



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. Penktus 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 pristatau kruopščiai apgalvotą žiemos meniu, įkvėptą visos komandos vaikystės švenčių skonių prisiminimų, perskaitytų vienuolyno fundatorių valgytų patiekalų receptų ir, žinoma, geriausių vietinių bei sezoninių kitų šalių produktų. Netikėti sprendimai ir deriniai, pateikimo būdai – tam, kad klasikinės lietuvių virtuvės ar tiesiog visiems žinomi patiekalai suintriguotų ir nustebintų.

Sušildytų ir suteiktų gerų emocijų...

Taip pat kviečiu pasinerti į MONTE PACIS restorano spektaklį - geriausių mūsų 9 patiekalų degustaciją, atspindinčią vieningos ir ugingos 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 pasiūlysiu trumpesnį, 3 patiekalų meniu.“

Restorano MONTE PACIS virtuvės šefas Rokas Vasiliauskas

Devynių patiekalų degustacinis meniu - 55 €

Trijų patiekalų meniu - 33 €

Prie patiekalų priderinto vyno rinkiniai:

Keturių rūšių kolekcinio vyno degustacija – 20 €

Aštuonių rūšių kolekcinio vyno degustacija – 35 €



UŽKANDŽIAI

„Burokas“ 8,00 €

Avies sūris, rūkytas burokas, kmynų Chutney

„Konservai“ 9,00 €

Bulvė, silkė, džiovinti baravykai, rūgpienis arba degtinė

„Sriuba“ 9,00 €

Jaučio žandai, karamelizuotų svogūnų sultinys, Bulgur kruopos

„Foie Grass“ 14,00 €

Brioche duonelė, figos, Madeiros želė

KARŠTIEJI PATIEKALAI

„Daugiaryžis“ 16,00 €

Sviestinis moliūgas, rūkytas Cheddar sūris

„Jūrų velnias“ 22,00 €

Austrių daugiaryžis, Bacalao padažas

„Aštuonkojis“ 19,00 €

Chorizo, juodosios pupelės, sepijų rašalas

„Žąsis“ 19,00 €

Rauginti kopūstai, kriaušė, Savoijos kopūstas, mandarinai

„Waqyu jautiena“ 23,00 €

Krienai, bulvės lupena, saldžių bulvių piurė, bulvių traškučiai

„Iberico kiauliena“ 20,00 €

Briuselio kopūstas, paprika, saliero šaknis

DESERTAI

„Sūrio pyragas“ 7,00 €

Karštas vinas, Oreo, mandarinai

„Pastarnokas“ 6,00 €

Degintas medus, petražolės, spanguolės

„Lietuviški sūriai“ 8,00 €

Pažaislio obuolių Chutney