

# RIB ROOM

RESTAURANT - CATERING

Nuo 2012

## A LA CARTE MENIU

### UŽKANDŽIAI

TUNO IR MANGO TARTARAS 18 €  
Raudonieji ikrai | tapijokos traškutis pagardintas  
kalmaro rašalu | mikro žalumynai | Azijietiški  
prieskoniai

TAILANDIETIŠKAS JAUTIENOS TARTARAS 20 €  
Marinuotas kiaušinio trynys | kedro riešutai |  
daigai | skrudinta ciabatta | švieži bazilikai

KREVEČIŲ KARPAČIO 16 €  
Čikorija | laimų-sojos glazūra | juodos  
alyvuogės | traškus ryžių popierius | daigai

### SALOTOS

SALOTOS SU BURRATA 13 €  
Kepti vyšniniai pomidorai | saldi paprika | žalios  
alyvuogių salotos | pesto padažas | balzamiko perlai

FILIPINIETIŠKOS MANGŲ IR  
AVOKADŲ SALOTOS 14 €  
Krevetės | lotoso šaknis | šviežios mėtos  
| citrinų ir medaus padažas

CEZARIO SALOTOS 11 €  
Papildomai su: Krevetėmis 7€ | griliuje kepta  
vištienos krūtinėlė 6€ | veganiškais kukuliais 6€

### SRIUBOS

TOM YAM TALAY-TAILANDIETIŠKA SRIUBA 18 €  
Jūros gėrybės | stikliniai makaronai | kokosų pienas

ĖRIENOS IR DARŽOVIŲ SRIUBA 14 €  
Patiekiama su česnakine duona

DIENOS SRIUBA 8 €  
Tik darbo dienomis

### PAGRINDINIAI PATIEKALAI

CIBERŽOLĖJE MARINUOTA VIŠTIENOS KRŪTINĖLĖ 21 €  
Geltonų paprikų padažas | kininis bastutis |  
ryžių traškutis

SOUS VIDE JAUTIENOS ŽANDELIAI 28 €  
Raudono vyno ir paprikų padažas | keptas  
baklažanas | smidrai | šviežios žolelės

KEPTUVĖJE KEPTŲ GRYBŲ ASORTI 20 €  
Morkų humusas | šviežios žolelės |  
grybų kremas | mėlynų bulvių traškučiai

KEPTAS BAKLAŽANAS 18 €  
Plėšyta mocarela | kedro riešutai | daigai |  
granatų sėklos

“ Šiame meniu kiekviena spalva turi savo istoriją ir skonį ”  
Virtuvės šefas Miroslav Styčinskij

## KARŠTI GRILIAUS PATIEKALAI

### LAŠIŠOS FILĖ BANANO LAPE 20 €

Kokosų ir raudonųjų ikrų padažas | kepta saldi bulvė | daigai

### TIGRINĖS KREKETĖS 21 €

Česnakas | parmezano sūris | česnakinė bagetė

### OTO FILĖ SU KREKETĖMIS 21 €

Daigai | petrožolių šaknys | žaliųjų žirnelių ir mėtų tyrė | lengvas paprikų padažas

### GLAZŪRUOTI KIAULIENOS ŠONKAULIAI 22 €

Violetinių bulvių traškutis | sezamas | juodųjų alyvuogių trupiniai | Teriyaki-sezamų padažas

### TRAŠKŪS KIAULIENOS ŠONKAULIAI

### RYTIETIŠKAI 20 €

Saldus čili pipiras | keptas čili pipiras įdarytas ožkos sūriu ir šonine

### JAUTIENOS STEIKAS (160 gr | 280 gr) 31 / 43 €

Žolelių ir pelėsinio sūrio sviestas | keptas poras | raudono vyno ir pipirų padažas

### IBERIKO KIAULIENOS ŠONKAULIAI 23 €

Rūkytas bbq padažas | traški šoninė | baklažanas

### BBQ KIAULIENOS ŠONKAULIAI 22 €

Bbq ir šilauogių padažas | smidrai

### RIB ROOM ŠONKAULIŲ RINKINYS 39 €

Glazūruoti kiaulienos šonkauliai | Iberiko šonkauliai | BBQ kiaulienos šonkauliai | Traškūs kiaulienos šonkauliai rytietišškai

## GARNYRAI 5 €

Pomidorų salotos su sojų pupelių daigais ir jogurto padažu | Žaliosios salotos su daigais, riešutais ir citrinų padažu | Pekino kopūsto kimchi | Skrudintos bulvytės su trumų aliejumi | Kepti ryžiai su keptu kiaušiniu | Kepti grybai su grietine | Keptas Portobello grybas su Camembert sūriu ir saulėje džiovintais pomidorais | Keptos jaunos bulvės su šonine, čederio ir kreminiu sūriais

## SALDI IMPROVIZACIJA

### ŠOKOLADINIS FONDANTAS 9 €

Uogienė | vaniliniai ledai | šviežios uogos

### MORENGINIS VYNIOTINIS SU AVIETĖMIS 8 €

Aviečių šerbetas | šviežios uogos | mėta

### GALANGOS PANNA COTTA 10 €

Spanguolių ikrai | braškės | šviežia mėta

### SPECIALUS DIENOS DESERTAS 6 €

Tik darbo dienomis

Menui sukurtas pagal virtuvės šefą

Miroslav Styčkinckij