



BERNELIŲ UŽEIGA



OFFERS

for tourist groups

2026

www.berneliuuzeiga.lt

  Bernelių užėiga

ABOUT US

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

The interior of our restaurants leaves a lasting impression with linen tablecloths covering oak tables, original decorative details, household gadgets, and waitresses in traditional clothing who quickly and hospitably serve the guests.

We respect and foster traditions, caring for the preservation of ethnocultural heritage. Therefore, we are the only restaurant in Lithuania where you can taste more than 40 dishes of national heritage. We welcome our guests with ancient "Baravykiene" served in a bread bowl, delicious buckwheat pancakes from the Dainava region, and other dishes and snacks prepared according to ancient recipes. These dishes are made from local ingredients based on recipes and techniques preserved for over 100 years.



EDUCATIONAL PROGRAMS FOR TOURIST GROUPS

THREE THINGS YOU CAN EXPERIENCE IN BERNELIŲ UŽEIGA RESTAURANTS

TASTE

Delicious Traditional
Lithuanian Dishes

IMMERSE

Yourself in traditional
music and dances

ENJOY

Lithuanian spirit
and traditions in an authentic
interior



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

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

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

Cepelinai Cooking Class

When foreign guests try cepelinai, many of them ask: 'How does the meat get inside the cepelinas?' We'll help them answer this question by organizing a cepelinai cooking class, during which the guests will peel potatoes, chop bacon bits, and more.

The cepelinai they make with their own hands will be cooked right on the spot and served to taste. Our hosts will also help prepare cold beet soup, gingerbread, or whip up 'kāstinis,' introducing the guests to Lithuanian traditions and celebrations.



TOURIST GROUP OFFERS FOR 2026

We invite you to taste mini versions of our famous cepelinai.
Tasting of mini cepelinai (1 with meat the 1 with cottage cheese) + 5.90 €



OFFER 1

TASTING MENU OF LITHUANIAN CULINARY HERITAGE DISHES

Assortment of Lithuanian Starters:
Lithuanian smoked bacon, smoked sausage, smoked Lithuanian special meat – skilandis (part of European Culinary Heritage, Lithuanian Curd Cheese, Rye Bread

Lithuanian Beetroot Soup with Wild Mushrooms or Lithuanian cold Beetroot Soup

Assortment of Lithuanian Main Courses:
mini cepelinas with meat, potato sausage, mini potato pancakes, smoked sausages with stewed sauerkraut

Tree Cake “Šakotis” 50 g

Homemade Kvass

Home-brewed Whiskey 20 g

Coffee or Tea

Price per person 26.90 €

OFFER 2

Mushroom Soup
Minced Meat Cutlet with Dill Sauce
Ice Cream with Mashed Berries
Coffee or Tea
Iced water with Lemon

Price per person 14.90 €

OFFER 3

Creamy Vegetable Soup with Croutons
Lithuanian Handmade Pork Stuffed Dumplings
(served with forest mushroom sauce)
Panna Cotta with Forest Berries
Coffee or Tea
Iced Water with Lemon

Price per person 14.90 €

OFFER 4

Creamy Beetroot Soup with Dried Lithuanian Hard Cheese Balls
Meat Stuffed Cabbage Rolls (served with boiled potatoes)
Tree Cake “Šakotis” 50 g
Coffee or Tea
Iced Water with Lemon

Price per person 15.90 €



OFFER 5

Lithuanian Beetroot Soup with Wild Mushrooms or Lithuanian Cold Beetroot Soup

Potato Dumplings Cepelinai with meat
(served with bacon and sour cream sauce)

Carrot Cake with Caramel Sauce
Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 16.90 €

OFFER 5 (Vegan)

Vegan Lithuanian Beetroot Soup
Potato Dumplings Cepelinai with
vegan meat

(served with fried vegetable
topping)

Fruit Salad with Mango Sauce
Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 16.90 €

NEW

OFFER 6

Crispy salad with ham or creamy pumpkin soup with croutons and pumpkin seeds

Potato kugel with chicken and wild mushroom sauce

Yogurt cake with warm cherry sauce
Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 16.90 €

OFFER 7

Creamy Vegetable 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

Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 17.90 €

OFFER 8

Our Special Wild Mushroom Soup
Served in Brown Bread Loaf

Pork Collar Chop with Barbecue Sauce
(served with potato wedges and fresh
vegetable salad)

Carrot Cake

Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 18.90 €

OFFER 9

Broth with Caraites Meat Pie
(choose your filling: minced pork, beef,
or chicken with mushrooms)

Chicken Fillet with Chanterelle Sauce
(served with potato wedges and fresh
vegetable salad)

Ice Cream with Fresh Berries

Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 18.90 €

Note: Set meals are not divisible. Upon your request, we will create a set meal from the main menu dishes and apply a 10% discount. The group leader and driver will be provided with a free meal.



OFFER 10

Crunchy Vegetable Salad with Chicken and Croutons or
Creamy Pumpkin Soup with Bacon and Croutons

Beef braised with vegetables
(served with cauliflower puree and leafy salad)

Yoghurt Cake with Cherry Sauce

Coffee or Tea

Iced Water with Lemon


Price per person 19.90 €

FISH MAIN COURSE

Fish with Vegetable Sauce

MAIN COURSE FOR VEGETARIANS AND VEGANS

Roasted Vegetables with Seeds (Sunflower and Pumpkin)
in Tomato Sauce
(served with bulgur)

French Vegetable Stew "Ratatouille" with Toasted Bread
Eggplant Stuffed with Vegetables and Mushrooms
Couscous with Roasted Vegetables, Mushrooms and
Pesto Sauce

Patisserie in Vilnius

KONRADO CUKRAINÉ

Pilies g. 10

+370 671 05 758

 Konrado Cukrainė  konrado_cukraine



Note: Set meals are not divisible. Upon your request, we will create a set meal from the main menu dishes and apply a 10% discount.
The group leader and driver will be provided with a free meal.

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



Person
count



Outdoor
seating



Live
music



Credit card
accepted



Parking

Vilnius



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



Vilnius



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



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



BERNELIŲ UŽEIGA



PASIŪLYMAI

turistinėms grupėms

www.berneliuuzeiga.lt

2026

  Bernelių užėiga

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 pradedant lininėmis staltiesėmis uždengtais ąžuoliniais stalais, originaliomis puošybos detalėmis, buities rakandais ir baigiant tautiniais rūbais vilkinčiomis padavėjomis, kurios, kaip vijurkai svetingai aptarnaus restorano svečius.

Gerbiamie 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.



EDUKACINĖS PROGRAMOS TURISTINĖMS GRUPĖMS

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

PARAGAUTI
gardžių autentiškų
lietuviškų valgių

IŠGIRSTI
lietuvių liaudies muziką ir
sužokti tautinių šokių

PAJAUŠTI
lietuvišką dvasią ir
tradicijas autentiškame
interjere



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

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

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

CEPELINŲ GAMINIMO PAMOKĖLĖ

Kai užsienio svečiai paragauja
cepelinų, dažnas jų klausia: „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
bus čia pat išverdami ir atnešami
paskanauti. Mūsų šeiminingos padės
pagaminti ir šaltibarščius,
meduolius ar išsukti
kąstinių, taip
supažindindamos su
lietuvių tradicijomis
ir šventėmis.



GRUPIŲ MAITINIMO MENIU VARIANTAI 2026 METAMS

Siūlome padegustuoti mūsų mini cepelinukus.

Mini cepelinukų degustacija (1 su mėsa ir 1 su varške) – 1 asmeniui, prie Jūsų pasirinkto varianto, + 5,90 €.



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
(mini cepelinai, vėdarai, mini bulviniai
blynukai, kepta dešrelė su troškintais
kopūstais)

Šakotis 50 g

Naminė gira

Samanė 20 g

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 26.90 €

2 VARIANTAS

Grybų sriuba

Naminis kotletas su krapų padažu

Ledai su trintomis uogomis

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 14.90 €

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 14.90 €

4 VARIANTAS

Trintų burokėlių sriuba
su traškiais lietuviško
kietojo sūrio kamuoliukais

Balandėliai su virtomis bulvėmis

Šakotis

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 15.90 €



5 VARIANTAS

Barščiai su miško grybais
arba šaltibarščiai
Cepelinai su mėsa
Morkų pyragas
Kava/arbata
Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 16.90 €

5 VARIANTAS VEGANIŠKAS

Barščiai
Veganiški cepelinai
Vaisių salotos su mangų padažu
Kava/arbata
Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 16.90 €

NAUJIENA

6 VARIANTAS

Traškios salotos su kumpiu
arba trintų moliūgų sriuba
su skrebučiais ir moliūgų sėklomis
Kugelis su vištiena
ir miško grybų padažu
Jogurtinis pyragas
su šiltu vyšnių padažu
Kava/arbata
Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 16.90 €

7 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 17.90 €

8 VARIANTAS

Firminė baravykienė juodos
duonos kepalėlyje
Sprandinės kepsnys su
kepsnių padažu
(patiekama su keptomis bulvių
skiltelėmis ir šviežių daržovių salotomis)
Morkų pyragas
Kava/arbata
Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 18.90 €

9 VARIANTAS

Sultinys su naminiu kibinu
(kiauliena, jautiena arba vištiena ir grybai)
Vištienos filė kepsnys su voveraičių
padažu (patiekamas su keptomis
bulvių skiltelėmis ir šviežių
daržovių salotomis)
Ledai su uogų asorti
Kava/arbata
Vanduo su ledu ir citrina

KAINA 1 ASMENIUI 18.90 €

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



10 VARIANTAS

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

Jautiena, troškinta su daržovėmis
(patiekama su žiedinių kopūstų tyre ir lapinėmis salotomis)

Jogurtinis pyragas su šiltu vyšnių padažu

Kava/arbata

Vanduo su ledu ir citrina



KAINA 1 ASMENIUI 19.90 €

KARŠTASIS ŽUVIES PATIEKALAS

Kepta žuvis su daržovių padažu

KARŠTIEJI PATIEKALAI VEGANAMS IR VEGETARAMS

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

Prancūziškas daržovių troškinytis „RATATOUILLE“
su skrudintu batonu

Daržovėmis ir pievagrybiais įdarytas baklažanas

Kuskusas su keptomis daržovėmis,
pievagrybiais ir pesto padažu

Desertinė Vilniuje

KONRADO CUKRAINĖ

Pilies g. 10

+370 671 05 758

 Konrado Cukrainė  konrado_cukraine



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

TURISTINIŲ GRUPIŲ LAUKIAME ŠIUOSE RESTORANUOSE

Kaunas



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



80-1000
asmenų



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



300
asmenų



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



300
asmenų



Kaunas



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



112
asmenų



Vilnius



„Bernelių Užėiga“
CENTRE
(J. Lelevelio g. 6)
+370 663 60232
vilnius@berneliuuzeiga.lt



140
asmenų



Vilnius



„Bernelių Užėiga“
SENAMIESTIS
(Pilies g. 10)
+370 620 45980
pilies@berneliuuzeiga.lt



130
asmenų



Asmenų
skaičius



Staliukai
lauke



Gyva
muzika



Atsiskaitymas
banko kortele



Vieta
automobiliui

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