

*Telegrafas*  
RESTAURANT

# Šefo žodis

*„Ruduo yra labiausiai subrendęs sezonas iš visų, viliojantis savo šviežiu, prinokusiu ir sultingu derliumi.*

*Šio sezono meniu yra įkvėptas rudenėjančio Lietuvos miško ir gamtos.  
Būtent todėl riešutai, grybai, obuoliai  
yra pagrindinės patiekalų sudedamosios dalys.“*

**Vytautas Alekna**



# Pradžiai

## Austrės

Šviežios Austrės | Aromatinis Aliejus | Verjus Padažas | Sezoninės Žolelės | Ruginė Duona  
*Apie šiandienos siūlomų austrių pasirinkimą maloniai prašome teirautis padavėjo*

3 vnt. | 13 Eur 6 vnt. | 26 Eur

## Keptų kaštonų sriuba

Kepti Kaštonai | Chorizo | Citrina | Sherry Vyno Redukcija

14 Eur

## Grybų sultinys

Miško Grybų Sultinys | Sezoninės Daržovės | Juodieji Trumai |  
Gelsvė | Ruginė Duona

14 Eur

## Rūkytas ungurys

Obuolių Sūrio Kremas | Agurkų Ir Austrių Kapotinis |  
Ruginė Duona | Obuolių Sulčių Perlai

25 Eur

## Jautienos karpačas

Jautienos Filė | Svarainiai | Juodieji Trumai | Grilintų Svogūnų Kremas |  
Juodasis Česnakas | Avies Sūris

23 Eur

## Baravykų kapotinis

Baravykai | Burokėlių Gelis | Sūdytas Putpelės Kiaušinis | Žolelių Kremas |  
Druskoje Keptos Daržovės | Balzamiko Ikrai

18 Eur

*Maloniai prašome perspėti apie  
Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas*

# Pagrindiniai Patiekalai

## Burokėlių virtinukai

Mūsų Gamybos Virtinukai | Vietinis Sūris | Juodieji Trumai |  
Šalavijas | Lazdyno Riešutai | Žolelių Padažas

20 Eur

## Omaro uodega

Kanadietiškas Omaras | Bulvių Pyragas | Pomidorai | Baklažanas |  
Tamarindo Padažas | Šampano Puta

69 Eur

## Karvelis

Laukinis Karvelis | Bulvių Ir Burokėlių Kroketas | Burnotis | Svogūnas |  
Spanguolės | Šokolado Raudonojo Vyno Padažas

35 Eur

## Laukinė škotiška lašiša

Lašišos Filė | Krosnyje Keptos Šakninės Daržovės | Laukinės Šukutės |  
Ikrų Padažas | Laukinių Žolelių Aliejus

32 Eur

## Jautienos filė

Black Angus Filė (JAV) | Ančių Kepenėlės | Laukiniai Grybai |  
Morkų Kremas | Kalioropė | Dūminio Viskio Padažas

150g | 45 Eur 250g | 65 Eur

## Vardinis patiekalas

### Žemaitijos Miškų Lobiai

Elnienos Nugarinė | Kepti Baravykai | Gelteklė | Slyvos | Kadagių Uogų Padažas

35 Eur

*Maloniai prašome perspėti apie  
Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas*

# Desertai

## Lazdyno riešutas

Šokoladas | Imbieras | Lazdyno Riešutai | Medus

11 Eur

## Ožkos sūris

Ožkos Sūris | Burokėliai | Jogurtas | Avietės | Pistacijos

11 Eur

## Citrinų pyragas

Citrios | Varškė | Malibu Romas | Ananasai | Citrininė Aloyzija

10 Eur

## Lietuviškų sūrių rinkinys

Vietiniai Sūriai | Sezoninės Uogos | Traškučiai

12 Eur

## Sezoniniai šerbetai

Namų gamybos sezoninių uogų ir vaisių šerbetai

9 Eur

*Maloniai prašome perspėti apie  
Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas*

# Degustacinis Meniu

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

## Aqua degustacinis meniu

Amuse-Bouche | Austrės | Rūkytas Ungurys | Laukinė Škotiška Lašiša |  
Citrinų Pyragas | Petit Fours  
70 Eur

## Terra degustacinis meniu

Amuse-Bouche | Grybų Sultinys | Jautienos Karpačas | Karvelis |  
Ožkos Sūris | Petit Fours  
65 Eur

## Chef's highlight degustacinis meniu

Amuse-Bouche | Kaštonų Sriuba | Baravykų Kapotinis | Laukinė Škotiška Lašiša |  
Žemaitijos Lobiai | Lazdyno Riešutas | Petit Fours  
80 Eur

## Vegetariškas degustacinis meniu

Amuse-Bouche | Grybų Sultinys | Baravykų Kapotinis |  
Burokėlių Virtinukai | Sūrių Lėkštė | Petit Fours  
60 Eur

## Susikurkite savo degustacinį meniu

Pasinerkite į kulinarinę kelionę pasidarydami savo meniu  
6 paitekalų meniu  
95 Eur

*Jei pageidaujate patiekalo, kuris nėra įtrauktas į šį meniu, Restorano Telegrafas virtuvės komanda džiaugsis galėdama jį pagaminti, jei tik turės reikiamų ingredientų.*

*Maloniai prašome perspėti apie  
Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas*

*Telegrafas*  
RESTAURANT