

Restoranas PACAI siekia 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 ilgai išnyks. Tai yra kulinarinio meno grožis ir todėl tos akimirkos mums tokios brangios.

Visada Jūsų,
Restorano PACAI komanda

\

DEGUSTACINIS MENIU

Pomidorų krepšelis | Slyvos | Česnakai

Grybų krepšelis | Nasturtos

Duona | Sviestas

Jautienos kapotinis | Baravykai | Gričiai | Agrastai

Burokėlis | Varškės sūris | Uogos | Kmynai | Gričiai

Aštuonkojis | Paprika | Bulvės | Svarainiai

Moliūgų gnocchi | Svogūnai | Citrinžolė | Šalavijas

Elniena | Topinambai | Kmynai | Slyvos | Svogūnai

Ožkos sūrio pyragas | Svarainiai | Šaltalankiai | Juoda duona

Petite fours

UŽKANDŽIAI



Austrė | Obuoliai | Peletrūnas | Nasturtos \ 8

Pomidorų krepšeliai | Česnakai | Slyvos \ 11

Grybų krepšeliai | Nasturtos \ 11

Skumbrės spurgos | Bulvė | Rabarbarai | Ikrai \ 14

Vytinta Stirniena | Elniena | Antiena | Jautiena | Česnakų sviestas | Duona \ 24

Lydekos ikrai | Pesto | Grietinė | Bulvės \ 34

Eršketo ikrai | Bulvių šimtalapis | Citrininė grietinė \ 100

PIRMIEJI



- Baravykų ravioli | Šalavijas | Grybų emulsija \ 20
- Burokėlis | Varškės sūris | Uogos | Kmynai | Gričiai \ 15
- Geltonpelečio tuno kapotinis | Agurkas | Serbentai | Imbieras \ 24
- Jautienos kapotinis | Gričiai | Agrastai | Baravykai \ 24
- Elnienos tataki | Kmynai | Topinambai | Slyvos | Svogūnai \ 24
- Langustinių sriuba | Jūros gėrybės | Citrusai | Krapai \ 22
- Daržo salotos | Daržovės | Salotų lapai | Medaus užpilas \ 14
 - tuno filė \ 14
 - patarškos filė \ 12
- Cezario salotos | Romaninės salotos | Ančiuviai | Česnakas | Panko \ 18
 - tuno filė \ 14
 - patarškos filė \ 12

PAGRINDINIAI



- Moliūgų gnocchi | Svogūnai | Citrinžolė | Šalavijas \ 24
- Užkepta saldžioji bulvė | Krienai | Mielės | Įvairios sėklos \ 24
- Škotiška lašiša | Kopūstai | Pankolis | Pomidorai | Krapai \ 33
- Skrei menkė | Geltekė | Sūdyta citrina | Rūkyta žuvis \ 34
- Aštuonkojis | Paprika | Svarainiai | Bulvės \ 42
- Antienos krūtinėlė | Perlinės kruopos | Burokėliai | Slyvos | Spanguolės \ 34
-
- USA jautienos išpjova 180gr. \ 65
- USA jautienos antrekotas 250gr. \ 70
- Morkos | Kaulų čiulpai | Pastarnokų šimtalapis | Salierai

DESERTAI



Ožkos sūrio pyragas | Svarainiai | Šaltalankiai | Juoda duona \ 14
Pavlova | Topinambai | Obuoliai | Peletrūnas \ 12
Šokoladinis crèmeux | Šokolado tekstūros | Žalioji citrina \ 12
Šerbetai \ 6