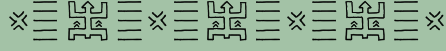


Kadaise Ja tikėjo vietiniai Peru bei Andų gyventojai, šiandien tikime ir mes. Pachamama – žemės ir visų laikų motina, jungianti jūrų, vėjų ir saulės dovanas. Peru virtuvės dovanas, per daugybę metų paliestas Europos, Japonijos bei Kinijos skonių ir taip virtusias Nikkei.



Degustacinė vakarienė

Perujietiški skonių kelionė 76
asmeniui

Pridėti papildomai

Juodieji žieminiai trumai 3 g. 15



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

Ceviches

Šviežia žuvis marinuota laimų sultyse

Klasikinė perujietiška ceviche 15
*Dorada – Leche de Tigre – perujietiški kukurūzai
Choclo – ají limo – svogūnai*

Aštri kokosų ir jalapeno ceviche 14
*Jūros ešerys – kokosų ir jalapeno Leche de Tigre –
perujietiški skrudinti kukurūzai Cancha*

Nikkei tuno ceviche 16
*Geltonpelekis tunas – Leche de Tigre – ponzu –
avokadas – traškios saldžiosios bulvės*

Mango ceviche 17
*Dorada – mango Leche de Tigre – vyšniniai
pomidorai – šviežias mangas*

Vegetariška ceviche 12
*Šviežios sezoninės daržovės – citrinos ir yuzu Leche de
Tigre – bolivinė balanda – perujietiški kukurūzai Choclo*

Mistura de Ceviches 62
4-ių Pachamama cevichių rinkinys
Visų 5-ių Pachamama cevichių rinkinys 72

Crudos

Žalia žuvis / mėsa

Hamachi tiradito 14
*Japoninė seriolė – citrusinis užpilas – imbiasas –
česnakas – japoninis ridikas*

Tuno tartaras Nikkei 15
*Geltonpelekis tunas – avokadų emulsija –
acevichado emulsija – sojų padažas – ryžių traškutai*

Wagyu tatakis 65
*Japoniškas A5 Wagyu – japoninis ridikas – trumų
ponzu padažas – vasabių salsa – traški bolivinė
balanda*

Jautienos tatakis 15
*Lengvai apkepta jautienos išpjova –
avokado kremas – wakame salotos – greipfrutų
perlai – yakiniku padažas – traškus česnakas*

Tacos

(3 vnt.)

Plėšytos jautienos takos 12
*Lėtai kepta jautiena – ají panca – avokadas – tomatillo
salsa verde*

Geltonpelekio tuno takos 11
*Avokadas – rūkytos paprikos ají panca aioli padažas –
tamarindo džemas – traškus wonton paplotėlis*

Traškūs baklažanų takos 10
*Apkepti baklažanai su katakuriko miltais – avokadas –
medaus anticucho padažas – traški bolivinė balanda*

Entradas para Compartir

Užkandžiai pasidalinimui

Gvakamolė 9
Avokadas – kukurūzų tortilijų traškučiai

Edamame pupelės 7
Virtos garuose su druska
Su aštria glazūra 8
Su trumų glazūra 9

Minkštakiaučio krabo Bao bandelės (3 vnt.) 13
*Minkštakiautis krabas – Mantou Bao bandelė –
vasabis – avokadas – traškios saldžiosios bulvės*

Aštuonkojo ir chorizo krocketai (3 vnt.) 11
*Takoyaki padažas – laiškiniis svogūnas – džiovintos
tuno drožlės*

Gambas Picante 13
*Tigrinės krevetės tempuroje – medaus ir chipotle
majonezo glazūra*

Calamares Fritos 12
Traškūs kalmarai – ají amarillo emulsija

Kiaulienos šonkauliukai 14
Chipotle ir yuzu glazūra – anakardžių riešutai

Kale salotos 9
*Goji uogos – džiovintos spanguolės – graikiniai riešutai –
Manchego sūris – pasiflorų ir miso užpilas*

Aštrios agurkų salotos 8
Obuoliai – jalapeno pipirai – migdolų riešutai

Bolivinės balandos salotos 10
*Fetos sūris – perujietiški kukurūzai Choclo –
vyšniniai pomidorai – burokėliai – ají amarillo alyvuogių
aliejaus užpilas*

Pescados y Mariscos

Žuvis ir jūros gėrybės

Jūros ešerys 30
Ají shiso salsa – shiso tempura

Juodoji menkė glazūruota miso 34
*Pankolio ir žirnių ūglių salotos – dashi Beurre Blanc
– aštrus žolelių aliejus*

Keptos karališkos tigrinės krevetės 34
*Ají panca citrinų užpilas – perujietiški Choclo
kukurūzų ir pomidorų salsa – traški bolivinė balanda*

Pulpo 31
*Aštuonkojis – bolivinės balandos salotos – saldžiųjų
bulvių piure – tomatiljai – perujietiški čili pipirai –
sūdyto kiaušinio trynio drožlės*

Salmón a la Brasa 28
*Grilyje kepta lašiša – raudonasis ir geltonasis
antichuco padažas – padrón pipirai*

Nikkei Grill

Pollo a la Brasa 25
*Kukurūzinės vištienos krūtinėlė – perujietiškos bulvės –
portobella grybai – trumai – traškūs enoki grybai*

Tofu a la Brasa 22
*Grilyje keptas tofu – raudonasis ir geltonasis
anticucho padažas – laiškinių svogūnų tempura*

Pachamama jautienos šonkauliai 34
*Lėtai kepti jautienos šonkauliai – saldžiųjų bulvių
piure – traški lotoso šaknis – teriyaki glazūra*

Ērienos šonkauliai 250 g. (Naujoji Zelandija) 32
*Gomos ir trumų padažas – shimeji grybai – mažieji
brokoliai – teriyaki glazūra*

Jautienos išpjova 250 g. 31
*Čili ir česnako marinatas – traškios saldžiosios
bulvės*

Marmurinė jautienos nugarinė USDA Choice 250 g. (JAV) 35
Chimichurri padažas

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

Wagyu jautienos nugarinė 100 g. (Japonija, A5) 50
Trumų aioli – chimichurri padažas

Ant griliaus keptų mėsų rinkinys 85
*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*

Acompañantes

Garnyrai

Yuca bulvytės su ají amarillo aioli padažu 7

Saldžiosios bulvytės su sriracha majonezu 7

Mažieji brokoliai glazūruoti teriyaki 8

Pomidorų salotos 6

Grybų troškiny su ožkos sūriu ir miso glazūra 10