

# PACAI

MANSION – EST. 1677  
HOTEL

Įkvėptas Šiaurės virtuvės su prisilietimu prie Japonijos, mūsų degustacinis meniu atspindi natūralią ingredientų kaitą.

Mes skrupulingai renkames sezoninius produktus iš mūsų ūkininkų, miškų, jūros ir laukų.

Mūsų tikslas iškelti ingredientą ir pakviesti jus į skonių kelionę sukurtą bei paruoštą Arnór Bjarkason ir PACAI komandos.

## DEGUSTACINIS MENU

Menkė / Deginto sviesto emulsija / Marinuotos jūržolės

Traški menkės odelė / Ciegorių ikrai / Kefyras

Grybų krepšelis / Karališkieji austrių grybai

Traški vištienos oda / Pistacijos / Svogūnas

Duona / Miso sviestas / Traški vištienos oda

Chawanmushi / Austrė / Miso sviesto padažas

Jūros ešerys / Yuzu kosho / Ryžiai / Galangal

Grilintas poras / XO / Bulvė

Jautienos tataki / Ponzu / Topinambai

Menkė / Miso ir vištiena / Poras / Brassica

Genmaicha / Šaltalankis / Ryžiai

Kava ir citrinžolė / Citrusai

Madeleine / Kardamonas

Mandarinų pête de fruit

Juodasis obuolys

Degustacinis meniu 95 €

Priderinti gėrimai 65 €

Šampanas 20 €