

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 ilginiui 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

Degustacinis meniu \ 110

Gėrimų derinimas \ 70

Šampanas \ 20