



# ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ IR UŽKANDŽIŲ KATALOGAS





# Skonių DERINIAI kitu kampu



**22**  
skonių  
deriniai

**4**  
gaivūs  
kokteiliai

**25**  
derinimo  
patarimai



# Turinys

## Pakreiptas sombrero

Derinys su *Kabanossi* dešrelėmis

» 4 p.

## Kokteilis

## Sangria

» 13 p.

## Kokteilis

## Bellini

» 23 p.

## Škotiškas posūkis

Derinys su pjaustytu saliamiu apvalkale

» 5 p.

## Suktas raudonis

Derinys su virtu vyniotiniu ir liežuviu bei ausimis

» 14 p.

## Svyruojantis sparnuotis

Derinys su viščiukų sparneliais ir kmynais

» 24 p.

## Patarimai

## Lengvesniam derinimui

» 6 p.

## Pasvirusi saulė

Derinys su vytintu kiaulienos kumpiu

» 15 p.

## Nusukta ausis

Derinys su virtomis rūkytomis kiaulių ausimis

» 25 p.

## Tamsi kryptis

Derinys su kiaulienos dešrelėmis *Selected*

» 16 p.

## Pakreiptas italas

Derinys su pjaustyta kiaulienos nugarine

» 26 p.

## Horizonte žolelės

Derinys su Švarcvaldo kumpiu

» 7 p.

## Itališka vizija

Derinys su vytintu ir pjaustytu itališku saliamiu

» 17 p.

## Švelnus nuolydis

Derinys su kepta vištienos krūtinėlės filė

» 27 p.

## Vokiška perspektyva

Derinys su kepta vištienos krūtinėlės filė

» 8 p.

## Pakrypę kviečiai

Derinys su pjaustyta kalakutienos krūtinėle

» 18 p.

## Burbuliuota kreivė

Derinys su paniruotos vištienos filė kepsneliais

» 28 p.

## Putojantis šlaitas

Derinys su Serrano kumpiu

» 9 p.

## Aštrus kampas

Derinys su paniruota vidine filė

» 19 p.

## Vaisingas posvyris

Derinys su pjaustyta skilandine dešra

» 29 p.

## Subrendęs kampas

Derinys su pjaustytu Serrano kumpiu *Reserva*

» 10 p.

## Kapitono posūkis

Derinys su pjaustytu saliamiu apvalkale

» 20 p.

## Intensyvus nuolydis

Derinys su kepta vištienos krūtinėlės filė

» 30 p.

## Atsukama egzotika

Derinys su vytinta dešra *Fuet*

» 11 p.

## Ispaniškas polinkis

Derinys su vytinta dešra *Fuet*

» 21 p.

## Nealkoholinis alaus kokteilis

## Gaivusis Shandy

» 12 p.

## Kokteilis

## Bitterol Negroni

» 22 p.

## Patarimai

## Mėsos užkandžių lenta

» 31 p.

# Išradėjas, atradėjas ar saugus ragautojas?

Esate nuotykių mėgėjas, kūrybingas šefas ar atsargus ragautojas? Galbūt per daugelį metų išstobulinote firminį derinį, kuris nuolat stebina jūsų svečius? O gal jūsų partneris žino, kad namuose visada turi būti jūsų mėgstamas saliamio, marinuotų agurkų ir juodos duonos trio?

Receptų knygos, maisto tinklaraščiai bei LIDL leidinių patarimai yra jūsų mėgstamiausias literatūros žanras? Jie užtikrina, kad šeima būtų palepinta gurmaniškais patiekalais, o užkandžių stalas vertas bet kurio maisto žurnalo viršelio?

Nepriklausomai nuo sėkmės ar nesėkmės – eksperimentai jums teikia malonumą, o posakiu „kas nerizikuoja, tas negeria šampano“ vadovaujates tiesiogiai? Esate iš tų, kurie išdrįstų išbandyti vištienos sparnelius, apteptus žemės riešutų sviestu, arba kokteilį su pomidorų sultimis, gardintą *Serrano* kumpiu?

Nesvarbu, kokio tipo ragautojas esate, kviečiame jus pažvelgti į LIDL maisto ir gėrimų pasaulį kitu kampu.

Pažadame, jog nebus nuobodu ir tikrai bus labai skanu.

Šį derinimo gidą, užkandžių lentos idėjas bei skonių katalogą paruošiau remdamasi ilgamete vyno (dabar esu jau sertifikuota ir vandens) someljė darbo patirtimi bei įgytomis žiniomis daugiau nei 12 metų dirbant restoranų sektoriuje. Visa tai stengiuosi perteikti jums!

**Urtė Mikelevičiūtė**  
maisto ir gėrimų ekspertė  
@urtedervynas



## Lengvesniam katalogo vartymui:

### Mėsos rūšys:



Paukštienos  
gaminiai



Kiaulienos  
gaminiai

### Gėrimų rūšys:



Alus



Silpnieji  
alkoholiniai  
gėrimai




Kokteiliai



Stiprieji  
alkoholiniai  
gėrimai



 iš Prancūzijos



Derinys

## Pakreiptas sombrero

Labai lengvo stiliaus alus, kurį populiariu ragauti įsidėjus laimo skiltelę. Jis itin gerai dera su meksikietiškais užkandžiais. Išbandykite su aitriosiomis paprikomis pagardintomis *Kabanossi* dešrelėmis, raugintais agurkais. Galite paužkandžiauti ir su kukurūziniais traškučiais *nachos*.

**Pagardai:** raugintas agurkas, kukurūzinis traškutis.

CAMARO  
Meksikietiško  
stiliaus alus

• 4,5 % alk. tūrio

0,33 l

**0,99€**

1 l = 3,00 €



PIKOK  
**Kabanossi dešrelės**

• Su aitriosiomis paprikomis


120 g

**1,39€**

1 kg = 11,58 €



 iš Škotijos

 iš Vokietijos



Derinys

## Škotiškas posūkis

Viskio aromatuose atsiskleidžia vaisių, irisų, vanilės, salyklo, medaus, grūsto pipiro aromatai. Prie jo patiekite gurmanišką saliamį su juodųjų pipirų apvaskalu. Atgaivinkite derinį obuoliu, o balansą sukurkite šalia patiekdami kietąjį sūrį.

**Pagardai:** obuolys, kietasis sūris.

QUEEN MARGOT  
**Škotiškas viskis**

- 40 % alk. tūrio
- Brandintas 3 metus

0,7l

**13<sup>99</sup>€**

1l = 19,99 €



DULANO  
**Pjaustytas saliamis su apvaskalu**

- Pipirų apvaskale
- Šaltai rūkytas

130 g

**249€**

1 kg = 19,15 €

# Lengvesniam derinimui



Pilzeno arba lagero alus puikiai neutralizuoja skonį visos vakarienės metu.

Išbandykite kokteilius su alumi, pvz., mūsų siūlomą *Shandy*, kurį rasite 12 psl.



Atšaldžius stiklinę kokteiliams, alui, sidrui ar baltajam ir putojančiam vynui, skonis bus geresnis.

Niekada nepamirškite – kad ir ką valgytumėte ar gurkšnotumėte, būtina gerti pakankamai vandens.

Kiekvienam gėrimui padės atsiskleisti tinkama taurė.



Jeigu ruošiant užkandį naudosite uogas, šalia siūlykite uogiškų aromatų ar poskonių turintį vyną.

Taniniški vynai dera su baltyminiu maistu (mėsa, sūriu).

Lengvi gėrimai derės prie lengvesnių patiekalų, pvz., gaivus *Prosecco* ir lengvas užkandis.

Vyno rūgštis dera su riebesniu maistu.




Rinkdamiesi pagardus prie mėgstamų mėsyčių, dešros rūšių ar sūrio, atsižvelkite į sezoniškumą.







 iš Vokietijos

Derinys

## Horizonte žolelės

Vokiškas 56 žolelių itin prieskoniškas likeris pasižymi intensyviu saldžiu kvapu, apelsinų, meduolių puokšte bei saldžiu, vaisišku poskoniu.

Prie jo derinkite vokišką Švarcvaldo kumpį, šviežius ar džiovintus persikus ar abrikosus, graikinius riešutus.

**Pagardai:** šviežias ar džiovintas persikas, abrikosas, graikiniai riešutai.

JAGDSTOLZ  
Žolelių likeris  
Premium

• 38 % alk. tūrio

0,7 l

**1199€**

1 l = 17,13 €



DULANO SELECTION  
Švarcvaldo  
kumpis


• Šaltai rūkytas

100 g

**199€**

1 kg = 19,90 €



 iš Vokietijos



Derinys

## Vokiška perspektyva

Lengvo kūno, gaivus, gėliško apynių aromato alus dera su virta lengva mėsyte. Rekomenduojame pateikti su kepta vištų krūtinėlių filė, gabalėliu vokiško Pretzel, Crefee tepamu sūriu su krienais, šviežiomis salotomis ir ridikėliais.

**Pagardai:** Pretzel, Crefee tepamas sūris su krienais, šviežios salotos, ridikėlis.

PERLENBACHER  
**Šviesusis  
alus Pils**  
• 4,9 % alk. tūrio

0,5 l

**079€**

1 l = 1,58 €



PIKOK  
**Kepta vištienos  
krūtinėlių filė**

• Įvairių rūšių

75 g


**089€**

1 kg = 11,87 €



 iš Ispanijos



 iš Italijos



Derinys

## Putojantis šlaitas

Šiame putojančiame vyne vyrauja vaisiški persikų, cukruotų citrinų, nektarinų aromatai ir akacijų tonai. Gaivus skonis dera su įvairiais užkandžiais. Paruoškite užkandį su klasikine *ciabatta*, tepamu šviežiu sūriu su prieskoninėmis žolelėmis, vytintu ispanišku kumpiu *Jamon Serrano*, šviežiais krapais ir *Emmentaler* sūrio riekelėmis.

**Pagardai:** klasikinė *ciabatta*, *Crefee* tepamas šviežias sūris su prieskoninėmis žolelėmis, lydyto pjaustyto sūrio gaminyje riekelėmis *Emmentaler*, švieži krapai.

ALLINI  
**Putojantis baltasis sausas vynas Prosecco Valdobbiadene Superiore**

• SKVN • 11 % alk. tūrio

0,75 l

**899€**

1 l = 11,99 €

DULANO SELECTION  
**Serrano kumpis**

- Aukščiausia rūšis
- Vytintas

100 g

**249€**


1 kg = 24,90 €





 iš Ispanijos



 iš Vokietijos



Derinys

## Subrendęs kampas

Brendžio aromate atsiskleidžia gėlės, vyšnios, abrikosai, figos, juntamos kavos užuominos.

Atraskite derinį su ispanišku Serrano kumpiu, sūriu su mėlynaisiais pelėšiais, beigeliu su aguonomis ir vynuoge.

**Pagardai:** sūris su mėlynaisiais pelėšiais, beigelis su aguonomis, kruasanas, vynuogės.

MAJESTÄT  
Brendis XO  
• 40 % alk. tūrio

0,7l

**10<sup>49</sup>€**

1l = 14,99 €




DULANO SELECTION  
**Pjaustytas Serrano kumpis Reserva**

100 g


**2<sup>59</sup>€**

1 kg = 25,90 €



 iš Ispanijos



 iš Vokietijos



Derinys

## Atsukama egzotika

Gewürztraminer vynuogių vinas pasižymi egzotiškais kvapais. Aromate atsiskleidžia ananasų, mango, persikų, imbiero, rožių natos.

Siūlome išbandyti klasikinę elzasietišką, daugelio mėgstamą derinį. Atsilauškite bagetės, tepkite sviestą, dėkite pelėsinės dešrytės gabalėlį ir užsikąškite agurku.

**Pagardai:** klasikinė prancūziška bagetė, sviestas, agurkas.

**Baltasis pusiau saldus vinas Gewürztraminer**

• 10 % alk. tūrio

0,75 l

**4<sup>99</sup>€**

1 l = 6,65 €

DULANO SELECTION  
**Vytinta dešra Fuet**

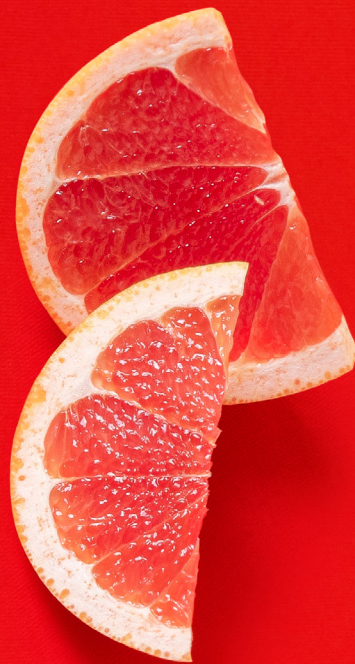
• Aukščiausia rūšis

170 g

**2<sup>49</sup>€**

1 kg = 14,65 €





Kokteilis



# Gaivusis Shandy



## INGREDIENTAI

- 250 ml „Argus“ alaus
- 125 ml gazuoto citrinų skonio „Freeway“ gėrimo
- 75 ml greipfrutų ar kitų mėgstamų citrusinių sulčių
- Druskos, greipfruto skiltelių taurės papuošimui



## PARUOŠIMAS

Norėdami šalto kokteilio, stiklinę galite atšaldyti. Taurę rinkitės mėgstamos formos – tinka ir vyno, ir klasikinė taurė sultims ar alaus bokalas.

Jos viršutinį kraštelį suvilgykite greipfrutu, o tuomet apvoliokite druskoje.

Į stiklinę įpilkite alaus, tuomet pilkite gazuotą gėrimą, sultis, gardinkite greipfruto skiltele.



## PATARIMAI

- Sultis galite keisti apelsinų, citrinų ar kitomis.
- Naudodami ananasų sultis, gardinkite skiltele jalapeno.
- Smaližiams rekomenduoju įsipilti šlakelio mėgstamo sirupo: mango, braškių ar kito.



## REKOMENDUOJAMA TAURĖ:



Vyno  
taurė



Klasikinė  
taurė sultims



Alaus  
bokalas





Kokteilis

# Sangria



## INGREDIENTAI

- ½ obuolio
- ½ apelsino
- 3 v. š. rudojo cukraus
- 180 ml apelsinų sulčių
- 80 ml brendžio ar romo
- 1 butelis ispaniško raudonojo vyno
- Ledukų



## PARUOŠIMAS

Obuolį nulupkite, supjaustykite mažais gabaliukais, apelsiną supjaustykite griežinėliais, viską sumeskite į ąsotį, įberkite cukraus, užpilkite apelsinų sultimis, pasirinktu stipriuoju gėrimu, vynu. Mažiausiai 4 valandoms palikite ąsotį šaldytuve, kuo ilgiau laikysite, tuo intensyvesnis skonis bus. Serviruodami į stiklinę įdėkite ledukų, prieš pildami gerai išmaišykite ir nepamirškite įberti vaisių. Vaisiai sugeria visas sangrijos sultis, todėl jie tampa ypač skanūs.



## PATARIMAI

- ąsotį rinkitės tokį, kuris tilptų į šaldytuvą.
- Galite įdėti ir daugiau vaisių, tuomet rinkitės sezoninius, pvz., braškes, slyvas, kriaušes.
- Norėdami labiau prieskoniško skonio, įdėkite cinamono lazdelių.



## REKOMENDUOJAMA TAURĖ:



Vyno  
taurė




Klasikinė  
taurė sultims





 iš Prancūzijos



 iš Lietuvos



Derinys

## Suktas raudonis

Rubino spalvos vynas pasižymi juodųjų uogų, prieskonių, žibuoklių aromatais. Derinkite su liežuvio ir ausų vyniotiniu, juoda duona ir žaliu agurku.

**Pagardai:** juoda duona (su saulėgrąžomis ar be), žalias agurkas.

**Raudonasis sausas vynas Cotes du Rhone Village**

• SKVN • 13,5 % alk. tūrio

0,75 l

**6<sup>99</sup>€**

1 l = 9,32 €




**PIKOK Virtas vyniotinis su liežuvio ir ausimis**

1 kg

**8<sup>49</sup>€**





 iš Kroatijos



Derinys

## Pasvirusi saulė

Pasaulyje populiaraus skonio kokteilis dera prie kumpelio. Rinktinės vytintą kiaulienos kumpį, derinį papildykite melionu. Tinka įvairūs riešutai, ypač anakardžių ar migdolų.

**Pagardai:** melionas, riešutai (migdolai, anakardžiai).

SUNRISE  
Gazuotas  
alkoholinis kokteilis  
**Whiskey and Cola**

• 5 % alk. tūrio

0,33 l

**059€**

1 l = 1,79 €




PIKOK PURE  
**Vytintas  
kiaulienos  
kumpis**

100 g

**299€**


1 kg = 29,90 €



 iš Vokietijos



Derinys

 iš Lietuvos

## Tamsi kryptis

Lengvai karstelėjęs, švelniai rausvos spalvos alus dera su prieskoniškais, ryškaus skonio kiaulienos dešrelėmis. Skoniui į parankę tinka ridikėlis ir šviežia arba marinuota raudonoji paprika.

**Pagardai:** ridikėlis, raudona paprika.

STEAM BREW  
**Alus Craft**

- Specialios technologijos alus
- 7,9 % alk. tūrio

0,5 l

**135€**

1 l = 2,70 €



PIKOK  
**Kiaulienos dešrelės Selected**

- Šaltai rūkytos


150 g

**279€**

1 kg = 18,60 €





 iš Italijos



Derinys

## Itališka vizija

Rubino spalvos, purpurinio atspalvio vynas pasižymi figų, trešnių, miško uogų, juodojo šokolado aromatais. Derinkite su vytinta saliamio *Spianata Romana* dešra, duonos lazdelėmis ir nepabijokite išbandyti derinti su įvairių uogų, vyšnių ar figų džemais.

**Pagardai:** duonos lazdelės, įvairių uogų džemas.

DOPPIO SELONE  
**Raudonasis  
sausas vynas  
Puglia Primitivo**

• SGN • 13,5 % alk. tūrio

0,75 l

**649€**

1 l = 8,65 €



DULANO SELECTION  
**Vytintas pjaustytas  
itališkas saliamis  
Spianata**


• Aukščiausia rūšis

100 g

**225€**

1 kg = 22,50 €



 iš Vokietijos



Derinys

## Pakrypę kviečiai

Gavus citrusinių aromatų kvietinis alus dera su lengvais patiekalais ar užkandžiais. Ragaukite su karštai rūkyta pjaustyta kalakutienos krūtinėle, grietinės ir svogūno skonio duonos traškučiais, agurkais ar ridikėliais.

**Pagardai:** grietinės ir svogūno skonio duonos traškučiai, agurkas ar ridikėlis.

PERLENBACHER  
Šviesusis  
kvietinis alus  
• 5 % alk. tūrio

0,5l  
**089€**

1l = 1,78 €




PIKOK PURE  
**Pjaustyta kalakutienos krūtinėlė**

• Karštai rūkyta

100 g  
**149€**

1 kg = 14,90 €



 iš Lietuvos



Derinys

## Aštrus kampas

Lengvai gazuotas, gaivus, švelniai salstelėjęs granatų skonio alaus kokteilis derės su keptais, aštraus skonio vištienos kepsneliais. Pasigaminkite pagardą iš majonezo, sumaišę jį su saldžiarūgščiu ar aštriu padažu. Šalia tinka ir žolelių salotos.

**Pagardai:** majonezo padažas (pamiksuoti jį su saldžiarūgščiu ar aštriu padažu), žolelių salotos.

ARGUS  
**Granatų skonio alaus kokteilis Rubi**  
• 4,5 % alk. tūrio

0,5 l

**0,99€**

1 l = 1,98 €



CHEF SELECT  
**Paniruota vidinė filė**


• Su aštriais prieskoniais

400 g

**3,79€**

1 kg = 9,48 €



 iš Vokietijos



Derinys

## Kapitono posūkis

Gintaro spalvos, subalansuotas, pilno kūno, prieskoniškas romas dera kokteiliams. Ragaukite su lengvai rūkytu saliamiu su sūrio plutele, lydytu sūriu su graikiniais riešutais bei kriaušė.

**Pagardai:** lydytas sūris su graikiniais riešutais, kriaušė.

JAMES COOK  
**Spiritinis  
romo gėrimas  
Captain Cook**

• 35 % alk. tūrio

0,7l

**1169€**

1l = 16,70 €



DULANO  
**Pjaustytas saliamis  
su apvaskalu**


- Sūrio apvaskale
- Šaltai rūkytas

130 g

**249€**

1 kg = 19,15 €



 iš Ispanijos



Derinys

## Ispaniškas polinkis

Į *Sangria* ir prie jos dera įvairūs vaisiai: kriaušės, abrikosai, vynuogės, apelsinai, greipfrutai, citrinos. Belieka įsidėti ledukų ir ragauti. Na, o jei norite svečiams suruošti ispanišką aperityvą, tuomet šalia serviruokite ispaniškus kumpius, dešrytes, ispaniškus sūrius, alyvuoges ar rūkytą žuvį.

**Pagardai:** vynuogės, abrikosai, greipfrutai, citrina, apelsinai.

CONDE NOBLE  
**Aromatizuotas vyno gėrimas Sangria**  
• 7 % alk. tūrio

1,5 l

**549€**

1 l = 3,66 €



DULANO SELECTION  
**Vytinta dešra Fuet**

• Aukščiausia rūšis

170 g

**249€**

1 kg = 14,65 €



Kokteilis



# Bitterol Negroni



## INGREDIENTAI

- 30 ml *Bitterol* aperityvo
- 30 ml džino
- 30 ml raudonojo vermuto
- Apelsino žievelės papuošimui
- Ledukų



## PARUOŠIMAS

Į kokteilinę įdėkite saują ledukų, supilkite visus gėrimus ir viską šaukšteliu maišykite 3 minutes. Pasiruoškite taurę, į kurią bus pilamas kokteilis, įdėkite keletą ledukų, nulupkite šiek tiek apelsino žievelės, ją suvilgykite taurės kraštus ir šiek tiek spustelkite virš jos, kad išsiskirtų esencija ir taurė pakviptų. Per sietelį supilkite sumaišytus ingredientus. Žievelę įdėkite į taurę papuošimui.



## PATARIMAI

Taurę prieš patiekiant atšaldykite.



## REKOMENDUOJAMA TAURĖ:



Vyno  
taurė



Klasikinė  
taurė sultims







Kokteilis

## Bellini

### INGREDIENTAI



- 125 ml *Prosecco*
- 60 ml persikų piurė
- Skiltelės persiko papuošimui



### INGREDIENTAI PERSIKŲ PIURĖ

- 3 persikų
- keletos ledukų
- 1 šaukštelio citrinų sulčių
- ½ šaukštelio cukraus ar jo pakaitalo



### PARUOŠIMAS

Visus persikų piurė ingredientus sutrinkite trintuvu. Pasiruoškite *flute* formos (pailgą) šampano taurę. Pilkite tyrę ir ją užpilkite putojančiu vynu. Puoškite persiko skiltele.

O jeigu persikų tyrės ruošimas ne jums, pasigaminkite tiesiog paprastą interpretaciją su persikų sultimis.




### REKOMENDUOJAMA TAURĖ:



*Flute formos*  
taurė





 iš Vokietijos



Derinys

## Svyruojantis sparnuotis

Šiaudų spalvos, minerališko, gaivaus skonio vynas. Aromate atsiskleidžia persikų, abrikosų, greipfrutų natos. Išbandykite derinį su karšta rūkytais viščiukų sparneliais, gardinkite geltonąja paprika. Norisi nustebinti? Derinkite šviežią ar džiovintą persiką.

**Pagardai:** geltonoji paprika, švieži arba džiovinti persikai.

**Baltasis sausas  
vynas Riesling**

• 11,5 % alk. tūrio

0,75 l

**5<sup>99</sup>€**

1l = 7,99 €




BARONI  
**Viščiukų  
sparneliai  
su kymnais**


• Karšta rūkyti

1 kg

**3<sup>99</sup>€**



 iš Lietuvos

 iš Čekijos



Derinys

## Nusukta ausis

Šviesusis čekiško stiliaus alus dera su virtomis rūkytomis kiaulių ausimis, juoda arba kepta duona, raugintu agurku.

**Pagardai:** juoda duona, raugintas agurkas.

ARGUS  
Šviesusis  
čekiškas alus

- SGN
- 5 % alk. tūrio

0,5 l

**0,99€**

1 l = 1,98 €



BARONI  
Virtos rūkytos  
kiaulių ausys

200 g

**1,59€**

1 kg = 7,95 €



Derinys

## Pakreiptas italas

Itališkas, pusiau sausas, saldžių slyvų, vyšnių šokolade vynas dera su kiaulienos nugarine. Šalia patiekite lengvai ant sviestuko pakeptų pievagrybių su *Parmezano* ar kitu kietuoju sūriu bei kaparėliais.

**Pagardai:** pakepti ant sviesto pievagrybiai, *Parmezano* (ar panašaus tipo) sūris.

### Raudonasis pusiau sausas vynas *Puglia Appassimento*

• SGN • 15 % alk. tūrio

0,75 l

**6,99€**

1 l = 9,32 €



### PIKOK Pjaustyta kiaulienos nugarinė


- Aukščiausia rūšis
- Šaltai rūkyta

100 g

**1,19€**

1 kg = 11,90 €



 iš Vokietijos



Derinys

## Švelnus nuolydis

Prie švelniai salstelėjusio, karstelėjusio, lengvo kūno alaus norisi ir lengvo užkandžio. Patiekite su pomidorais, mocarelos sūriu, bazilikais ir alyvuogių aliejumi. Čia tinka ir bazilikų kupinas pesto padažas.

**Pagardai:** pomidoras, bazilikas, mocarelos sūris, alyvuogių aliejus, pesto padažas.

PERLENBACHER  
Šviesusis  
alus *Pils*

• 4,9 % alk. tūrio

0,5 l

**116€**

1 l = 2,32 €



PIKOK

**Kepta vištienos krūtinėlės filė**

• Su prieskoniniais augalais ir pomidorais

75 g

**089€**

1 kg = 11,87 €



Derinys

## Burbuliuota kreivė

Gaivių burbuliukų vynas. Vyne juntami laimo, nektarinų, baltųjų gėlių aromatai. Išbandykite vyno knygose ir žurnaluose aprašytą klasiką su keptais vištienos filė kepsneliais (*chicken nuggets*) ir mėgstamu padažu. Dera majonezo, garstyčių ir medaus, *BBQ*, *sweet chilli* padažai.

**Pagardai:** medaus, garstyčių ar majonezo padažas, salotos lapas.

ALLINI  
Ekologiškas  
sausas putojantis  
vynas **Prosecco**

• 11 % alk. tūrio

0,75 l

**899€**

1 l = 11,99 €




CHEF SELECT  
**Paniruoti  
vištienos filė  
kepsneliai**

400 g

**379€**

1 kg = 9,48 €



 iš Naujosios Zelandijos

Derinys

## Vaisingas posvyris

Intensyvių kvapų, gaivus, kupinas sodo aromatų: agrastai, juodųjų serbentų lapeliai, pomidorų šakelės, taip pat kivi. Puikiai dera skilandinė dešra su žaliaisiais pipirais, ji papildo derinį egzotiniu skoniu. Ragaukite su kaimišku prancūzišku batonu ar balta duona, tepkite pesto padažą, derinkite su keptais šparagais (smidrais), salotos lapu ar daržo žolelėmis, pvz., bazilikais.

**Pagardai:** kaimiškas prancūziškas batonas, pesto padažas, salotos lapas.

CIMAROSA  
**Baltasis sausas  
vynas Sauvignon  
Blanc**

• 12 % alk. tūrio

0,75 l

**849€**

1 l = 11,99 €



PIKOK  
**Pjaustyta  
skilandinė dešra**


- Aukščiausia rūšis
- Su žaliaisiais pipirais
- Šalta rūkyta

100 g

**179€**

1 kg = 17,90 €



 iš Vokietijos



Derinys

## Intensyvus nuolydis

Intensyvios gintarinės spalvos, ryškaus skonio, karstelėjęs alus dera su kepta vištienos krūtinėlės filė. Derinkite su raudonosiomis paprikomis, puskiečiais sūriais, *bruschetta* su raudonėliais, pomidorais ir česnakais, džiovintais pomidorais aliejuje ir raudonąja paprika.

**Pagardai:** pusketis sūris, ypač *bruschetta* su raudonėliais, pomidorais ir česnakais, džiovintais pomidorais aliejuje ir raudonąja paprika.

STEAM BREW  
Alus Craft

- Specialios technologijos alus
- 5,6 % alk. tūrio

0,5 l

**139€**

1 l = 2,74 €



PIKOK  
**Kepta vištienos krūtinėlės filė**

- Su paprikomis

75 g

**089€**

1 kg = 11,87 €



# Užkandžių derinimui



Kad lenta neatrodytų nuobodžiai, nepjaustytus gaminius pjaustykite skirtingomis formomis.

Serviruodami užkandžius ant lentos, šalia kiekvienos rūšies padėkite ir rekomenduojamus pagardus, taip svečiui bus lengviau atrasti geriausius derinius.

Miksuokite daug įvairių mėsyčių, dešryčių ir kumpelių, taip kiekvienas svečias atras savąjį skonį.

Ruošdami užkandžių lentą, nepamirškite salotų ir žalumynų, rinkitės svogūnų laiškus, bazilikus, krapus, kalendras, petražoles, įvairias salotas.



Nebijokite netradicinių skonių ir prie mėsyčių pasiūlykite įvairių džemų, pvz., vytintą saliami bandykite su įvairių uogų, vyšnių ar figų džemu ir duonos lazdele.

Daržoves (pvz. smidrus, paprikas) ar grybus pakepkite ant sviesto arba pagrilinkite.

Kietasis sūris tiks su saliami dešra ir obuoliu, o sūris su mėlynaisiais pelėšiais – su *Serrano* kumpiu, beigeliu su aguonomis bei vynuoge.

Svečiams prie užkandžių lentos pasiūlykite įvairių užtepėlių ar padažų: prie vištienos kepsnelių tiks saldžiarūgštis, prie įvairių kumpelių ir dešryčių – kreminės konsistencijos užtepėlės, pesto padažas ar lydytas sūris.



Vaisiai dera ne tik prie sūrio, bet ir prie įvairių kumpių, išbandykite melioną, persiką, kriaušę.



Ant lentos pamėtykite vynuogių, žalio agurko, mažų pomidorukų, riešutų.



**1**  
DULANO  
**Pjaustytas saliamis su apvaskalu**

- Pipirų apvaskale
- Šaltai rūkytas

Produktą ir jo derinį rasite » 5 p.

**2**  
DULANO SELECTION  
**Vytinta dešra Fuet**

- Aukščiausia rūšis

Produktą ir jo derinį rasite » 11 ir 21 p.

**3**  
DULANO SELECTION  
**Vytintas pjaustytas itališkas saliamis**

- Įvairių rūšių
- Aukščiausia rūšis

Produktą ir jo derinį rasite » 17 p.

**4**  
PIKOK PURE  
**Vytintas kiaulienos kumpis**

- Be pridėtinių konservantų

Produktą ir jo derinį rasite » 15 p.

**5**  
DULANO SELECTION  
**Švarcvaldo kumpis**

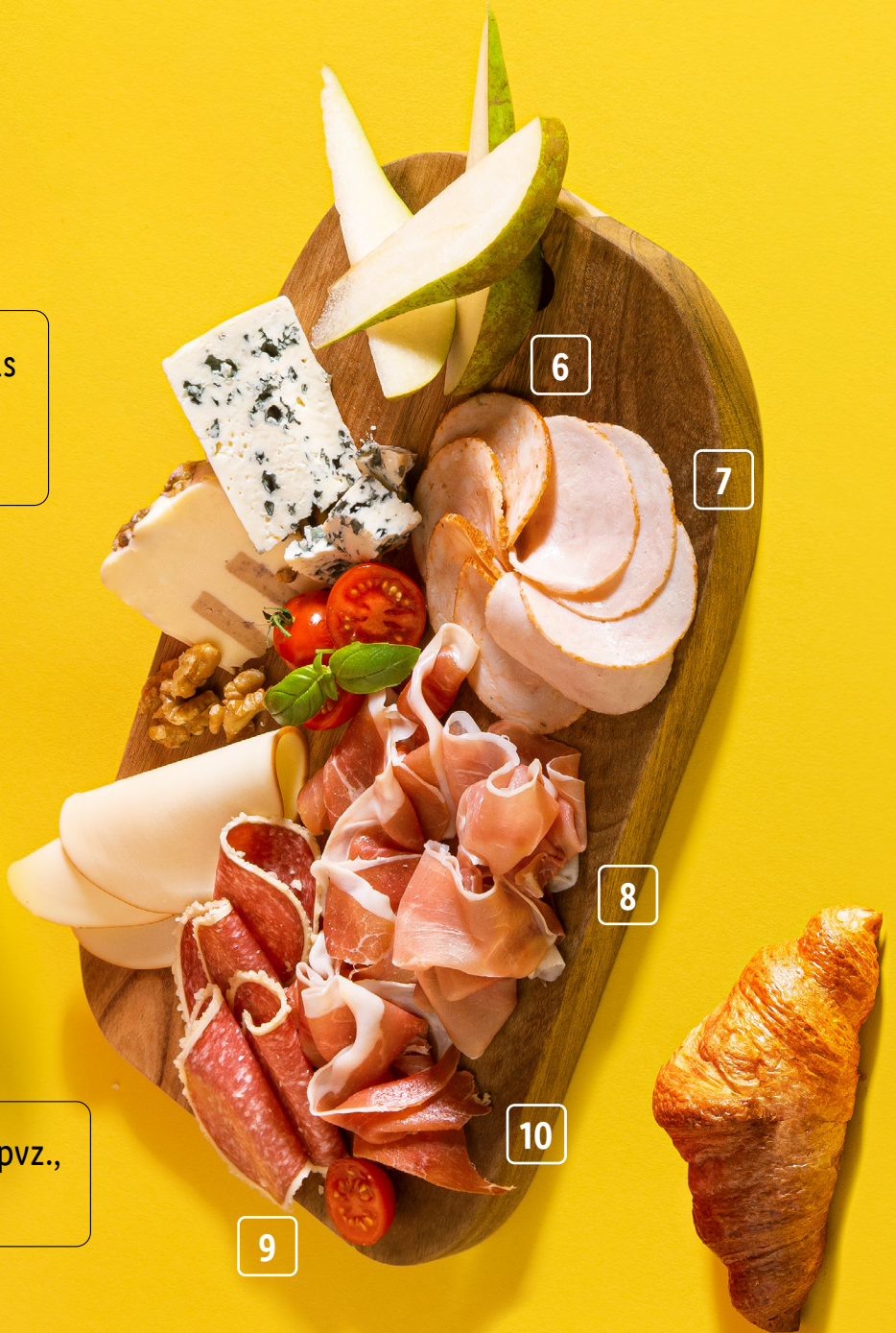
- SGN
- Šaltai rūkytas

Produktą ir jo derinį rasite » 7 p.

Papjaustykite kelis skirtingus sūrius, pvz., kietąjį sūrį ir su mėlynaisiais pelėsiais.



Vaisius galite pagrilinti, pvz., persikus, figas, kriaušes.



6

PIKOK

### Kepta vištienos krūtinėlės filė

- Su prieskoniniais augalais ir pomidorais

Produktą ir jo derinį rasite » 27 p.

7

PIKOK

### Kepta vištienos krūtinėlės filė

- Įvairių rūšių

Produktą ir jo derinį rasite » 8 p.

8

DULANO SELECTION

### Serrano kumpis

- SGN
- Aukščiausia rūšis
- Šaltai rūkytas

Produktą ir jo derinį rasite » 9 p.

9

DULANO

### Pjaustytas saliamis su apvaskalu

- Sūrio apvaskale
- Šaltai rūkytas

Produktą ir jo derinį rasite » 20 p.

10

DULANO SELECTION

### Pjaustytas Serrano kumpis Reserva

Produktą ir jo derinį rasite » 10 p.

Gausiai ir įvairiai užkandžių lentai rinkitės įvairias mėsytes bei kumpelius, parinkite, kad būtų vytinto, brandinto bei virto kumpio, šaltai ir karštai rūkytų gaminių, vytintos dešros.



12



11

13

14



16



15

Užkandžių lentelės gali būti ne tik medinės, gražu ir madinga marmurinės ar lavos.



11

PIKOK

### **Pjaustyta kiaulienos nugarinė**

- Aukščiausia rūšis
- Šaltai rūkyta

Produktą ir jo derinį rasite » 26 p.

12

PIKOK

### **Kepta vištienos krūtinėlės filė**

- Su paprikomis

Produktą ir jo derinį rasite » 30 p.

13

BARONI

### **Virtos rūkytos kiaulių ausys**

Produktą ir jo derinį rasite » 25 p.

14

PIKOK

### **Kabanossi dešrelės**

- Su aitriosiomis paprikomis

Produktą ir jo derinį rasite » 4 p.

15

BARONI

### **Viščiukų sparneliai su kmynais**

- Karštai rūkyti

Produktą ir jo derinį rasite » 24 p.

16

PIKOK

### **Kiaulienos dešrelės Selected**

- Šaltai rūkytos

Produktą ir jo derinį rasite » 16 p.



17



19



20

21

22

Ant atskiros lentelės padėkite skirtingų duonos gaminių, pvz., juodos duonos, bandelę su sėklomis, itališką *ciabatta*, prancūzišką bagetę, beigelį ar vokišką *Pretzel* raguolį.



17

CHEF SELECT

### Paniruota vidinė filė

- Su aštriais prieskoniais

Produktą ir jo derinį rasite » 19 p.

18

CHEF SELECT

### Paniruoti vištienos filė kepsneliai

Produktą ir jo derinį rasite » 28 p.

19

DULANO SELECTION

### Vytinta dešra *Fuet*

- Aukščiausia rūšis

Produktą ir jo derinį rasite » 11 ir 21 p.

20

PIKOK

### Pjaustyta šaltai rūkyta skilandinė dešra

- Aukščiausia rūšis
- Su žaliaisiais pipirais

Produktą ir jo derinį rasite » 29 p.

21

PIKOK PURE

### Pjaustyta kalakutienos krūtinėlė

- Karštai rūkyta

Produktą ir jo derinį rasite » 18 p.

22

PIKOK

### Virtas vyniotinis su liežuviu ir ausimis

Produktą ir jo derinį rasite » 14 p.



## **Mieli ragautojai,**

tikimės, jog bent truputėlį įkvėpėme jus pažvelgti į derinius kitu kampu. Išbandykite juos namuose, nustebinkite artimuosius ir atraskite naują mėgstamiausią skanėstą.



Galite būti tikri, kad visi mūsų siūlomi deriniai ir receptai yra kruopščiai išragauti bei profesionaliai priderinti. Na, o jei mėgstate ieškoti naujų kampų deriniams ir manote, jog jūsų atradimas turėtų būti įtrauktas į kitą mūsų leidinį – pasidalinkite juo su mumis Instagrame, pažymėję [@lidlietuva](#).

O jums linkiu skanaus ir einu pasipjaustyti vyniotinio su liežuviu, juoda duona ir šviežiu agurku.



**Urtė Mikelevičiūtė**  
maisto ir gėrimų ekspertė  
[@urtedervynas](#)