

Pakilus pajūrio saulei, *Monist* kviečia lėtą pusryčių. Nuklotas šviežiais vietiniais produktais ir lietuviškų tradicijų įkvėptais skoniais, *Monist* pusryčių dalijimosi stalas drąsina eksperimentuoti.

Pirmiausia pasirinkite, kaip paruošti kiaušinį arba košę, o tada ragaukite ir dalinkitės – sentimentaliais ir nematytais ingredientais, netikėtais jų deriniais ir jaukiomis emocijomis.

Pusryčiai pasidalijimui

Dalijimosi stalo pusryčiai restorano svečiams (reikalinga rezervacija) – 24 €, viešbučio gyventojams – įskaičiuota į nakvynės kainą.

Pasirinkite vieną iš karštųjų patiekalų:

kepti kiaušiniai / be lukšto virti kiaušiniai /
virtai kiaušiniai (skystai arba kietai) / plakta
kiaušieninė / omletas / kiaušinių blynas

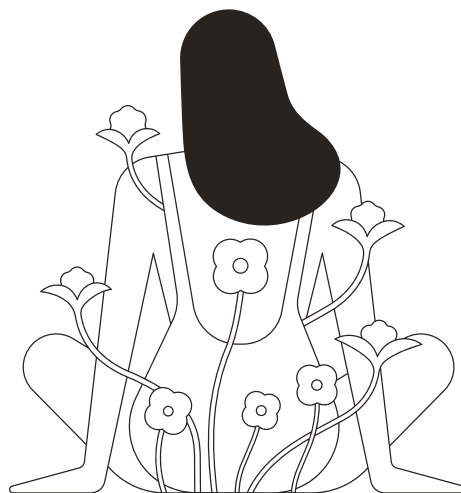
avižinė košė
grikių košė
miežinė košė

lietiniai blynėliai
varškėtukai

Dalijimosi stalas

Sūdytų citrinų jogurtas / natūralus jogurtas / varškė / žolelių aliejai / smulkintų žolynų padažas / žalumynai / pomidorų salotos / agurkai su medumi / vaisių dubuo / marinuotos daržovės / šviežios daržovės / humusas / šprotų užtepėlė / upėtakis / vytintas ir virtas kumpiai / paštetas / pusketis sūris / keptas varškės sūris / varškės sūris / rabarbarų džemas / uogos / braškės su pienu / želė su *tonka* / pupelės / grietinėlė / granola / džiovintos uogos ir vaisiai / uogienės ir džemai / *Monist* karamelė / lazdynų riešutų kremas / datulės su riešutų kremu ir vyšniomis / bananų duona / *Monist* vafLIAI / plikyto kremo pyragėlis su cinamonu / duona / plaktas sviestas / sviestiniai rageliai / apelsinų sultys / daržovių sultys.

Prašome jus aptarnaujantį padavėją perspėti apie jūsų galimas alergijas.



Jei norisi dar sočiau, rinkitės mūsų pusryčių
A la Carte patiekalus. Čia – virtuvės komandos
sukurti skonių deriniai, įkvėpti sezono gėrybių.

Pusryčių A la Carte

Be lukšto virti kiaušiniai

Upėtakio *gravlax* / sūdytų citrinų jogurtas / čimičiuris

12 €

Be lukšto virti kiaušiniai

Smidrai / *Hollandaise* / kvietinė raugo duona

11 €

Plakta kiaušininė

Ekleras / vėžių uodegėlės / kaliaropė /
gražgarstės / pomidorų salotos

11 €

Lietiniai blynai

Grietinė / upėtakių ikrai / spraginti kaparėliai

10 €

Kiaušinių blynas

Citrinų kremas / *Monist* karamelė /
šviežios uogos

12 €

Varškėtukai

Jogurto kremas / svarainiai / šviežios uogos

10 €

Šaltanosisai

Mėlynės / baltojo šokolado kremas

13 €

Prašome jus aptarnaujantį padavėją perspėti apie
jūsų galimas alergijas.



Esate kasdienio valgio ir metų laikų įkvėptame šviežio maisto restorane. *Monist* restorano valgiaraštis kinta kartu su gamtos sezonais, o virtuvės komanda nuolat ieško vietinių produktų.

Čia maistas patiekiamas moderniai, o tikrumą lemia produktai, lietuviškos tradicijos ir noras sugrąžinti emociją patiekalams. Restoranas svečius pasitinka su pusryčiais, pietumis ir vakarienėmis.

Vėlyvieji pusryčiai

Be lukšto virti kiaušiniai

Upėtakio *gravlax* / sūdytų citrinų jogurtas / čimičiuris

12 €

Be lukšto virti kiaušiniai

Smidrai / *Hollandaise* / kvietinė raugo duona

11 €

Plakta kiaušininė

Ekleras / vėžių uodegėlės / kaliaropė / gražgarstės / pomidorų salotos

11 €

Lietiniai blynai

Grietinė / upėtakių ikrai / spraginti kaparėliai

10 €

Kiaušinių blynas

Citrinų kremas / *Monist* karamelė / šviežios uogos

12 €

Varškėtukai

Jogurto kremas / svarainiai / šviežios uogos

10 €

Šaltanosisiai

Mėlynės / baltojo šokolado kremas

13 €

Prašome jus aptarnaujantį padavėją perspėti apie jūsų galimas alergijas.

