

Saja satsar på 21 rettar

27.08.2013



Daiva og Aiste fristar med grilla laks med rekesaus

Utvida meny og reduserte prisar.

Litauarane som driv Saja på Brekktoppen satsar på denne kombinasjonen som dei håpar skal gje dei fleire gjestar. Men dei strekar under at dei så langt er godt fornøgd med kafedrifta som dei starta på vårparten.

Faktisk har dei no utvida menyen frå 8 til 21 rettar som omfattar 7 med kylling, 4 med svin, 3 med laks, 3 med kebab og 2 med hamburgerar. Og til alle rettane kan ein få potet, ris eller pommes frites. Kafeen held ope frå 12 til 22 7 dagar i veka og fristar også med levering til grupper på telefon 96694804.

Det er ei typisk familieverksemd og alle kjem frå Taurage-området. Jurgita Zemaitaitiene og mannen Arunas Zemaitaitis er akkurat no på ferie i heimlandet men kokken Daiva Peldziene er på jobb saman med Aiste Diksaityte som er gift med broren til Arunas - Nemunas Zemaitaitis.

Ho har jobben som kundemottakar og vikar for Jurgita. Aiste har no budd 5 år i Uskedalen og jobba 4 år i heimesjukepleien før ho skifta til nattevakt på Rosendal Fjordhotell . Den skal ho halda fram med. sjølv om ho og må trø til på Brekktoppen.

- Vi bur på Korsnes og stortrivs, seier Aiste som har vorte flink i norsk etter 2 års kurs på Husnes. Ho er eit nytt døme på at litauarane finn seg til rette og gjer ein positiv innsats i samfunnet vårt.

Tekst og foto: Ola Matti Mathisen