

**MOUSE**  
**IN**  
**THE HOUSE**

## MOUSE IN THE HOUSE

Osmanų imperijos virtuvė - Europos ir Azijos lydinys  
Cuisine of the Ottoman Empire, where Europe and Asia meets

Maisto idėjos iš Graikijos, Turkijos, Kaukazo, Balkanų, Artimųjų Rytų ir Persijos, supintos ir sulipdytos, kad grįžtumėte vėl ir vėl.

Restoranas pavadintas Mouse in the House pagal buvusį pastato šeimininką. Didelė ir draugiška kapibara, stambiausias pasaulio graužikas, vardu Kristoforas (pavadinta pagal Vilniaus globėją Šv. Kristoforą), gyveno šiame Senamiesčio pastate XVIII amžiuje. Jo portretą pamatysite pirmojoje restorano salėje ir antrame aukšte. Taip sako istorikas Andrius Užkalnis, kuris kartu su šefu sukūrė meniu ir kartais pats būna restorane, virdamas koldūnus ir kalbėdamas su svečiais.

Gastronomic ideas from Greece, Turkey, Cyprus, Caucasus, the Balkans and Persia (and more), blended and stitched together. This intense mix will bring you back.

We called our restaurant Mouse in the House to celebrate the previous owner of this ancient building. A giant friendly capybara named Christopher (after the patron saint of Vilnius, St Christopher), the world's largest rodent, lived in this building in the 18th century. His portrait can be found on the wall in front of the bar and also in the upstairs room of the house. Or at least this is the story told by Andrius Užkalnis, Lithuania's most hated and revered restaurant critic who at last has a restaurant that he does not belittle. He created the menu alongside with our chef and can sometimes be seen here, verbally abusing the patrons.



## PEINIRLI

Pinot Grigio  
Nefiltruotas alus  
Unfiltered beer

Su su mėlynojo pelėsio sūriu, kriaušė, karobų medumi  
(toks pupelių sirupas be pridėtinio cukraus) ir kedro riešutėliais.  
With blue cheese, pears, Carob honey and pine nuts. Vegetarians devour it.

**7,5 Eur.**

Chardonnay  
IPA

Su feta sūriu, vytintais pomidorais ir grilintais artiškokais.  
Peinirli with feta cheese, sun-dried tomatoes and grilled artichokes. Vegetarians love it.

**11 Eur.**

Primitivo  
Lager

Peinirli su kalabrijos aštria n'duja dešra, ananasu ir šviežiu baziliku  
With hot Calabrian sausage, n'duja (enn-do-ya), pineapple because why not and fresh basil.

**9 Eur.**

Petit Chablis  
Baltas/White

**BABA-HANUŠ / BABA GHANOUSH**  
Ant ugnies kepti ir trinti baklažanai su peinirli (Osmanų duonelės) skrebučiais  
Grilled and milled eggplant served with peinirli (Ottoman bread) toast

**11 Eur.**

## MOUSE IN CYPRUS

Kristoforo senelis Eustachijus turėjo vasaros rezidenciją Kipre. Iš ten grilintas  
haloumi sūris, kurį patiekiamo su figų uogiene, karobų medumi ir datulių sirupu.  
Christopher the capibara had a grandfather named Eustace. He had a summerhouse  
in Cyprus. Grilled halloumi cheese, served with fig jam, Carob honey and date syrup.

**12 Eur.**

Pinot Grigio  
Nefiltruotas  
Unfiltered

## UŽKALNIŠKAI MARINUOTOS ALYVUOGĖS OLIVES IN SECRET MARINADE

(100 gr., patiekiamo su peinirli skrebučiais)  
(100 gr., served with peinirli toast)

**7 Eur.**

Grigio  
Nefiltruotas  
Unfiltered

## PUSKIEČIAI UŽKALNIO RIEŠUTĖLIAI KICK IN THE NUTS

Skrudinti ir karamelizuoti migdolai, barstyti jūros druska. Kažkada Užkalis išmoko  
šį receptą iš Jamie Oliverio, kurį matė per TV. / Toasted almond with sea salt.  
This is a recipe that our patron critic, Andrius Užkalis, learned from Jamie Oliver.  
Well he saw Jamie on TV but it still counts. Moreish fun.

**6 Eur.**

Chardonnay  
IPA

## BASTURMA (BASS-TOOR-MAH)

Vytinta ir sūdyta prieskoniuose jautienos nugarinė (patiekiamo su peinirli,  
Osmanų duonelės skrebučiais ir karobų medumi). / Is a dried beef seasoned with salt  
and ample Caucasian spices (served with peinirli toast and Carob honey)

**13 Eur.**

Pinot Noir  
Lager

## RŪKYTOS ANTIES KRŪTINĖLĖ WHAT THE DUCK: SMOKED DUCK BREAST

(patiekiamo su peinirli, Osmanų duonelės skrebučiais ir datulių sirupu)  
Served with peinirli toast and date syrup

**13 Eur.**

Pinot Noir  
Lager

OSMANŲ PICOS,  
PEINIRLI: atrodo,  
kaip Adžarijos  
chačiapuris, bet  
tešla visai kitokia,  
švelni ir pieniška,  
kaip rašytojo sapnas  
prie Egėjo jūros.  
Jas naudojame ir  
kaip ypatingasis  
duoneles prie  
patiekalų.

OTTOMAN  
PIZZAS,  
PEINIRLI  
(pay-near-lee): soft  
and milky dough like  
an erotic experience  
by the Aegean Sea.  
We bake this also to  
accompany many of  
our courses.

UŽKALNIO UŽKANDŽIAI, ARBA UŽKANDŽIO UŽKALNIAI  
STARTERS TO START WITH



## DARŽOVIENĖ-UŽKALNIENĖ EAT YOUR VEGGIES

Natūralaus sultinio pagrindu ilgai virta sriuba su daržo gėrybėmis  
Slow cooked vegetable stock with whatever good veggies we get our paws on  
**6 Eur.**

SOUP YOUR  
MOMMA NEVER  
MADE (BUT IF  
SHE COULD SHE  
WOULD HAVE)

## KOURMA ŠURPA / KOURMA SHURPA (uzbekų sriuba su aviena) / (insanely rich Uzbek soup with lamb and vegetables) **9 Eur.**

(Prie sriubų rekomenduojame šviežiai keptą peinirli pyragą su sūriu arba skrebutį).  
Both soups are best enjoyed with freshly baked peinirli cheese pie or Ottoman toast.

**PEINIRLI**  
pyragas su sūriu / pie with cheese  
**5 Eur.**

**PEINIRLI**  
skrebučiai / toasts  
**3 Eur.**

SRIUBOS / SOUP

**PEINIRLI  
PYRAGUS** kartais  
vadina "turkų pica",  
bet čia dar geriau,  
nes šefas su Užkalniu  
prigalvojo visokių  
priedų. Virtuvės  
vadovas turi slapta  
peinirli tešlos  
receptą, kurio niekam  
nepasakos.

**PEINIRLI PIE** is  
often called Turkish  
pizza but ours is  
better because it  
comes with most  
outrageous toppings.  
We use our special  
dough which is very  
special.

### PEINIRLI

Su mocarela sūriu ir šviežiu baziliku (Užkalnio lakoniška klasika -  
jo ir koldūnai patys mėgstamiausi yra su kiauliena ir baziliku)  
With mozzarella and fresh basil (if you are a vegetarian your search is almost over)  
**9,5 Eur.**

Grigio  
IPA

Su virtu kumpiu ir pistacijomis (pistacijos pačios geriausios, iš Irano,  
kur Užkalniui uždrausta keliauti, bet jis vis tiek ilgisi persų kultūros)  
With cooked ham and pistachio nuts  
**14 Eur.**

Chardonnay  
IPA

Su virtu kumpiu, buratta sūriu ir šviežiu baziliku  
With cooked ham, creamy burrata cheese and fresh basil  
**18 Eur.**

Grigio  
Unfiltered

Su feta sūriu, vytintais pomidorais ir grillintais artiškais  
(nes vegetarai yra žmonės, kaip ir visi mes)  
With feta cheese, sun-dried tomatoes and grilled artichokes  
(because vegetarians are people just like us)  
**18 Eur.**

Chardonnay  
IPA

Su aštriu n'duja dešra, figomis ir šviežiu baziliku  
With hot n'duja sausage, figs and basil  
**17 Eur.**

Primitivo  
Lager

Su ančiuviais ir kaparėliais (Užkalnis mėgsta sūriai,  
o jei jūs sūriai nemėgstate, saugokitės)  
With anchovies and capers (Andrius Užkalnis has a taste for all things  
salty so beware if salty is not your thing but maybe it is: in life, sometimes  
you are the fly, sometimes you are the windshield)  
**12 Eur.**

Petit Chablis  
Lager

PIGA-MICA-UŽKALNICA  
PIZZA PIE SHAPED LIKE YOU KNOW WHAT



Su chorizo dešra ir kaštainiais (primins Viduržemio jūros šalis, kur vyresni vyrukai parduoda keptus kaštainius, kuriuos vadiname kaštonais)

With Spanish chorizo sausage and chestnuts (for the feel of the Med where older geezers peddle roasted chestnuts on the street to gullible tourists)

**16 Eur.**

Syrah  
Sidras  
Cider

Su rūkyta anties krūtinėle ir slyvomis  
Peinirli with grilled duck breast and plums

**15 Eur.**

Pinot  
Noir  
Lager

Peinirli picos su ypatingaisiais  
**MOUSE IN THE HOUSE** kebabais .

Peinirli pizzas with our special kebabs (or kabobs for those who are in the know) .

**PATEIKIMAS:** peinirli pica, ant viršaus kebabo mėsa nuo iešmo, pašlakstome jogurto padažu, sviesto-paprikos padažu, pabarstome kapotomis egzotinėmis žolelėmis.

**WE OFFER** it as a peinirli pizza, with spit-grilled kebab meat, butter and paprika sauce and sprinkled with exotic herbs to justify the menu price.

**PICABABAS / PIZZABAB**

Avienos liulia kebabu  
With lamb lyulia kabob

**20 Eur.**

Syrah  
IPA

**PICABABAS / PIZZABAB**

Su jautienos kofte kebabu  
With beef kofte kabob

**16,5 Eur.**

Syrah  
Lager

Pinot Grigio  
Baltas  
White

**PICABABAS / PIZZABAB**

Su vištienos shish kebabu  
With chicken shish kabob

**15 Eur.**

Chardonnay  
IPA

**PICABABAS / PIZZABAB**

Su sviestažuvės kebabu  
With butterfish kabob

**23 Eur.**

**PICA-KEBABICA, ARBA PICABABAI  
PIZZABABS, OR KEBABIZZAS**



UŽKALNIS labai gėidė paellos, kurios Vilniuje lengvai nerasi. Šefas jam leido išsirinkti dvi.

ANDRIUS UŽKALNIS demanded paella which is hard to find in our northern city of Vilnius. Our chef, Linas, said he could pick two.

Cava  
IPA

### PAELLA DE MARISCO

(su jūros gėrybėmis)  
(seafood)

**25 Eur.**

Pinot Noir  
Nefiltruotas  
Unfiltered

### PAELLA VALENCIANA

(su triušiena)  
(rabbit)

**30 Eur.**

PAELLOS  
PAELLA FOR THE PEOPLE

Ilgai skleidęs neapykantą plover entuziastams ir kazanų savininkams, UŽKALNIS pagaliau pripažino, kad tai tebuvo pavydas ir vaikystės trauma iš nelabai skanių sovietinių plovų, kuriuos jam liepė valgyti tais laikais.

Prisiminęs kelionėse į Uzbekistaną ir Indiją ragautus uzbekiškus ir persiškus plovus, piktasis rašytojas pasirinko šiuos, sukurtus mūsų šefo ir konsultantų iš Uzbekistano.

ANDRIUS UŽKALNIS has long despised self-important amateur pilaf makers with their fancy expensive quazan cooking pots. Then he realized that it was only a manifestation of his childhood trauma: in Soviet Lithuania, pilaf was disgusting and was served to feed the indiscriminating proletariat. Despite his aristocratic roots, he was also made to eat that by the dinner ladies of the kindergarten.

After therapy in ashrams of India and tea-houses of Uzbekistan, he became partial to Uzbek and Persian pilaf. Now he endorses these fine examples, created by our chef and specialist consultants from Central Asia.

Champagne  
Petit Chablis  
Lager

### FERGANOS FERGANA VALLEY

plovas su avienu / pilaf with lamb

**13 Eur.**

### DEVZIRA DEVZIRA VEGETARIAN

plovas su daržovėmis / pilaf with vegetables

**12 Eur.**

Pinot Noir  
Nefiltruotas  
Unfiltered

Pateikima su šakarob salotomis: (pomidorų, svogūnų, žolelių ir granatų sėklyčių salotos).  
Serving with shakarob salad (tomatoes, onions, herbs and pomegranate seeds).

PLOVAS, ARBA PILAF  
PILAF RICE



Syrah  
IPA

**AVIENOS KEBAP ASYATAVA  
LAMB KEBAP ASYATAVA**

(šviežia aviena, pomidorai, svogūnai, paprikos, pupelės žolelės)  
(lamb, tomatoes, onions, paprikas, beans and herbs)

**21 Eur.**

Primitivo  
Nefiltruotas  
Unfiltered

**JAUTIENOS KEBAP ASYATAVA  
BEEF KEBAP ASYATAVA**

(šviežia jautiena, pomidorai, svogūnai, paprikos, avinžirniai, rūkytos paprikos,  
raudonasis vynas, žolelės)

(beef, tomatoes, onions, paprikas, red wine and herbs)

**18 Eur.**

Prosecco  
Chardonnay  
Baltas/White

**KUKURŪZINIO VIŠČIUKO  
„KEBAP ASYATAVA“  
CORN-FED CHICKEN KEBAP ASYATAVA**

(kapotas kukurūzinis viščiukas, pomidorai, svogūnai, paprikos, pupelės, grietinė, kremo  
pienas, mocarela, žolelės, žemės riešutų sviestas)

(chicken, tomatoes, onions, paprika, beans, cream, coconut milk, mozzarella, herbs and  
peanut butter)

**15 Eur.**

UŽKALNIO PUODYNĖS  
POT LUCK FOR THE LUCKY

Osmanų tradicijos troškiniai patiekiami inde su užkepta tešlos kepure. Sutinkama Turkijoje, Balkanuose ir daug kur aplink. Ilgai troškinama mėsa pasiekia fantastinį minkštumą.

Traditional Ottoman stews served in clay pots covered with dough. The meat is cooked for so long that it reaches fantastic levels of tenderness.

Kebabai, kabobai, čevapčičiai ir dar dešimtys įvairių variacijų pasaulyje (nuo Bosnijos iki Pakistano) yra delikatesas. Patiekiami ant Osmanų duonelės (peinirli tešlos) su šviežiu jogurtu, sviesto-pomidorų tyrės užpilu, paprikų padažu, baklažanų ikrais su sezamo pasta.

Kebab, kabob, doner, shish, shashlik, cevapcici and dozens of names and varieties spanning the ancient lands from Bosnia to Pakistan exist out there. We picked the best. Served on Ottoman bread with fresh yoghurt, butter and tomato puree, paprika sauce, blended aubergine cream and sesame paste.

**AVIENOS LIULIA KEBABAS  
LAMB LYULIA KEBAB**

Syrah  
IPA

**20 Eur.**

Primitivo  
Nefiltruotas  
Unfiltered

**JAUTIENOS KOFTE KEBABAS  
BEEF KOFTE KABAB**

**18 Eur.**

Prosecco  
Chardonnay  
Baltas/White

**VIŠTIENOS SHISH KEBABAS  
CHICKEN SHISH KEBAP**

**17 Eur.**

**SVIESTAŽUVĖS KEBABAS  
BUTTERFISH KABOB**

Prosecco  
Chardonnay  
Nefiltruotas  
Unfiltered

**22 Eur.**

KEBABAS UŽKALNIS  
KEBAB AS THE MEANING OF LIFE



**Užkalknis sako rinktis papildomus garnyrus (jeigu norite):**  
**Sides we gently insist you must choose:**

**MARINUOTOS DARŽOVĖS**  
**PICKLED VEGETABLES**  
**4,5 Eur.**

**SALOTOS ŠAKAROB / SHAKAROB SALAD**  
(pomidorų, svogūnų, žolelių ir granatų sėklyčių salotos)  
(tomatoes, onions, herbs and pomegranate seeds)  
**3,5 Eur.**

**SMAGURIO UŽKALNIO ŠVENTĖ**  
**FEAST OF THE BLESSED**  
(kepta ant iešmo ir ugnies) - 4 asmenims  
(spit roasted over open fire), good for four people  
**90 Eur.**

Dideliame padėkle Osmanų duonelė (peinirli) su sūriu, jogurto padažas, sviesto ir paprikos padažas, baklažanų tyrė, salotos shakarob (pomidorai, svogūnai ir žolelės), marinuotos daržovės ir avienos liulia, jautienos kofė ir vištienos shish kebaba, sviestažuvės kebabas.

A large tray with Ottoman bread with cheese, yoghurt, butter and paprika sauce, aubergine cream, shakarob salad (tomatoes, onions and herbs), pickled vegetables - lamb, beef, chicken and fish kabobs: lyulia, kofte and shish. Eat bravely, but if you can of course we can pack what is left to go.

Ar keturiose suvalgysite tiek, kiek gyvasis smagurių klasiką suvartoja vienas?

**UŽKALNIO GYVENIMO PRASMĖ - viskas taip pat, tik optimizuota jau aštuoniems asmenims. / Feast of the Doubly Blessed all the same but enough for eight people.**  
This serving tray may well be the meaning of your life.  
**170 Eur.**

**KEBABAS UŽKALNIS**  
**KEBAB AS THE MEANING OF LIFE**

Nežinome, ar tinka prie restorano koncepcijos, bet lankytojai reikalavo.  
Kas mes tokie, kad ginčytumės.

You will find this brand in most supermarkets in Lithuania: Užkalknis is a greedy type and markets them relentlessly. No idea if they fit our concept but Lithuanians demand them and who are we to argue.

**VIRTI KOLDŪNAI**  
**BOILED PORK AND BEEF RAVIOLI**  
(su sviestu ir grietine) / (served with butter and creme fraiche)  
**12 Eur.**

Champagne  
Cremant  
Nefiltruotas  
Unfiltered

**GRUZDINTI-UŽKEPTI KOLDŪNAI**  
**DEEP FRIED RAVIOLI**

(su sviestu, grietine ir sūriu) / (served with butter, creme fraiche and cheese - this is the traditional choice in Lithuania, known as cr@ck coc\*ine of the comfort snacks, contains no narcotics or other banned substances)  
**12 Eur.**

**UŽKALNIO KOLDŪNAI**  
**WORLD FAMOUS UŽKALNIS RAVIOLI**





Iešmeliai su kepta ant grilio mėsa patiekiami su Osmanų duonele, pomidorais ir marinuotomis daržovėmis.

Skewers serve with Ottoman bread, tomatoes and pickled veggies.

**VIŠTIENOS FILE IEŠMELIS  
SKEWERED CHICKEN FILLET  
7 Eur.**

**MALTOS JAUTIENOS IEŠMELIS  
GROUND BEEF SKEWER  
8 Eur.**

**VIRTI UŽKALNIO KOLDŪNAI  
UŽKALNIS WORLD FAMOUS RAVIOLI  
(su grietine ir sviestu) / (served with butter and creme fraiche)  
8 Eur.**

**PEINIRLI PICUTĖ / JUNIOR PEINIRLI  
su mocarela / with mozzarella  
7 Eur.**

**PEINIRLI PICUTĖ / JUNIOR PEINIRLI  
su mocarela ir virtu kumpiu / with mozzarella and ham  
9 Eur.**

**FRI BULVYTĖS / FRIES  
su kečiu / with ketchup  
4 Eur.**

**PEINIRLI SU NUTELLA  
JUNIOR PEINIRLI WITH NUTELLA SPREAD  
(šito užsisakykite pakartotinai) / and this you will order again  
7 Eur.**

PELIUKŲ MENIU (VAIKAMS)  
LITTLE CAPIBARA MENU FOR THE YOUNG 'UNS

BECAUSE YOU  
ONLY LIVE ONCE

**PEINIRLI PYRAGAS  
PEINIRLI PIZZA PIE**

su graikiniais riešutais, karobų medumi ir nutella (patiekiamas karštas su vaniliniai ledais).  
Kepame šviežiai - sveičiui užsakius. / With walnuts, Carob honey and nutella spread, served hot  
with vanilla ice cream. Our desserts are made to order.

**9 Eur.**

**MOUSE IN CYPRUS**

Grilintas Halloumi sūris, patiekiamas su figų uogiene, karobų medumi ir datulių sirupu.  
Grilled halloumi cheese served with fig jam, Carob honey and date syrup.

**12 Eur.**

Pinot Grigio  
Nefiltruotas  
Unfiltered

DESERTAI  
DESSERTS