

RESTORANAS PACAI

Geras maistas neturi būti sudėtingas. Mums artimiausi pažįstami patiekalai — tik šiek tiek patobulinti.

Daugelis šio meniu skonių atkeliavo iš lietuviškų namų virtuvių ir miškų: ruginė duona ir kmynai, varškė, rauginti kopūstai, miško grybai ir uogos. Mėsą, žuvį ir daržoves renkames iš tų, kurie dirba atsakingai ir myli savo amatą.

Mūsų darbas — išgirsti, kuo kiekvienas ingredientas nori tapti. Žiupsnelis smalsumo ir sezono dovanos: tiek reikia, kad paprastas kąsnis taptų prisiminimu.

Visada jūsų,
Restorano PACAI komanda

DEGUSTACINIS

JAUTIENA IR KOPŪSTAI
TOPINAMBŲ SPURGA
DUONA IR VOVERAITĖS
POMIDORAS
JAUTIENOS LIEŽUVIS
OTAS IR VĖŽIAI
ELNIENA IR SVARAINIS
SPANGUOLĖS IR PUŠIS
MORKOS
PETIT FOUR

KĄSNELIAI

KIETO SŪRIO PROFITROLIS SU RŪKYTU UPĖTAKIU	5
choux tešla, įdaryta rūkyto upėtakio ir krienų kremu, su krapų emulsija ir upėtakio ikrais	1 vnt
* JAUTIENOS TARTARO TARTALETĖS	10
kiaušinio trynys, rauginti kopūstai su kmynais, marinuotomis bruknėmis ir garstyčių sėklomis	2 vnt
VERŠIENOS ŽANDŲ KROKETAS	6
lėtai troškinti žandai su confit česnakų bulvių plutelėje	1 vnt
(M) * TOPINAMBŲ SPURGYTĖS	8
keptų topinambų tyrė ir Džiugo sūrio kremas su marinuotais svogūnais ir agrastais	2 vnt
TUNO TARTARO KĄSNELIAI SU RŪKYTA GRIETINE	10
agurkų ir žaliųjų obuolių salsa su jalapeño pipirais, krapais ir bulvių traškučiu	2 vnt
(M) VOVERAIČIŲ TARTALETĖS	8
svieste keptos voveraitės su varškės kremu, skrudintais kmynais ir prieskoniuose marinuotais juodaisiais serbentais	2 vnt
VIŠTIENOS KEPENĖLIŲ PAŠTETO TARTALETĖS	8
porto vynu ir obuolių brendžiu gardintas paštetas aviečių glazūroje su karamelizuotų svogūnų tyre	2 vnt
LA JOSÉPHINE GILLARDEAU AUSTRĖ	8
svarainių mignonette, citrina	vnt

(*) Šefo rekomendacija (V) – vegetariškas, (Ve) – veganiškas

Prašome informuoti savo padavėją apie alergijas ar specialius mitybos poreikius. Mūsų komanda mielai jums pritaikys patiekalus.

SRIUBOS SALOTOS

VIŠTIENOS SULTINYS SU KOLDŪNAIS	14
naminiai koldūnai, įdaryti confit antiena ir grybais	
* BARAVYKŲ SRIUBA, RŪKYTA GRIETINĖ	15
kreminė sriuba su keptais grybais, baravykų aliejumi ir marinuotomis spanguolėmis	
CEZARIO SALOTOS	16
romaninės salotos, ančiuviai, parmežanas, skrebučiai	
+ Tigrinės krevetės	10
+ Kukurūzinis viščiukas	12
(V) DARŽO SALOTOS	16
sezoninės daržovės, medaus garstyčių užpilas	
+ Tigrinės krevetės	10
+ Kukurūzinis viščiukas	12
(V)* BUROKĖLIŲ IR VARŠKĖS SŪRIO SALOTOS	18
karamelizuoti burokėliai, uogos, medaus glazūra, žiedadulkės	

(*) Šefo rekomendacija (V) – vegetariškas, (Ve) – veganiškas

Prašome informuoti savo padavėją apie alergijas ar specialius mitybos poreikius. Mūsų komanda mielai jums pritaikys patiekalus.

PIRMIEJI

JAUTIENOS TARTARAS IR BARAVYKAI	26
šalotais ir laiškiniu česnakų pagardinta jautiena su baravykais, raugintais agurkais, bruknėmis ir ruginiu traškučiu	
MARINUOTA SKUMBRĖ	18
kepti burokėliai, rūgštus obuolys ir ridikas su karamelizuotų svogūnų tyre ir krienų jogurtu	
* KARMELIZUOTAS POMIDORAS	16
varškės kremas ir ančiuviai su juodos duonos ir sėklų trupiniais, pomidorų vandens beurre blanc	
TUNO TARTARAS	26
tunas su agurkų ir žaliųjų obuolių salsa, krapų aliejumi, bulvių traškučiu ir agurkų consommé	
RŪKYTO UPĖTAKIO PAŠTETAS, GRIKIŲ DUONA	18
nuspaustas jogurtas, laiškinių česnakų ir upėtakio ikrai	
* LĖTAI VIRTAS JAUTIENOS LIEŽUVIS	18
salierai dviem būdais, su demi-glace, raugintais pomidorais, marinuotais agrastais ir svogūnais	
(Ve) CONFIT SALIERAS SU JUODUOJU ČESNAKU	16
keptų daržovių demi-glace, salierų ir žaliųjų obuolių salotos su skrudintais lazdyno riešutais	
* APKEPTOS ŠUKUTĖS IR TOPINAMBAI	22
topinambų tyrė ir traškučiai su voveraitėmis, obuoliu, sviestiniu išrūgų padažu ir skrudintais lazdyno riešutais	

PAGRINDINIAI

* OTAS SU VĖŽIŲ BISQUE PADAŽU	36
topinambų tyrė ir traškutis su medumi glazūruotu ir raugintu kopūstu	
(V) * VARŠKĖS RAVIOLIS SU GRYBAIS	22
rožės formos raviolis su žolelių ir citrinos įdaru, sviestiniu grybų padažu, baravykų aliejumi ir marinuotais juodaisiais serbentais	
WAGYU JAUTIENOS BURGERIS	30
brandintas čederio sūris, marinuoti svogūnai, pancetta, rukola, kimchi	
* ELNIENOS IŠPJOVA	38
salierų tyrė, kepti salierai, fermentuotos kriaušės, skrudinti kmynai ir raudonojo vyno padažas	
UPĖTAKIS SU GRIKIAIS IR BUROKĖLIAIS	33
rauginta ropė, marinuoti šaltalankiai ir juodos duonos trupiniai su kreminiu krienų padažu	
(Ve) CONFIT MOLIŪGAS IR LAPINIŲ KOPŪSTŲ PESTO	21
fermentuotas anakardžių sūris, kepti grybai ir šaltalankių gelis su juodos duonos trupiniais	
JAUTIENA	
Argentinės nugarinė	45
Urugvajaus išpjova	65
jaunos bulvės ir confit burokėliai su karamelizuotų svogūnų tyre ir kadagiais marinuotais svarainiais	
GARNYRAI (pasirinkimui)	6
DARŽO SALOTOS GRILINTOS ŠAKNINĖS DARŽOVĖS PARMEZANO BULVYTĖS	

DESERTAI

* MORKOS, MANDARINAI IR PEKANAI	13
morkų pyragas su pekanais, kreminio sūrio putėsiai, mandarinų confit želė ir morkų sorbetas	
* SLYVOS IR AGUONOS	13
aguonų biskvitas su keptų slyvų kompotu, slyvų putėsiai, aguonų morengas, grietinės ir amareto ledai	
TARTE TATIN	13
sluoksniuota tešla, karamelizuoti obuoliai ir migdolų kremas su kefyro ir salyklo ledais	
(Ve) ŠOKOLADAS, KAVA IR LAZDYNAI	13
migdolų pieno ir Manjari šokolado sorbetas, kavos ir lazdyno riešutų praline, sūdyti lazdyno riešutai ir kardamono cascara padažas	
NAMŲ GAMYBOS LEDAI IR SORBETA	6
2 Rutuliukai	