

Telegrafas
RESTAURANT



PAVASARIO MENIU 2018 ĮKVĖPTAS GAIVUMO

Naujasis restorano „Telegrafas“ meniu pateikia kruopščiai atrinktų pavasario skonių dermę. Daug dėmesio skirdama šviežiems, tik pavasario sezonui būdingiems ingredientams, restorano komanda atskleidžia šiuolaikinę sezoninę europietišką virtuvę, drauge pranokdama standartinę jos konceptą ir paversdama jį savitu kulinariniu stiliumi. Pavasariniame meniu darniai susilieja skirtingo intensyvumo skoniai, sujungti bendra pavasarinių Šiaurės Europos regionui būdingų ingredientų gaiva bei įvairove. Patiekaluose pajusite pirmųjų pavasarinių grybų, šparagų bei subtilaus kartumo skonius. Jie puikiai derės su aukščiausios kokybės ingredientais, tokiais kaip juodojo anguso jautiena, pieniškas ėriukas ir upėtakis. Aukštos kokybės lietuviški produktai išlieka svarbiu pavasario meniu bruožu, todėl beveik kiekviename patiekale jus pradžiugins vietinių aukštos kokybės produktų akcentai.





UŽKANDŽIAI

AUSTRĖS

Šviežios austrės | agurkų granita | ikrai | „Mignonette” padažas |
jūržolių duona
Apie šiandienos siūlomų austrių pasirinkimą maloniai prašome
teirautis padavėjo
3 vnt. | 6 vnt.
10 EUR | 20 EUR

UPĖTAKIS

Upėtakio filė | kastinys | marinuota cukinija | krapų perlai |
agurkų gelis
19 EUR

JAUTIENOS KAPOTINIS

Juodojo anguso jautienos filė | ekologiško kiaušinio trynys |
bulvių krocketai | kietasis sūris „Džiugas“ | sezoniniai žalumynai
23 EUR

SŪDYTA ANTIENA

Sūdyta antienos krūtinėlė | mangų ir levandų čatnis |
džiovinti raudonieji svogūnai | obuolių gelis | obuolių sidro užpilas
19 EUR

BALTŲJŲ ŠPARAGŲ SRIUBA

Baltųjų šparagų kremas | žolelių padažas | apvirtai šparagai |
krapų gelis
17 EUR

OŽKOS SŪRIS

Ožkų sūris | saldžiosios bulvės | pomidorai | avokadai |
Bruuselio kopūstai
17 EUR



PAGRINDINIAI PATIEKALAI

JŪRŲ ŠUKUTĖS

Jūrų šukutės | porai | žalieji žirneliai | kalioropė |
jūros dumbliai
25 EUR

MENKĖ

Šiaurės jūros menkė | sezoniniai žalumynai | šalavijas | kalafiorai |
žuvies padažas | „Yuzu“ ikrai
26 EUR

BRIEDŽIUKŲ DAUGIARYŽIS

„Acquerello“ ryžiai | briedžiukai | ožkos sūris | džiovinti baravykai
25 EUR

OMARAS

Kanadietiškas omaras | avokadas | vanilė | porai | šparagai |
omarų padažas
45 EUR

PAVASARINIS ĖRIUKAS

Pieninis ėriukas | kalafioras | briedžiukai | sezoniniai žalumynai |
garstyčių - ėrienos padažas
27 EUR

JAV JUODOJO ANGUSO JAUTIENOS FILĖ

JAV juodasis angusas | šparagai | špinatai | ridikas | kepti sezoniniai grybai |
svogūnų traškutis | raudonojo vyno padažas
150g | 40 EUR
250g | 60 EUR



YPATINGASIS PATIEKALAS

ŽEMAITIJOS MIŠKŲ LOBIAI

Elniena | naminiai švilpikai | svieste kepti baravykai | mėlynės |
skrudinti topinambai | raudonojo vyno padažas
30 EUR



DESERTAI

OBUOLIŲ NAPOLEONAS

Obuoliai | sluoksniuotas biskvitas | cinamonas |
plikytas kremas
9 EUR

ŠOKOLADO RŪDA

Juodojo šokolado biskvitas | apelsinų granita | kajeno pipirai |
alyvuogių aliejus
9 EUR

RABARBARŲ PYRAGAS

Rabarbarai | morengai | vanilinis kremas | ledai
9 EUR

SEZONINIAI NAMŲ GAMYBOS ŠERBETAI

Jūsų pasirinkimui – mūsų geriausi naminiai sezoniniai šerbetai
9 EUR

VIETINIŲ SŪRIŲ ASORTI

Sūrininkų Rasos ir Valdo iš Dargužių kaimo gaminiai |
mūsų gamybos uogienė | traški duonelė
11 EUR



DEGUSTACINIS MENIU

Restorano „Telegrafas“ komanda maloniai kviečia pasimėgauti mūsų degustaciniais meniu. Jums pageidaujant, papildomai rekomenduosime prie degustacinio meniu puikiai derantį vyną.

„AQUA“ DEGUSTACINIS MENIU

„Amuse Bouche“ | Austrės | Upėtakis | Menkė | Rabarbarų pyragas | „Petit Four“
70 EUR

„TERRA“ DEGUSTACINIS MENIU

„Amuse Bouche“ | Ožkos sūris | Jautienos kapotinis | Pavasarinis ėriukas | Šokoladinė rūda | „Petit Four“
65 EUR

„ŠEFO SPECIALUSIS“ DEGUSTACINIS MENIU

„Amuse Bouche“ | Baltųjų šparagų sriuba | Jūros šukutės | Sūdyta antiena | Žemaitijos miškų lobiai | Obuolių Napoleonas | „Petit Four“
80 EUR

SUSIKURKITE SAVO DEGUSTACINĮ MENIU

Pasinerkite į kulinarinę kelionę sukurdami savo meniu
6 patiekalų meniu
95 EUR

Restorano „Telegrafas“ komanda sukūrė meniu, kuriuo siekia patenkinti visus Jūsų poreikius. Tačiau jei pageidaujate patiekalo, kuris nėra įtrauktas į meniu, virtuvės komanda džiaugsis galėdama jį pagaminti, jei tik turės reikiamų ingredientų.