

*Telegrafas*  
RESTAURANT



## ВДОХНОВЛЕННОЕ СВЕЖЕСТЬЮ ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ

Новое меню ресторана «Telegrafas» представляет гармонию тщательно отобранных весенних вкусов. Команда ресторана «Telegrafas» уделяет особое внимание исключительно весенним ингредиентам и удивляет современной сезонной европейской кухней, превосходя ее традиционную концепцию и превращая ее в уникальный кулинарный стиль. В весеннем меню ресторана «Telegrafas» гармонично сливаются разные по интенсивности вкусы, объединенные свежестью и разнообразием, присущими всем ингредиентам Северной Европы. В блюдах нового меню нередко будут доминировать сезонные грибы, спаржа и едва заметная горечь. Все это отлично сочетается с такими ингредиентами высшего сорта, как премиальная говядина «черный ангус», молочный ягненок и форель. Местные литовские продукты высшего качества останутся важной составляющей весеннего меню, поэтому почти в каждом блюде вы встретите акценты местной кухни.





## ДЛЯ НАЧАЛА

### УСТРИЦЫ

Свежие устрицы | огуречная гранита | икра | соус „Миньонет” |  
хлеб с морскими водорослями  
Пожалуйста обратитесь к официанту, чтобы узнать о сегодняшнем  
выборе устриц  
3 шт. | 6 шт.  
10 EUR | 20 EUR

### ФОРЕЛЬ

Филе форели | кастинис | маринованные цуккини |  
жемчужины укропа | огуречный гель  
19 EUR

### РУБЛЕНАЯ ГОВЯДИНА

Филе говядины „Black Angus” | экологичный яичный желток |  
картофельные крокеты | твердый сыр „Джюгас“ | сезонная зелень  
23 EUR

### СОЛЕНАЯ УТКА

Соленая утиная грудка | чатни из манго и лаванды |  
сушеный красный лук | яблочный гель |  
подливка из яблочного сидра  
19 EUR

### СУП ИЗ БЕЛОЙ СПАРЖИ

Крем из белой спаржи | травяной соус | отварная спаржа |  
укропный гель  
17 EUR

### КОЗИЙ СЫР

Козий сыр | сладкий картофель | помидоры | авокадо |  
брюссельская капуста  
17 EUR



## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ

Морские гребешки | лук-порей | зеленый горошек | кольраби |  
морские водоросли  
25 EUR

### ТРЕСКА

Североморская треска | сезонная зелень |  
шалфей | цветная капуста | рыбный соус | икра „Yuzu”  
26 EUR

### РИЗОТТО СО СМОРЧКАМИ

Рис „Acquerello” | сморчки | козий сыр | сушеные боровики  
25 EUR

### ОМАР

Канадский омар | авокадо | ваниль | лук-порей |  
спаржа | омаровый соус  
45 EUR

### ВЕСЕННИЙ ЯГНЕНОК

Молочный ягненок | цветная капуста | сморчки |  
сезонная зелень | горчичный соус к ягненку  
27 EUR

### ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ BLACK ANGUS США

«Black Angus» США | спаржа | шпинат | редис | жареные грибы по  
сезону | хрустящий лук | соус из красного вина  
150г | 40 EUR  
250г | 60 EUR



### ОСОБОЕ БЛЮДО

### СОКРОВИЩА ЛЕСОВ ЖЕМАЙТИИ

Оленина | домашние швильпикай | обжаренные в масле боровики |  
черничный гель | хрустящий топинамбур | соус из красного вина  
30 EUR



## ДЕСЕРТЫ

### ЯБЛОЧНЫЙ НАПОЛЕОН

Яблоки | бисквит из слоеного теста | корица | заварной крем  
9 EUR

### ШОКОЛАДНАЯ РУДА

Бисквит из черного шоколада | апельсиновая гранита |  
кайенский перец | оливковое масло  
9 EUR

### ПИРОГ С РЕВЕНЕМ

Ревень | меренги | ванильный крем | мороженое  
9 EUR

### ДОМАШНИЙ ШЕРБЕТ

На Ваш выбор – наши лучшие домашние сезонные шербеты  
3 шт.  
9 EUR

### АССОРТИ ИЗ МЕСТНОГО СЫРА

Продукция сыроваров из деревни Даргужю Расы и Валдаса |  
варенье нашего приготовления | хрустящий хлебец  
11 EUR



## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Команда ресторана „Telegrafas” с удовольствием приглашает Вас отведать наше дегустационное меню. По Вашему пожеланию мы дополнительно порекомендуем прекрасно подходящие к дегустационному меню вина.

### ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ „AQUA”

„Amuse Bouche“ | Устрицы | Форель | Треска |  
Пирог с ревенем | „Petit Four“  
70 EUR

### ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ „TERRA”

„Amuse Bouche“ | Козий сыр | Рубленая говядина | Весенний Ягненок |  
Шоколадная руда | „Petit four“  
65 EUR

### ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ „ОСОБОЕ ОТ ШЕФ-ПОВАРА”

„Amuse Bouche“ | Суп из белой спаржи | Морские гребешки |  
Соленая утка | Сокровища лесов Жемайтии | Яблочный Наполеон |  
„Petit Four“  
80 EUR

### СОЗДАЙТЕ СВОЕ ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Погрузитесь в кулинарное путешествие и создайте собственное меню  
Меню из 6 блюд  
95 EUR

Команда ресторана „Telegrafas” создала меню, которое сможет удовлетворить все Ваши потребности. Однако, если Вы пожелаете блюдо, которого нет в меню, команда кухни с радостью приготовит его для Вас при наличии всех необходимых ингредиентов.