

Nuo pirmadienio, 04 06



Grilis gardumo, kaina pigumo. Verta.

TOP
kokybė



GRILL&FUN
Kiaulienos sprandinės
šašlykas
800 g
1 kg = 6,86 €
7601935

5,49



GRILL&FUN
Sūris kepiniai
Įvairių rūšių
280 g
1 kg = 12,46 €
70128

3,49



Nuo 04 09

GRILLMEISTER
Keraminė
kepsninė
509115

1 vnt.

89,99



Šiandien bus grilis!

Ir vėl atslenka lietaus debesys? Nieko tokio, vis tiek eisim į lauką ir kursim grilį bet koku oru – viskas jau supirkta ir suruošta. Virtuvėje užtektinai prisibuvom per žiemą.

O šiandien mūsų laukia širdžiai miela draugija ir sielą sušildantis maistas. Ir tas dūmo kvapas – ypač gardžiai padvelkiantis lietui barbenant į pavėsinės stogą. Ką čia slėpti, vasaros oras ne visada būna idealus. Bet tobulos vasaros be grilio vakarėlių – neįsivaizduojame!

Jūsų Lidl



**GRILL
& FUN**

LIDL LINIJOS „GRILL&FUN“ PRODUKTAI – tai kepti jau paruošti marinuoti gaminiai ir padažai: kiaulienos mentės ir sprandinės šašlykai, įvairių rūšių kiaulienos sprandinės kepsniai, marinuoti šonkauliai, pjausniai, kepamosios vištienos ir kiaulienos dešrelės.



Mėsa 5-17 p.



Dešrelės 18-21 p.



Žuvis 22-23 p.



Sūris 24-25 p.



Grilio priedai 26-31 p.



Atkreipiame dėmesį į kainų ir asortimento galimą pasikeitimą. Prekių kiekis ribotas, todėl dėl didelės paklausos jos gali būti išparduotos jau pirmąją prekių pardavimo dieną. Riboto kiekio (pasiūlymo) prekės parduodamos nuo leidinyje nurodytos datos, jomis bus prekiaujama, kol baigsis šių prekių atsargos arba pasiūlymo laikotarpis. Skirtingose LIDL parduotuvėse gali būti skirtingos prekės. Su LIDL parduotuvėse įsigytų prekių keitimo, grąžinimo ir kokybės garantijos termino suteikimo tvarka galite susipažinti LIDL parduotuvėse ir interneto svetainėje www.lidl.lt. Prekės parduotuvėse gali būti taikomos papildomos nuolaidos, kurios suteikiamos kasose. Dekoracijos į prekių kainą neįeina. Jei šioje interneto svetainėje pateiktos kainos ar kita informacija nesutampa su parduotuvėse pateiktomis kainomis ar informacija, prašome tai laikyti klaida.

UAB „Lidl Lietuva“ pasilieka teisę keisti prekių kainas be išankstinio įspėjimo. Atsiliepimus, pasiūlymus galite teikti ar informacijos apie prekes teirautis nemokamu telefonu 8 800 100 11, el. paštu infolinija@lidl.lt ar interneto svetainėje www.lidl.lt.

Vištienos sparneliai – kokybiški ir tokia žema kaina, kad norėsis dar ir dar.

Vasarą norisi gyventi ir valgyti lengvai. Tad kas gali būti geriau už vištieną? Paruošti ją paprasta, o švelnus skonis niekuomet neatsibosta. Vištiena itin tinka prie gaivių salotų, bet, jei pageidausite, ji lengvai susidraugaus ir su aštriu marinatu.





GRILL&FUN Vištienos blauzdelės

Su česnakais ir sviestu

550 g

1 kg = 3,62 €

7605363

SUMAŽINTA

1,99 2,49



GRILL&FUN Viščiukų sparnelių peteliai

Su paprikų marinatu

550 g

1 kg = 4,53 €

7607367

SUMAŽINTA

2,49 2,99



GRILL&FUN Viščiukų sparnelių vidurinės dalys

Su aštriu Buffalo marinatu

550 g

1 kg = 5,44 €

7607366

2,99

Vištienos gabaliukai – pilni skonio, o kainuoja mažai.

Vištienos asorti su azijietiškomis salotomis ir sūrio padažu

Azijietiškos agurkų ir ridikėlių salotos

Sudedamosios dalys

- 3 trumpavaisiai agurkai
- 6 ridikėliai
- 2 v. š. sezamų sėklų
- Sauja šviežių kalendrų
- Sauja šviežių petražolių
- Ryšelis svogūnų laiškų
- 1 v. š. acto
- 2 v. š. sojų padažo
- Žiupsnelis druskos
- 1 šviežia aitrioji paprika (galima naudoti ir džiovintą)
- 2 a. š. cukraus

Paruošimas

Agurkus ir ridikėlius supjaustome griežinėliais. Smulkiai supjaustome svogūnų laiškus, petražoles ir kalendras. Viską dedame į salotų dubenį. Dubenėlyje sumaišome actą, sojų padažą, druską, cukrų ir užpilame ant salotų. Pateikiame apibarstę sezamų sėklomis ir susmulkinta aitriąja paprika.

Padažas su mėlynojo pelėsio sūriu

Sudedamosios dalys

- Sūris su mėlynuoju pelėsiu „Milbona Blu Fou“
- 5 v. š. grietinės
- 100 g kefyro
- Sauja šviežių krapų
- Sauja šviežių petražolių
- Druskos pagal skonį

Paruošimas

Į dubenėlį pilame grietinę ir kefyrą, beriamė susmulkintą mėlynojo pelėsio sūrį, sukapotus krapus ir petražoles. Pagardiname druska ir gerai išmaišome.



GRILL&FUN
Vidinė viščiukų filė
žolelių marinatė

Žolelių marinatė
600 g
1 kg = 7,98 €
7605327

4,79



GRILL&FUN
Vištienos šašlykas

Su prieskoninėmis žolelėmis
800 g
1 kg = 6,24 €
7610582

4,99



GRILL&FUN
Vištienos
šašlykas

Švelniame krapų
marinatė
1 kg
7603369

6,49



Šašlykai tirpsta burnoje

Ant grotelių iškepta kiauliena stulbina skonio niuansais. Aštri, saldi ir dūminė vienu metu; tirpstanti burnoje, bet su karamelės plutele... Taip gardu, kad net sunku apsaityti? Labai gali būti, kad jūs ką tik patyrėte paslaptingąjį umamio skonį!





GRILL&FUN
Kiaulienos sprandinės kepsniai

Paprikų marinate

1 kg

7805255

6,59



GRILL&FUN
Kiaulienos šoninė marinate

450 g

1 kg = 8,87 €

7805264

3,99



GRILL&FUN
Kiaulienos sprandinės šašlykas

Sausame armėniškame marinate

800 g

1 kg = 7,49 €

7605281

5,99



GRILL&FUN
Kiaulienos mentės šašlykas XXL

Tradiciniame marinate

Apie 1,5 kg

7601936

4,99





**Kvepia gurmaniškai.
Kainuoja mažai.
Verta.**





Šonkauliai su keptomis bulvytėmis



Su kuo patiekti „Grill&Fun“ marinuosus šonkaulius? Kokie dar gali būti klausimai – prie sultingos kiaulienos tobuliausiai dera mažos apskrudusios bulvytės!

Sudedamosios dalys

- Mažos bulvytės su lupenomis
- Druskos pagal skonį
- Mėgstamos šviežios žolelės (petražolės, svogūnų ar česnakų laiškai, krapai, čiobreliai)
- Alyvuogių aliejus

Paruošimas

Bulvytes gerai nuplauname ir išverdame pasūdytame vandenyje. Nupylę vandenį, bulvytes nusausiname, sudedame į dubenį ir apšlakstome alyvuogių aliejumi. Kepame grilio keptuvėje ar suvėrę ant iešmelių 10–15 minučių, kol gražiai apskrus. Patiekiame apibarstę smulkintomis šviežiomis žolelėmis.





GRILL&FUN
Kiaulienos sprandinės
šašlykas

Kaukazietiško stiliaus marinate

800 g

1 kg = 6,86 €

7601935

5,49



GRILL&FUN
Kiaulienos sprandinės
šašlykas

Tradiciniame marinate

800 g

1 kg = 6,99 €

7609123

5,59



GRILL&FUN
Kiaulienos mentės
šašlykas

Su majonezu

800 g

1 kg = 5,62 €

7601233

4,49





Keptų daržovių iešmeliai

Prie čirškančių „Grill&Fun“ kiaulienos šašlykų ant grotelių padėkite ir daržovių vėrinukų. Žaismingi iešmeliai papuoš vaišių stalą ryškiomis spalvomis, o valgytojus pradžiugins traškiu skoniu.

Kad daržovės iškeptų vienu metu, supjaustykite jas vienodo dydžio griežinėliais ar kubeliais. Apšlakstykite alyvuogių aliejumi, pagardinkite druska ir pipirais, išspauskite keletą skiltelių česnako. Suverkite ant iešmelių kuo tankiau, nes kepamos daržovės kiek susitrauks. Kepkite ant grotelių apie 15 minučių.



Švieži jautienos mėsainiai – „po viena“ neužteks.

Per grilio vakarėlį mėšainiai ar kebabai pakyla į kitą lygį. Atkeliavę tiesiai nuo grotelių šviežių daržovių draugijoje ir paskaninti neįprastais ingredientais, šie greitų užkandžių atstovai pavirsta įsimintiniais pagrindinio vaidmens atlikėjais.



Klasikiniai jautienos mėsainiai

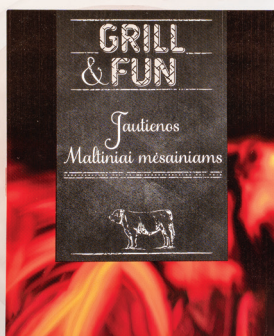
Dievinate mėsainius, bet patys niekada jų negaminote? Šią spragą reikia nedelsiant užpildyti! Pradėkite nuo klasikinio recepto, o vėliau galėsite jį pajavairinti – pavyzdžiui, ant grotelių keptais ananasų griežinėliais.

Sudedamosios dalys

- „Grill&Fun“ jautienos maltiniai mėsainiams
- Vytinto kumpio griežinėliai
- Raudonasis svogūnas
- Sūris mėsainiams
- 1 pomidoras
- Salotų lapai
- 4 v. š. pomidorų padažo
- 6 v. š. natūralaus jogurto
- Saujelė gražgarsčių
- 1 skiltelė česnako
- Druskos ir pipirų pagal skonį

Paruošimas

Iškepame jautienos paplotėlius ant grotelių. Paskrudiname vytintą kumpį, kad taptų traškus. Dubenėlyje sumaišome padažą: į natūralų jogurtą įspaudžiame česnako skiltelę, įberame druskos ir pipirų. Ant grotelių pašildome ir apskrudiname bandeles. Konstruojame mėsainį: apatinę bandelės puselę patepame jogurtiniu padažu, dedame gražgarsčių, mėsos paplotėlį, sūrį, pomidoro griežinėį, vytintą kumpį, svogūno griežinėį, salotų lapų. Užvožiame viršutinę bandelės puselę, pateptą pomidorų padažu.



GRILL&FUN
Jautienos maltinis
mėsainiams

220 g
1 kg = 10,41 €
5510326

2,29



Ar bandei? Lengva
pagaminti, skanu ir
kažkas naujo!



Lula kebabai su česnakiniu jogurto padažu

Prie „Grill&Fun“ lula kebabų patiekite šį lengvai paruošiamą padažą. Jogurtas maloniai subalansuos pikantišką mėsos skonį, o žalumynai suteiks patiekalui vasariškos gaivos.

Sudedamosios dalys

- 300 g graikiško jogurto
- Druskos ir pipirų pagal skonį
- 3 skiltelės česnako
- 1 v. š. citrinos sulčių
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- Sauja šviežių krapų
- Sauja petražolių



Paruošimas

Smulkiai sukapojame petražoles ir krapus. Į dubenėlį pilame jogurtą, alyvuogių aliejų, įberiamo druskos ir pipirų, įspaudžiame česnako skilteles, supilame citrinos sultis, suberiame žalumynus. Viską gerai išmaišome.



GRILL&FUN Kiaulienos maltinukai

Pikantiškame marinate
400 g
1 kg = 7,48 €
7805266

2,99



GRILL&FUN Kiaulienos maltinukai

Prieskoninių augalų marinate
400 g
1 kg = 7,48 €
7805265

2,99

Kokybiškos ir gardžios dešrelės – įvertins kiekvienas. **Verta.**

Kartais noras užkurti grilį ištinka kaip žaibas iš giedro dangaus. Kai nėra laiko šeimininkauti, pats metas pasikepti dešrelių! Sultingų, įvairių skonių, o svarbiausia – jau paruoštų kepti. Kelios minutės, ir mes – pačiame grilio vakarėlio įkarštyje.



GRILL&FUN Kiaulienos dešrelės su prieskoniais

Su kariu arba su paprikomis

250 g

1 kg = 9,96 €

5501372 / 5501373

2,49



www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

Prekių kiekis ribotas.



GRILL&FUN Kepamosios vištienos dešrelės

Klasikinės arba su sūriu,
arba su citrinpipiriais

270 g

1 kg = 6,26 €

7601892



1,69



GRILL&FUN Kepamųjų vištienos dešrelių rinkinys

540 g

1 kg = 6,09 €

7601888

3,29



GRILL&FUN Marinuotų kepaųjų kiaulienos dešrelių rinkinys

375 g

1 kg = 9,31 €

5549992

3,49



GRILL&FUN Šviežios kiaulienos dešrelės

Su džiovintais baravykais

500 g

1 kg = 6,98 €

7607484

3,49





Dešrelių asorti
daugiau skonių už
mažiau.





Dešrelių asorti su daržovėmis ir skrudinta duona

Ar jau išragavote visas „Grill&Fun“ kepamąsias dešreles? Jei ne, pats metas ruošti puotą – bus ne tik skanu, bet ir smagu valgyti kartu.



Sudedamosios dalys

- Įvairių skonių kepamos „Grill&Fun“ dešrelės
- Įvairių spalvų saldžiosios paprikos
- Raudonasis svogūnas
- Smidrai
- Šviežios prieskoninės žolelės (čiobreliai, bazilikai)
- 3 skiltelės česnako
- Alyvuogių aliejus
- LIDL speltos (ar kita mėgstama) duona

Paruošimas

Įkaitiname grilį ir iškepame dešreles. Supjaustome paprikas ir raudonąjį svogūną. Dubenyje daržoves sumaišome su alyvuogių aliejumi, įspaudžiame dvi česnako skilteles. Kepame grilio keptuvėje ar tiesiai ant grotelių apie 15 minučių. Duoną supjaustome riekelėmis ir paskrudiname ant grotelių. Patriname riekeles česnako skiltele. Dešreles, daržoves ir duoną patiekiame vienoje lėkštėje, apibarstę prieskoninėmis žolelėmis.



Grilio laimikis - vertas pagirų

Nemėgstate sudėtingų receptų, bet vertinate gurmaniškus patiekalus? Viskas aišku: žuvis ant grotelių – tai jūsų pašaukimas. Kepant užteks apversti vieną kartą, o finale – išspausti nepamainomą lašelį citrinos sulčių. Patiekite delikatesą su kuklia šypsena!



Kepta dorada su čimičurio padažu

Sudedamosios dalys

- 2 didelės saujos šviežių petražolių
- 2 didelės saujos šviežių krapų
- 1 sauja šviežių kalendrų
- 1 šviežia aitrioji paprika
- Žiupsnelis džiovintų aitriųjų paprikų
- 4 skiltelės česnako
- ¼ a. š. druskos
- Žiupsnelis džiovintų raudonėlių
- Žiupsnelis džiovintų čiobrelių
- 80 ml alyvuogių aliejaus
- 2 v. š. acto
- 1 raudonasis svogūnas
- 40 g vandens

Paruošimas

Smulkiai supjaustome raudonąjį svogūną, petražoles, krapus, kalendras ir aitriąją papriką, įspaudžiame česnako skilteles. Pagardiname druska ir džiovintomis žolelėmis. Suberiame į dubenėlį, supilame actą, alyvuogių aliejų ir vandenį. Padažą gerai išmaišome ir paliekame pastovėti 30–60 minučių. Paruoštu čimičuriu patepame keptą doradą.



GRILL&FUN
Išdarinėtos
auksaspalvės dorados
1 kg
7608089

12,99

GRILLMEISTER **Lašišos filė**

Su provanso žolelėmis arba su juodaisiais pipirais ir česnakais
250 g
1 kg = 27,96 €
79446

6,99

Sūris grilinimui? Skaičiuokite ir mane!

Net ir konservatyvūs grilio meistrai, kurie nori kepti tik mėsą, atlyžta paragavę kepto sūrio. Ant grotelių patekęs kaip uvertiūra prieš rimtus kepsnius, minkštutėlis sūris akimirksniu dingsta nuo vaišių stalo, lydimas šūksnių „pakartot!“.





GRILL&FUN Gretiki sūris kepinui

Įvairių rūšių
200 g
1 kg = 11,95 €
6720330

2,19



MILBONA Džiūvesėliuose apkeptas kamamberas su padažu

350 g
1 kg = 10,55 €
114014

3,69



GRILL&FUN Sūris kepinui

Įvairių rūšių
280 g
1 kg = 12,46 €
70128

3,49



Nuo ketvirdienio, 04 09

Viskas, ko reikia griliui, – už žemas kainas. **Verta.**



Kartais noras užkurti grilį ištinka kaip žaibas iš giedro dangaus. Kai nėra laiko šeiminkauti, pats metas pasikepti dešrelių! Sultingų, įvairių skonių, o svarbiausia – jau paruoštų kepti. Kelios minutės, ir mes – pačiame grilio vakarėlio įkarštyje.



GRILLMEISTER

Keraminė kepsninė

Rūkyti, kepti ir termiškai apdoroti aukštoje temperatūroje (nuo maždaug 50 iki 450 °C)

Kepsninės korpusas iš keramikos su ilgai nenusidėvinčia emaliuota danga

509115

1 vnt. **89,99**

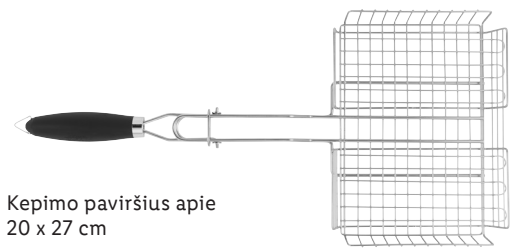


26,5 cm Ø grotelės iš nerūdijančiojo plieno
Apie 43 x 56,5 x 48 cm
Integruotas termometras
Apie 23 kg

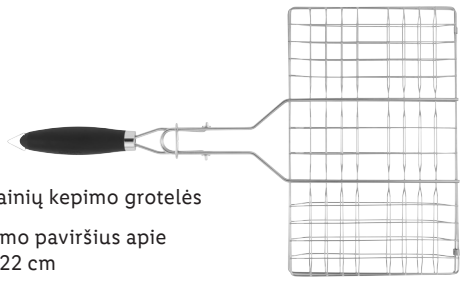


www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

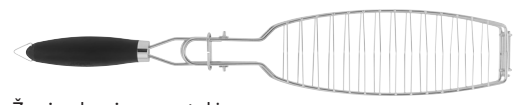
Prekių kiekis ribotas.



Kepimo paviršius apie
20 x 27 cm



Mėsainių kepimo grotelės
Kepimo paviršius apie
35 x 22 cm



Žuvies kepimo grotelės
Kepimo paviršius apie
29 x 10,5 cm
2 vnt.

Cilindrinė krepšys
komplektas
3 dalių



GRILLMEISTER
Kepimo grotelės
Iš nerūdijančiojo plieno
529029

1 vnt. / 1 rink. **4,99**

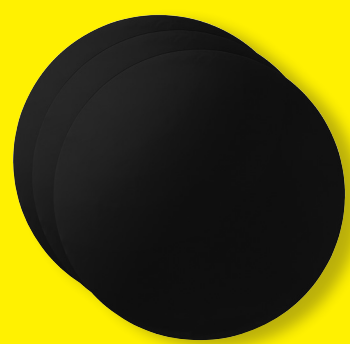
GRILLMEISTER
Kepsninės grotelių
kilimėlių rinkinys

Daugkartinio naudojimo kilimėliai
iš karščiui atsparios medžiagos su
nelimpančia danga iš abiejų pusių
Galima iškirpti reikiamą formą
Atspari iki 260 °C karščiui
529030

1 rink. **3,99**



3 vnt.
Apie 50 x 40 cm



3 vnt.
Ø apie 50 cm

GRILLMEISTER

Kepsninė ant ratukų

Tvirtas, emaliuotas dubuo ugniai su
apsauga nuo vėjo
Patogus apie 70–85 cm darbinis aukštis
525617

Naujiena

1 vnt.
24,99



Kepimo plotas apie 48,5 x 28,5 cm

Apie 84 x 86 x 45 cm



www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

Prekių kiekis ribotas.

Dujų degiklis

1 vnt.

1,99



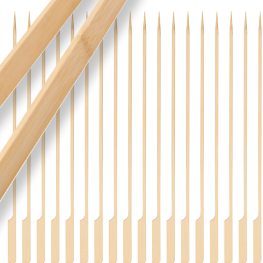
**Idealiems kepsniams,
daržovių troškiniams ar
keptoms bulvėms**
509132

1 vnt.

15,99



A black cast-iron grill pan with two handles, containing a grilled steak, two small onions, and a sprig of rosemary.



528866

1 vnt. / 1 rink.

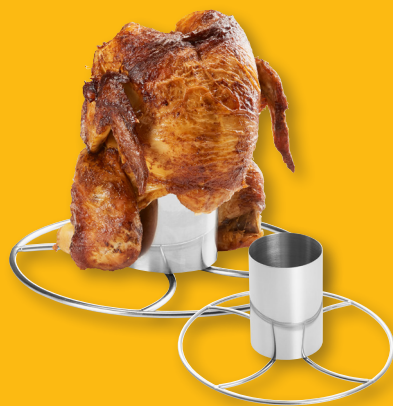
1,99



GRILLMEISTER Nerūdijančiojo plieno kepsninės įrankiai

Su praktišku dėklu
509126

1 rink. **9,99**



Stovas vištai kepti



Mėsainių paplotėlių formelė



Gaubtas mėsaui



Marinato įrankių rinkinys

GRILLMEISTER Kepsninės priedai

Iš nerūdijančiojo plieno
529028

1 rink. **3,99**



www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

Prekių kiekis ribotas.

Patogiai valdomas
taikomąja programa
„LIDL Home App“



GET IT ON
Google Play

Download on the
App Store



GRILLMEISTER Kepimo termometras

Skirtas tiksliai paruošti žuvį, jautieną,
veršieną, kiaulieną, ėrieną, kalakutieną,
vištieną ir mėsainius

Su 8 nustatomomis terminio apdorojimo
programomis ir 5 nustatomais terminio
apdorojimo lygiais pasiekiami tobuli
rezultatai

529027

1 vnt. **17,99**



Paprastas duomenų
perdavimas radijo
bangų signalu į
mobilųjį imtuvą



Apie 40 x 29 x 2,8 cm



Apie 33,5 x 20,5 x 2,8 cm
2 vnt.



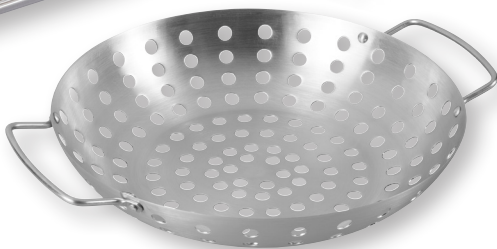
Apie 40 x 27 x 2,5 cm

GRILLMEISTER Kepstinės padėklai

Iš nerūdijančiojo plieno

509122

1 vnt. / 1 rink. **6,99**



Apie 34 x 28 x 5,8 cm

Patikimos anglys tavo griliui – už gerą kainą.

Kartais grilio planai gimsta spontaniškai – tuomet svarbiausia turėti geras anglys. Jos greitai įsidega, ilgai išlaiko kaitrą ir leidžia be rūpesčių mėgautis kepimo procesu. Kelios akimirkos, ir žarijos jau pasiruošusios – metas užkurti tikrą grilio nuotaiką!





**Get Red
Medžio anglys
briketai**

2 kg
1 kg = 1,79 €
7611706

3,49



**Pro Flame
Medžio anglys
briketai**

2 kg
1 kg = 1,50 €
7610710

2,99



**Grillmeister
Medžio anglys
kepsninėms**

3 kg
1 kg = 1,33 €
19549

3,99



**Get Red
Medžio anglys**

10 kg
1 kg = 1,40 €
7610209

13,99



Lengvam griliui – tinkami pasirinkimai. **Verta.**

Kai norisi greitai užkurti grilį, svarbiausia – tinkamos priemonės po ranka. Degusis skystis, įdegtukai, kokoso briketai ir aliuminio padėkliukai leidžia pasiruošti be vargo ir taupyti laiką. Kelios minutės, ir viskas paruošta – belieka mėgautis grilio skoniu!



Grillmeister
Vienartinės kepsninės
komplektas
1 vnt.
65043

3,99



www.lidl.lt
GRILIUS / 2026

Prekių kiekis ribotas.



Flash
Įdegtukai
1 pak.
184785

2,49



Grillmeister
Židinių ir grilių
įdegtukai
1 pak.
144414

1,99



Grillmeister
Kokoso briketai
3 kg
1 kg = 1,17 €
203324

4,49



Grillmeister
Kepsninių
valiklis
400 ml
1 l = X, XX €
65263

1,49



Aromata
Bambukiniai
iešmeliai
1 pak.
144423

0,49



Grillmeister
Degusis skystis
1 l
65264

2,99



Grillmeister
Aliuminio
padėkliukai griliui
10 vnt.
1 vnt. = 0,30 €
65249

2,99



Jaukiam susibūrimui be rūpesčių.

Kai norisi daugiau laiko skirti bendravimui, vienkartiniai indai tampa tikru išsigelbėjimu. Lėkštės, puodeliai ar įrankiai – viskas, ko reikia patogiai ir be rūpesčių. Kelios akimirkos pasiruošti, ir galima mėgautis jaukiu laiku kartu!





Grillmeister Vienkartinės stiklinės

50 vnt.

1 vnt. = 0,05 €

143002

2,49



Grillmeister Vienkartiniai popieriniai puodeliai

Įvairių rūšių

25 vnt.

1 vnt. = 0,08 €

65190

1,99



Grillmeister Popieriniai šiaudeliai

25 vnt.

1 vnt. = 0,03 €

7715273

0,75



Grillmeister Vienkartinės lėkštės

20 vnt.

1 vnt. = 0,05 €

161594

0,89



Grillmeister Vienkartiniai mediniai stalo įrankiai

Įvairių rūšių

1 pak.

142492

0,99