





BERNELIŲ UŽEIGA



# OFFERS

## for tourist groups

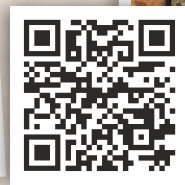
[www.berneliuuzeiga.lt](http://www.berneliuuzeiga.lt) **2024**   Bernelių užeiga

# ABOUT US

Family restaurant Bernelių užėiga delights its visitors with traditional Lithuanian cuisine and authenticity as well as the national atmosphere since 1999.

The Interior of the restaurant does not leave indifferent with linen tablecloths covered oak tables, original decoration details, household gadgets and ending with waitresses in the national clothes, who will quickly and hospitably serve the guests of the restaurant.

We respect and foster traditions. We are the only restaurant in Lithuania where you can taste more than 40 certified as national heritage dishes. A part of them are included in main restaurant menu. Give a try so popular grated potato dumplings stuffed with meet, ancient "baravykiene" soup served in the bread loaf, delicious buckwheat pancaked from Dainava region and other dishes prepared according the ancient recipes and refreshments. Dishes are prepared from local raw materials according to recipes and technologies which have been preserved for more than 100 years.





# ENTERTAINING PROGRAMS FOR TOURIST GROUPS

We do invite you to get know medieval traditions and culture. For our beloved tourists we prepared programs to acknowledge with country's traditions and heritage – gastronomy.

## 3 THINGS YOU CAN EXPERIENCE IN RESTAURANTS „BERNELIŲ UŽEIGA“

### TASTE

Lithuanian national delicious dishes

### LISTEN

traditional music and see dances

### ENJOY

national country style interior and expressed national spirit



The tourist program can be ordered in all restaurants by prior arrangement with the restaurant administration:

Tel: + 370 615 26 812  
info@berneliuuzeiga.lt

## COOKING CLASS – GRATED POTATOES DUMPLINGS

As foreigners taste grated potato dumplings, there often heard question “how does the meat ball gets inside the dumpling?”. Let us help them and answer this question by experiencing cooking class. Our hostess will help to prepare cold beetroot soup, honey cake and other specialties and taste in the end.



*The costs of tourist programs are negotiable. Please arrange the tourist program in advance with the administration of the restaurant you prefer.*

# OFFERS FOR TOURIST GROUPS FOR 2024 YEAR

We offer to taste our famous mini cepelinai.  
Tasting of mini cepelinai (1 stuffed with meat the other one stuffed with fresh cheese) + 3.90 €



## 1 OFFER

### TASTING MENU OF LIHUANIAN CULINARY HERITAGE DISHES

Assortment of Lithuanian Starters:

*Lithuanian smoked bacon, smoked sausage, smoked Lithuanian special meat – skilandis (belongs to European Culinary Heritage, Lithuanian Curd Cheese, Rye Bread*

Lithuanian Beetroot Soup with Wild Mushrooms or Lithuanian cold Beetroot Soup

Assortment of Lithuanian main course dishes: *minced meat stuffed dumplings, grated potato stuffed baked sausage, grated potato pancakes, smoked sausages with stewed cabbages, meat stuffed boiled potato cakes*

Special Horn Cake baked on spit “Šakotis“ 50 g

Home Made Fermented Bread Drink

Home Made Vodka 20 g

Coffee or Tea



Price per person 24.90 €

## 2 OFFER

Mushroom Soup

Minced Meat Burger with Dill Sauce

Ice Cream with Berry Sauce

Iced Water

Coffee or Tea



Price per person 11.90 €

## 3 OFFER

Vegetable Cream Soup with Croutons

Hand Made Pork Stuffed Lithuanian Ravioli

Pannacotta with Forest Berries

Iced Water

Coffee or Tea



Price per person 12.90 €

## 3 OFFER

### (vegetarian option)

Vegetable Cream Soup

with Croutons

Hand Made Mushroom Stuffed Lithuanian Ravioli

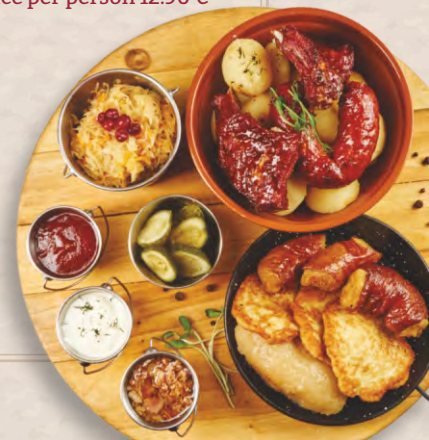
Pannacotta with Forest Berries

Iced Water

Coffee or Tea



Price per person 12.90 €





#### 4 OFFER

Lithuanian Beetroot Soup with Wild Mushrooms or Lithuanian Cold Beetroot Soup

Minced Meat Stuffed Grated Potato Dumplings  
*(served with bacon and sour cream sauce)*

Carrot Cake with Caramel Sauce  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 13.90 €

#### 4 OFFER (vegan option)

Lithuanian Beetroot Soup with Wild Mushrooms

Soy Stuffed Grated Potato Dumplings  
*(served with fried vegetables)*

Fruit Salad with Mango Dressing  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 13.90 €

#### 5 OFFER

Vegetable Cream Soup or Fresh Vegetable Salad with Ham

Chicken Fillet in Creamy Tomato Sauce  
*(served with fried potatoes and fresh vegetable salad)*

Layered Lithuanian Honey Cake  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 13.90 €

#### 6 OFFER

Our Special Wild Mushroom Soup Served in Brown Bread Loaf

Pork Collar Chop with Our Barbecue Sauce, Roasted Potatoes Wedges and Fresh Vegetable Salad

Carrot Cake with Caramel Sauce  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 15.90 €

#### 7 OFFER

Broth with Caraites Stuffed Pastry  
*(you can choose stuffing – minced pork, beef or chicken with mushrooms)*

Fried Chicken Fillet in Creamy Pesto Sauce  
*(served with mashed potatoes and fresh vegetable salad)*

Ice Cream with Assortment of Berries  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 16.50 €

#### 8 OFFER

Green Salad with Roasted Chicken Fillet or Beetroot Soup with Forest Mushrooms

Lithuanian Pork Schnitzel with Wild Mushroom Sauce  
*(served with chips and fresh vegetable salad)*

Cake "Millefeuille"  
Iced Water  
Coffee or Tea



Price per person 16.50 €

**Pastaba:** kompleksai yra neskaidomi. Jums pageidaujant kompleksą sudarysime iš pagrindinio valgiaraščio patiekalų ir pritaikysime 10% nuolaidą. Grupės vadovas ir vairuotojas maitinamas nemokamai.

## 9 OFFER

Crunchy Vegetable Salad with Roasted  
Chicken and Croutons  
or Pumpkin Cream Soup with Bacon and Croutons

Smoked Pork Sausage  
*(served with roasted potatoes and sourcrot)*

Yoghurt Cake with Cherry Sauce

Iced Water

Coffee or Tea



Price per person 16.50 €

## 10 OFFER

Crunchy Vegetable Salad with Roasted Chicken and  
Croutons or Pumpkin Cream Soup with Bacon and Croutons

Slowly Cooked Beef with Vegetables  
*(served with cauliflower mash and mixed leave salad)*

Yoghurt Cake with Cherry Sauce

Iced Water

Coffee or Tea



Price per person 17.90 €

## FISH MAIN COURSE

Fish with Vegetable Sauce

## MAIN COURSE FOR VEGETARIANS AND VEGANS

Vegetables Fried with Seeds  
and Nuts in Tomato Sauce  
*(served with Bulgur)*

Ratatouille

Vegetable and Mushroom Stuffed Aubergine  
Couscous with Fried Vegetables and Pesto Sauce



**Pastaba:** kompleksai yra neskaidomi. Jums pageidaujant kompleksą sudarysime iš pagrindinio valgiaraščio patiekalų ir pritaikysime 10% nuolaidą. Grupės vadovas ir vairuotojas maitinamas nemokamai.



# TOURIST GROUPS ARE WELCOME

## Kaunas



„Bernelių Užeiga“  
**ŠILAINIAI**  
(Baltų pr. 81)  
+370 612 82343  
silainiai@berneliuuzeiga.lt



80-1000  
persons



„Bernelių Užeiga“  
**OLD TOWN**  
(M. Valančiaus g. 9)  
+370 614 05236  
senamiestis@berneliuuzeiga.lt



300  
persons



„Bernelių Smuklė“  
**CENTER**  
(K. Donelaičio g. 11)  
+370 686 57449  
info@berneliusmukle.lt



300  
persons



## Kaunas



„Bernelių Užeiga“  
**SHOPPING CENTER**  
**AKROPOLIS III FLOOR**  
(Karaliaus Mindaugo pr. 49)  
+370 612 54057  
akropolis@berneliuuzeiga.lt



112  
persons



## Vilnius



„Bernelių Užeiga“  
**CENTER**  
(J. Lelevelio g. 6)  
+370 663 60232  
vilnius@berneliuuzeiga.lt



140  
persons



## Vilnius



„Bernelių Užeiga“  
**OLD TOWN**  
(Pilies g. 10)  
+370 620 45980  
pilies@berneliuuzeiga.lt



130  
persons



Person  
count



Outdoor  
seating



Live  
music



Credit card  
accepted



Parking

**QUESTIONS OR SUGGESTIONS:**  
rinkodara@berneliuuzeiga.lt  
or +370 615 26 812





BERNELIŲ UŽEIGA





# PASIŪLYMAI

## turistinėms grupėms

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

# 2024

  Bernelių užeiga

# APIE MUS

Šeimos restoranų tinklas „Bernelių Užėiga“ nuo 1999-ųjų metų džiugina savo lankytojus tradiciniais lietuviškos virtuvės patiekalais ir autentiškumu, bei tautine dvasia alsuojančia aplinka.

Restorano interjeras nepalieka abejingų pradant linitėmis staltiesėmis uždengtais ažuoliniais stalais, originaliomis puošybos detalėmis, buities rakandais ir baigiant tautiniais rūbais vilkinčiomis padavėjomis, kurios, kaip vijurkai svetingai aptarnaus restorano svečius.

Gerbiame ir puoselėjame tradicijas, rūpinamės etnokultūrinio paveldo saugojimu, todėl esame vienintelis restoranas Lietuvoje, kuriame galite paragauti daugiau nei 40 tautinio paveldo patiekalų. Svečius pasitinkame senoviška „Baravykiene“ duonos kubilėlyje, gardžiais Dainavos krašto grikių blynais ir kitais pagal senovinius receptus pagamintais patiekalais ir užkandžiais. Šie patiekalai gaminami iš vietinių žaliavų, pagal receptus, bei technologijas išsaugotas daugiau nei prieš 100 metų.





# PRAMOGINĖS PROGRAMOS TURISTINĖMS GRUPĖMS

Kviečiame prisiminti, o nežinantiems susipažinti su viduramžių tradicijomis ir kultūra. Atvykstantiems turistams šiomet paruošėme programas, kurių metu pažinsite tiek šalies tradicijas, tiek vieną iš pagrindinių paveldų – kulinariją.

## 3 DALYKAI, KURIUOS GALITE PADARYTI ATVYKĘ Į RESTORANĄ „BERNELIŲ UŽEIGA“

**PARAGAUTI**  
gardžių autentiškų  
lietuviškų valgių

**IŠGIRSTI**  
lietuvių liaudies muziką ir  
sušokti tautinių šokių

**PAJAUSTI**  
lietuvišką dvasią ir  
tradicijas autentiškame  
interjere

*Turistinių programų kaina – sutartinė. Dėl programos, prašome susitarti iš anksto su pasirinkto restorano administracija.*



Turistinę programą galima  
užsisakyti visuose restoranuose  
iš anksto susitarus su  
restorano administracija:

Tel: + 370 615 26 812  
[info@berneliuuzeiga.lt](mailto:info@berneliuuzeiga.lt)

## CEPELINŲ GAMINIMO PAMOKĖLĖ

Kai užsienio svečiai paragauja  
cepelinų, dažnas jų paklausia – „O kaip  
mėsa patenka į cepelino vidų“?

Padėsime jiems atsakyti į šį klausimą  
suorganizuodami cepelinų gamybos  
pamoką, kurios metu svečiai patys  
skus bulves, pjaustys spirgučius ir t.t.  
Savomis rankomis gaminti cepelinai  
čia pat išverdami ir atnešami  
paskanauti.

Mūsų šeimininkės padės  
pagaminti ir  
šaltibarščius,  
meduolius ar išsukti  
kąstinių, taip  
supažindindami su  
lietuvių  
tradicijomis ir  
šventėmis.



# GRUPIŲ MAITINIMO MENIU VARIANTAI 2024 METAMS

Siūlome padegustuoti mūsų mini cepelinukų.

Mini cepelinukų degustacija (1 su mėsa ir 1 su varške) 1 asmeniui prie Jūsų išsirinkto varianto + 3,90 €



## 1 VARIANTAS

LIETUVOS TAUTINIO  
PAVELDO PATIEKALAI

„Bernelių užkanda“ - rūkyta šoninė,  
dešra, skilandis, baltas varškės sūris,  
juoda ruginė duona

Barščiai arba šaltibarščiai

„Gaspadoriaus vaišės“ – lietuviškų  
karštųjų patiekalų rinkinys  
(cepelinai, vėdarai, bulviniai blynai,  
keptos dešrelės su troškintais  
kopūstais, žemaičių blynas)

Šakotis 50 g

Naminė gira

„Samanė“ 20 g

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 24.90 €

## 2 VARIANTAS

Grybų sriuba

Naminis kotletas su krapų padažu

Ledai su trintomis uogomis

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 11.90 €

## 3 VARIANTAS

Trintų daržovių sriuba su skrebučiais

Firminiai „Bernelių“ rankų darbo  
koldūnai su kiauliena  
(patiekiami su miško grybų padažu)

Vaniliniai drebučiai su uogomis

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 12.90 €

## 3 VARIANTAS - VEGETARIŠKAS

Trintų daržovių sriuba su skrebučiais

Firminiai „Bernelių“ rankų darbo  
koldūnai su miško grybų įdaru  
(patiekiami su miško grybų padažu)

Vaniliniai drebučiai su uogomis

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 12.90 €





#### 4 VARIANTAS

Barščiai su miško grybais  
arba šaltibarščiai

Didžkukuliai su mėsa  
Morkų pyragas su karameliniu  
padažu

Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 13.90 €**

#### 4 VARIANTAS - VEGANIŠKAS

Barščiai su miško grybais  
Veganiški didžkukuliai  
Vaisių salotos su mangų padažu

Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 13.90 €**

#### 5 VARIANTAS

Trintų daržovių sriuba arba šviežių  
daržovių salotos su kumpiu  
Vištienos kepsnys su trintų  
pomidorų ir grietinėlės padažu  
*(patiekama su keptomis bulvėmis ir  
šviežių daržovių salotomis)*

Senovinis medauninkas  
Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 13.90 €**

#### 6 VARIANTAS

Firminė baravykienė juodos  
duonos kepalėlyje  
Sprandinės kepsnys su kepsnių padažu,  
keptomis bulvių skiltelėmis ir  
šviežių daržovių salotomis

Morkų pyragas  
Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 15.90 €**

#### 7 VARIANTAS

Sultinys su naminiu kibinu  
*(kiauliena, jautiena arba  
su vištiena ir grybais)*  
Vištienos filė kepsnys su žolelių  
ir grietinėlės padažu  
*(patiekama su bulvių koše ir  
šviežių daržovių salotomis)*

Ledai su uogų asorti  
Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 16.50 €**

#### 8 VARIANTAS

Žaliosios salotos su kepta vištiena  
arba barščiai su miško grybais  
Lietuviškas karbonadas su grybų padažu  
*(patiekama su skrudintomis  
bulvytėmis ir šviežių daržovių salotomis)*

Tortas „Napoleonas“  
Kava/arbata  
Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 16.50 €**

**Pastaba:** kompleksai yra neskaidomi. Jums pageidaujant kompleksą sudarysime iš pagrindinio valgiaraščio patiekalų ir pritaikysime 10% nuolaidą. Grupės vadovas ir vairuotojas maitinamas nemokamai.

## 9 VARIANTAS

Traškiosios salotos su kepta vištiena ir skrebučiais arba trintų moliūgų sriuba su rūkyta šonine ir skrebučiais

Lietuviškos parūkytos dešrelės rinkutė su troškintais kopūstais ir keptomis bulvėmis  
*(patiekama su keptomis bulvių skiltelėmis ir šviežių bei marinuotų daržovių asorti)*

Jogurtinis pyragas su šiltu vyšnių padažu

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 16.50 €**

## 10 VARIANTAS

Traškiosios salotos su kepta vištiena ir skrebučiais arba trintų moliūgų sriuba su rūkyta šonine ir skrebučiais

Jautiena, troškinta su daržovėmis  
*(žiedinių kopūstų tyrė, lapinės salotos)*

Jogurtinis pyragas su šiltu vyšnių padažu

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina



**KAINA 1 ASMENIUI 17.90 €**

**Pastaba:** kompleksai yra neskaidomi. Jums pageidaujant kompleksą sudarysime iš pagrindinio valgiaraščio patiekalų ir pritaikysime 10% nuolaidą. Grupės vadovas ir vairuotojas maitinamas nemokamai.

## KARŠTASIS ŽUVIES PATIEKALAS

Kepta žuvis su daržovių padažu

## KARŠTIEJI PATIEKALAI VEGANAMS IR VEGETARAMS

Keptos daržovės su sėklomis  
(saulėgrąžų ir moliūgų) trintų pomidorų padaže  
*(patiekama su bulguru)*

Prancūziškas daržovių troškiny „RATAUILLE“  
su skrudintu batonu

Daržovėmis ir pievagrybiais įdarytas baklažanas

Kuskusas su keptomis daržovėmis,  
pievagrybiais ir „pesto“ padažu





# TURISTINIŲ GRUPIŲ LAUKIAME ŠIUOSE RESTORANUOSE

## Kaunas



„Bernelių Užeiga“  
**ŠILAINIUOSE**  
(Baltų pr. 81)  
+370 612 82343  
silainiai@berneliuiuzeiga.lt



80-1000  
asmenų



„Bernelių Užeiga“  
**SENAMIESTYJE**  
(M. Valančiaus g. 9)  
+370 614 05236  
senamiestis@berneliuiuzeiga.lt



300  
asmenų



„Bernelių Smuklė“  
**CENTRE**  
(K. Donelaičio g. 11)  
+370 686 57449  
info@berneliusmukle.lt



300  
asmenų



## Kaunas



„Bernelių Užeiga“  
**PPC AKROPOLIS**  
III a. centrinė aikštė  
(Karaliaus Mindaugo pr. 49)  
+370 612 54057  
akropolis@berneliuzeiga.lt



112  
asmenų

## Vilnius



„Bernelių Užeiga“  
**CENTRE**  
(J. Lelevelio g. 6)  
+370 663 60232  
vilnius@berneliuzeiga.lt



140  
asmenų



## Vilnius



„Bernelių Užeiga“  
**SENAMIESTIS**  
(Pilies g. 10)  
+370 620 45980  
pilies@berneliuzeiga.lt



130  
asmenų



Asmenų  
skaičius



Staliukai  
lauke



Gyva  
muzika



Atsiskaitymas  
banko kortele



Vieta  
automobiliui

**PAGEIDAVIMAI IR PASIŪLYMAI:**  
rinkodara@berneliuzeiga.lt  
arba tel. +370 615 26 812