HOLIGANS

be good | eat good

PAGRINDINIAI

Paneero Kepsnys - sotus paneero sūrio kepnys su salotomis ir burokėliu padažu. 12,90

Wrappas - su avinžirniais, kopūstais, morkomis ir naminiu padažu. 11,90

TROŠKINIAI

Butter Soja Masala – kreminis, sodraus skonio sojos troškinys prieskonių ir anakardžių padaže. 10,50

Palak Paneer su Špinatais – švelniai kreminis troškinys su varškės sūriu ir špinatais. 10,50

Dal Tarka su žirniais ir žolelėmis – lengvas, maistingas lęšių ir žirnių troškinys su subtiliu prieskonių aromatu. 8.70

MENU

HOLIGANS

be good | eat good

UŽKANDŽIAI

Samosos su Daržovėmis – Traškūs pyragėliai, pripildyti kvapnių prieskonių ir daržovių mišinio 3,20

Samosos su Panneru ir Špinatais - Traškūs pyragėliai su saldaus pieno sūriu ir špinatais 3,20

Samosos su Obuoliais - Saldūs traškūs pyragėliai su karamelizuotų obuolių įdaru 3,20

SALOTOS

Lengvos Agurkų ir Pomidorų Salotos su Raita Padažu - lengvos ir gaivinančios 4,50

MENU

HOLIGANS

be good | eat good

MAIN DISHES

Paneer Steak – a hearty paneer cheese steak served with salads and beetroot sauce.	12,90
Wrap – with chickpeas, cabbage, carrots and homemade sauce.	11.90

STEWED DISHES

Butter Soja Masala – creamy, rich-flavoured soya stew in a spiced cashew sauce.	10,50
Palak Paneer with Spinach – a gently creamy stew with paneer cheese and spinach.	10,50
Dal Tarka with peas and herbs – a light, nutritious lentil and pea stew with a delicate spice aroma	8,70

MENU

HOLIGANS

be good | eat good

STARTERS

Vegetable Samosas – crispy pastries filled with a fragrant blend of vegetables and spices. 3,20

Paneer & Spinach Samosas – crispy pastries filled with mild paneer cheese and spinach. 3,20

Apple Samosas – sweet, crispy pastries filled with caramelised apple filling. 3,20

SALADS

Light Cucumber & Tomato Salad with Raita Dressing – light and refreshing. 4,50

MENU