



Restorane PACAI siekiame atrasti paslėptus lietuviškos virtuvės ingredientus ir pateikti juos taip, kad lėkštėje matytųsi tikrasis jų spindesys.

Raktas į autentišką skonį slypi paprastume ir tuo pačiu išraiškinguose bei savituose vietinių ingredientų, tokių kaip kmynai, krapai, krienai ir daugelis kitų, aromatuose. Keičiantis metų laikams, mūsų gamta siūlo įvairiausių aromatų ir tekstūrų, leidžiančių mums būti smalsiems ir be perstojo tyrinėti virtuvėje. Mūsų šefus įkvėpė Šiaurės ir Lietuvos virtuvės koncepcija, kuri skatina kurti novatoriškus ir originalius skonius.

Visos pastangos, kurias įdedame į savo amatą, baigiasi vienu kąsniu, gurkšniu, trumpalaikė džiaugsmo akimirka, kuri ilginiui išnyks. Tai yra kulinarinio meno grožis ir todėl tos akimirkos mums tokios brangios.

Visada Jūsų,
Restorano PACAI komanda

\

KASNELIAI



Salierų krepšelis | Česnako emulsija | Fermentuoti serbentai \ 6
Žaliųjų žirnelių krepšelis | Grietinė | Yuzu | Métos \ 6
Smidrų ir krevečių krepšelis | Brandintas Džiugo sūris \ 6
Rūkyto unгурio krepšelis | Obuolys | Ropė \ 6
Tuno vamzdelis | Bulvės | Krapų emulsija | Garstyčios \ 6
Austrė Gillardeau #2 | Agurkų granita \ 8
Austrė Gillardeau #2 | Mignonette padažas \ 9
Brandinti sūriai | Džemas | Šviežios uogos | Grisini \ 20
Vytintos mėsos rinkinys | Raugintos ir šviežios daržovės \ 20

PIRMIEJI

Braškių gazpacho | Džiovinti pomidorai | Bazilikų aliejus \ 15
Žirnelių ir smidrų sriuba | Šukutės | Žirnių aliejus \ 22

Daržo salotos | Daržovės | Salotų lapai | Medaus užpilas \ 14
Cezario salotos | Romaninės salotos | Ančiuviai | Česnakas | Panko \ 18
+ Argentinietiškos krevetės \ 14
+ Tuno filė \ 14
+ Patarškos filė \ 16

Pomidorai | Stračiatella | Meškinis česnakas \ 15
Smidrai | Grybai | Marinuoti svogūnai | Brandintas Džiugo sūris \ 15
Krevečių arančini | Graikiškas jogurtas | Mėtų aliejus \ 14
Jūros ešerio ceviche | Citrusai | Pankolis \ 15
Mėlynojo tuno carpaccio | Worcestershire padažas | Gelsvė \ 24
Mėlynojo tuno tartaras | Sezamai | Pomidorai | Svogūnai \ 24
Veršiena | Kadagio uogos | Marinuoti serbentai \ 24
Jautienos tartaras | Marinuotos cukinijos | Sūdytas kiaušinio trynys \ 29
Eršketo ikrai 30g \ 100

PAGRINDINIAI



Ravioli | Meškinis česnakas | Ožkos sūris \ 19

Linguine | Krevetės | Langustinų padažas | Laiškinis česnakas \ 21

Jūros ešerio filė | Citrusai | Pankolis \ 32

Sterko filė | Vėžiai | Marinuoti krapai | Kefyras | Ropė \ 34

Triušiena | Morkos | Žirneliai | Pistacijos \ 28

Jautienos burgeris | Krapų emulsija | Čedarka sūris | Pomidorų čatnis \ 32

Jautienos išpjova | Jaunos morkos | Smidrai | Svogūnai | Raudono vyno padažas \ 75

DESERTAI



Kefyro Panna Cotta | Braškės | Rabarbarai | Slyvų žiedai \ 12
Dekonstruotas šimtalapis | Aguonos | Degintas sviestas \ 12
Bergamotės tiramisu | Verbena | Šeivamedis \ 12
Šerbetai | Ledai \ 6