



Būkite pasveikinti,

Malonu Jus matyti MONTE PACIS, įkurto vienuolyno svečių namuose, kuriuos fundatorius K.Z.Pacas pastatė sau, savo svečiams ir keliautojams apsistoti. XVII a. šiuose namuose derėjo čia pat veikiančio vienuolyno ramybė, LDK didikų gyvenimas, svečių ir keliautojų šurmulyš, kokybiškas maistas, geras vynas. Ketvirtus metus veikiantis MONTE PACIS įrodo, kad tai įmanoma ir XXI a. Didingą istoriją, dvasingą kaimynystę ir ypatingą Pažaislio dvasią pildome šiltu apsiėjimu ir pagarba Jums, mūsų svečiui, gražiomis pramogomis ir skaniu maistu, nes maistas – vienas iš būdų parodyti meilę, o stalas – viena iš švenčiausių vietų, kur susirenkame...

Svetingumo komplekso MONTE PACIS vadovė – someljė Indra Ramanauskienė

Restorano MONTE PACIS virtuvės komanda, vadovaujama šefo Roko Vasiliausko, kviečia Jus paragauti naujausių, šiam sezonui sukurtų, patiekalų iš A la Carte arba šios dienos degustacijos meniu. „Su džiaugsmu ir nekantrumu pristatau geriausią, labiausiai išpuoselėtą rudens meniu, įkvėptą sėkmingai mūsų pačių ir ūkininkų užaugintų ir pagamintų vietinių produktų, miškuose rastų gėrybių bei sezoninių kitų šalių produktų: Pjemonto trumų, Šiaurės jūroje sugautų šukučių, Šervudo miškuose sumedžiotų karvelių ir tetervinių, kaimyninėje Latvijoje – elnių. Komanda ne kartą miškuose grybavo, uogavo ir žoliavo. Virtuvėje visą vasarą buvo karšta – gėrybes džiovino, fermentavo, konservavo, sūdėme atsakingai ir azartiškai ruošėmės šiam meniu. Nekantraudamas pristatau dar vieną šio sezono naujieną – MONTE PACIS restorano spektaklį - geriausių mūsų 9 patiekalų degustaciją, atspindinčią vieningos ir ugningos virtuvės komandos profesionalumą ir patirtis, modernėjančias technologijas ir net Pažaislio istoriją. Tikiuosi, kad besimainantys skoniai, aromatai, vaizdai lėkštėse, malonūs siurprizai neprailgs ir tikrai primins gerą spektaklį. Na, o skubantiems pasiūlysimė trumpesnį, 3 patiekalų meniu.“

Restorano MONTE PACIS virtuvės šefas Rokas Vasiliauskas

9 patiekalų degustacinis meniu - 55 €

3 patiekalų meniu - 32 €

Prie patiekalų priderinto vyno rinkiniai:

Keturių rūšių kolekcinio vyno degustacija – 20 €

Aštuonių rūšių kolekcinio vyno degustacija – 35 €



UŽKANDŽIAI

„Grybas“ 9,00 €

Keptas grybas, sultinys, fermentuotų grybų piurė

„Šukutė“ 12,00 €

Rūkytos midijos, lašiniai, Confit porai

„Karvelis“ 12,00 €

Degintų česnakų piurė, pastarnokai, marinuoti burokai, blauzdelės Lollipop

„Elnienos Carpaccio“ 10,00 €

Grybai, rauginti serbentai, rudeniniai trumai

KARŠTIEJI PATIEKALAI

„Kalafioras“ 18,00 €

Kalafioro kuskusas, kanapės, karamelė

„Tetervinas“ 20,00 €

Moliūgas, bulvė, morka, raugintų burokėlių padažas

„Elniena“ 22,00 €

Saliero kremas, raudoni kopūstai, kadagių padažas

„Starkis“ 19,00 €

Saulėje džiovinti ir rūkyti pomidorai, peletrūnas, svarainių ir sviesto padažas

DESERTAI

„Slyvų tartas“ 7,00 €

Ožkos sūrio ledai, juodas šokoladas, slyvos

„Duona ir morka“ 6,00 €

Duonos raugo plikytas kremas, morkų šerbetas, obuoliai

„Lietuviški sūriai“ 9,00 €

Pažaislio obuolių Chutney