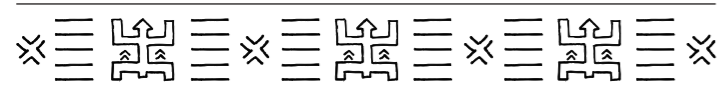




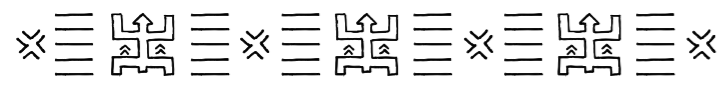
PACHAMAMA
DINNER CLUB



Kadaise Ja tikėjo vietiniai Peru bei Andų gyventojai, šiandien tikime ir mes. Pachamama – žemės ir visų laikų motina, jungianti jūrų, vėjų ir saulės dovanas. Peru virtuvės dovanas, per daugybę metų paliestas Europos, Japonijos bei Kinijos skonių ir taip virtusias Nikkei.

Pachamama dovanas ruošia Alvydas Kovas. Vardas žymintis garbingą vyriausiojo šefo poziciją, ypatingą pasaulio virtuvių išmonę ir itin artimą draugystę su Peru bei Nikkei skonių paslaptimis.

Pachamama kviečia mėgautis.



Maloniai prašome perspėti mūsų aptarnaujantį personalą apie Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas.

Degustacinė vakarienė

Perujietišų skonių kelionė 63
asmeniui

Ceviches

Šviežia žuvis marinuota laimų sultyse

Klasikinė perujietiška ceviche 13
*Dorada – Leche de Tigre – perujietiški kukurūzai
Choclo – ají limo – svogūnai*

Nikkei tuno ceviche 14
*Geltonpelekis tunas – Leche de Tigre – ponzu –
avokadas – traškios bulvės*

Trumų ceviche 15
Dorada – trumai – kombu – ryžių traškutis

Ceviche Mixto 13
*Jūrų šukutės – midijos – tigrinės krevetės – kalmarai –
Leche de Tigre – ají amarillo*

Mistura de Ceviches 46
4-ių Pachamama cevichių rinkinys

Crudos

Žalia žuvis/mėsa

Pulpo al Olivo 15
*Aštuonkojis – džiovintos perujietiškos alyvuogės –
ají limo – mango salsa*

Hamachi Tiradito 14
*Japoninė seriolė – citrusinis užpilas – imbieras –
česnakas – japoninis ridikas*

Tuno tartaras Nikkei 13
*Geltonpelekis tunas – avokadų emulsija –
acevichado emulsija – sojų padažas – ryžių
traškutis*

Jautienos tatakis 14
*Lengvai apkepta jautienos išpjova –
avokado kremas – wakame salotos – greipfrutų
perlai – yakiniku padažas*

Entradas para Compartir

Užkandžiai pasidalinimui

Gvakamolė 7
Avokadas – kukurūzų tortilijų traškučiai

Edamame pupelės 6
Virtos garuose su druska arba aštria glazūra

Minkštakiaučio krabo Bao bandelės (3 vnt.) 12
*Minkštakiautis krabas – Mantou Bao bandelė –
wasabi – avokadas – traškios saldžiosios bulvės*

Lašišos tartaras (3 vnt.) 10
*Traškūs sushi ryžiai – marinuotas agurkėlis –
mandarinai – sriracha majonezas*

Gambas Picante 10
*Tigrinės krevetės tempuroje – medaus ir chipotle
majonezo glazūra*

Calamari Fritti 8
Traškūs kalmarai – ají amarillo emulsija

Kiaulienos šonkauliukai 11
Chipotle ir yuzu glazūra – anakardžių riešutai

Kale salotos 8
*Goji uogos – džiovintos spanguolės – graikiniai
riešutai – Manchego sūris – pasiflorų ir miso užpilas*

Aštrios agurkų salotos 8
Obuoliai – jalapeno pipirai – migdolų riešutai

Wakame jūros dumblių salotos 9
*Špinatai – avokadas – sezamų sėklos –
goma užpilas*

Takos

(3 vnt.)

Vištienos 9
*Piquillo paprika – ají panca – fetos sūris – salsa
criolla*

Geltonpelekio tuno 9
*Avokadas – rūkytos paprikos ají panca aioli padažas
– tamarindo džemas – traškus wonton paplotėlis*

Platos Principales

Pagrindiniai patiekalai

Čilietiškas jūros ešerys glazūruotas miso 34
*Pankolio ir žirnių ūglių salotos – dashi Beurre Blanc –
aštrus žolelių aliejus*

Pulpo 28
*Aštuonkojis – paprikų ir chorizo soffrito – tamarindas –
ají amarillo – žirnių ūglių salotos*

Grilyje keptos karališkos tigrinės krevetės 28
*Žolelių ir česnako sviestas – pomidorų ir perujietišku
kukurūzų Choclo salsa – wakame jūros dumbliai –
perujietiški skrudinti kukurūzai Cancha – kreso salotos*

Marmuriniai wagyu jautienos šonkauliai 33
*Lėtai kepti marmuriniai wagyu jautienos šonkauliai –
greipfrutų ir kedro riešutų salsa – kombu – ají panca –
laiškinis česnakas*

Pollo a la Brasa 22
*Kukurūzinės vištienos krūtinėlė – perujietiškos bulvės –
portobella grybai – trumai – traškūs enoki grybai*

Nikkei Grill

Jautienos išpjova 250 g. 26
Čili ir česnako marinatas – traškios saldžiosios bulvės

**Marmurinė jautienos nugarinė
USDA Choice 250 g. (JAV)** 30
Chimichurri padažas

Ērienos šonkauliai 250 g. (Naujoji Zelandija) 28
*Ají panca – imbieras – rozmarinas – kale salotos –
ají amarillo emulsija*

**Marmurinis antrekotas USDA Prime
250 g. (JAV)** 45
Chimichurri padažas

**Wagyu jautienos nugarinė 250 g. (Australija)
(Klasė 4-5)** 62
Trumų aioli – chimichurri padažas

Ant griliaus keptų mėsų rinkinys 74
*Jautienos išpjova 200 g. – Marmurinė jautienos nugarinė
USDA Choice 200 g. (JAV) – Ērienos šonkauliai 200 g.
(Naujoji Zelandija)
3 padažai: trumų aioli, chimichurri, ají amarillo emulsija*

Acompañates

Garnyrai

Yuca bulvytės su Huancaína padažu 7

Saldžiosios bulvytės su sriracha majonezu 6

Šparaginiai brokoliai glazūruoti teriyaki 6

Šviežios salotos 4