujungti su kreminiu chia pudingu - puikūs pusryčiai ar užkandis. Šiltas kruasanas ir atšaldytas chia pudingas sukuria puikią tekstūrų pusiausvyrą. Skanaukite šį gardų patiekalą ir pajuskite Prancūzijos skonį tiesiog danguje!



Up to 3 weekly flights to skiing resorts from Vilnius during winter season  
Iki 3 savaitinių skrydžių į slidinėjimo kryptis iš Vilniaus žiemos metu

**Specials**  
Sveikinimų Rinkiniai

BLML

Bottega Rose Gold  
Spumante

€30.<sup>00</sup>



NLML

Macarons  
„Macarons“

€7.<sup>00</sup>

FPML

Bottega Gold Prosecco  
DOC Spumante

€30.<sup>00</sup>

# Bottega Gold Prosecco DOC Spumante + Macarons

Komplektas Bottega Gold Prosecco  
DOC Spumante + „Macarons“

*„Gyvename tik kartą.  
Švęskime!“*

- Agnė

**Service Priority**  
Aptarnavimo Pirmenybė

**Meals prepared by a chef**  
Šefo paruoštas maistas

**Free drinks**  
Nemokami gėrimai

HNML

€35.<sup>00</sup>

**Prosecco wine and Macarons**

Celebrations during a flight can be a memorable experience for passengers. The atmosphere on board can become lively and festive with the right combination of food and drinks. Make your flight more fun and enjoyable!



**Prosecco vinas ir „Macarons“**

Šventės skrydžio metu gali būti įsimintina patirtis keleiviams. Tinkamai derinant maistą ir gėrimus, atmosfera lėktuve gali tapti gyva ir šventiška. Padarykite savo skrydį linksmesnį ir malonesnį!





