



APVALAUS STALO KLUBAS

RENGINIŲ MENIU

AS·K

AS KLUBAS

RESTAURANT & HOTEL

KODĖL MES?

1. MICHELIN Guide rekomenduojamas restoranas
 2. Unikali, išskirtinė vieta renginiams - ant Galvės ežero kranto su tiesioginiu vaizdu į Trakų pilį
 3. Gurmaniškas meniu: moderniai interpretuota lietuviška virtuvė
 4. Aukščiausio lygio aptarnavimas
 5. Šešios renginių erdvės:
 - Angliško stiliaus Bibliotekos salė su terasa
 - Moderniai elegantiškas restoranas
 - Multifunkcinė demokratiška Bona erdvė
 - Dengta terasa ant vandens
 - Rojaus sodo salė
 - Panoraminė salė
 6. Boutique prancūziško stiliaus viešbutis su Marokietiško stiliaus SPA erdve
-



MENIU Nr. 1

ŠALTAS UŽKANDIS

ANTIENOS KRŪTINĖLĖ

romanesco brokoliai, kalafiorai, pankolis, lazdyno riešutai

arba

LAŠIŠOS TARTARAS

krapų majonezas, žirneliai, žirnelių kremas, gvakamolė, duonos trupiniai

arba

TUNO TATAKI

ponzu, avokadai, ridikai, sojų pupelės, žirneliai, sezamai

arba (vegetarams)

KEPTAS SALIERAS

trumų milteliai, lazdyno riešutai, bulis, trumų „beurre blanc“, fermentuotas salieras, marinuotas obuolys

KARŠTAS PATIEKALAS

LAŠIŠA

juodieji lęšiai, žirnelių tyrė, brokolių stiebai, upėtakio ikrai, vėžių sultinio padažas

arba

PATARŠKA

jaunos bulvytės, karamelizuotų šalotinių svogūnų kremas, jaunos morkytės, spanguolių padažas

arba

KIAULIENOS IŠPJOVA

morkų kremas, česnakinės jaunos bulvytės, rudieji pievagrybiai, špinatai, kiaulienos sultinio ir pankolių padažas

arba (vegetarams)

RIZOTAS SU DARŽOVĖMIS

žalieji žirneliai, špinatai, paprikos, sūris

DESERTAS

JUODOJO ŠOKOLADO

FONDANTAS

aviečių šerbetas, šviežios uogos

Kaina:

- 54 Eur (renginiams, vykstantiems Bona, Angliško stiliaus bibliotekoje ar Rojaus sodo salėje)
- 56 Eur (renginiams, vykstantiems Apvalaus Stalo Klubu restorane)

* min. 10 asmenų



MENIU Nr. 2

ŠALTAS UŽKANDIS

JAUTIENOS CARPACCIO

pipirinė jautiena, kapariai, parmežanas, rukola, česnaku laiškai, pomidoriukai, svogūnų kremas

arba

TUNO TARTARAS

avokadai, citrinžolė, čili, krevečių traškutis, sezamai ir agurkas

arba

SMIDRAI SU SILKE

burokėlių „paklodė“, smidrai, silkė, marinuoti svogūnėliai, krapai, topinambų traškučiai

arba (vegetarams)

KEPTAS SALIERAS

trumų milteliai, lazdyno riešutai, builis, trumų „beurre blanc“, fermentuotas salieras, marinuotas obuolys

KARŠTAS UŽKANDIS

TIGRINĖS KREKETĖS

čili ir kokosų pieno padažas, traški tempūra tešla

arba

KREMINĖ MOLIŪGŲ SRIUBA

moliūgai, lazdynų riešutai, voveraitės, baravykai, trumų pudra, pieno puta

KARŠTAS PATIEKALAS

JAUTIENOS IŠPJOVA

morkų tyrė, jaunos bulvės, cukinijų žiedai, traškios morkytės, demi-glacé padažas

arba

ANTIENOS KRŪTINĖLĖ

lėtai kepta antienos krūtinėlė, salierų-obuolių kremas, šakninių daržovių šimtalapis, marinuotos morkos, demi-glacé padažas

arba

STERKAS

polenta, jauni kukurūzai, kalafiorai, jūros dumblių padažas

arba (vegetarams)

RIZOTAS SU DARŽOVĖMIS

žalieji žirneliai, špinatai, paprikos, sūris

DESERTAS

AVIETĖ

aviečių putėsiai, šviežios avietės, aviečių ir juodo Balzamico padažas, šeivamedžio arbatoje fermentuotos avietės, rūgštynių lapeliai, liofilizuotų aviečių pudra

arba

SAKURA (Veganiškas)

(be laktozės, be gliutimo, be pridėtinio cukraus)
vyšnių putėsiai, vyšnių „confit“, saldūs trupiniai, balzamiko kremas

Kaina:

- 69 Eur (renginiams, vykstantiems Bona, Angliško stiliaus bibliotekoje ar Rojaus sodo salėje)

- 71 Eur (renginiams, vykstantiems Apvalaus Stalo Klubo restorane)

* min. 10 asmenų

MENIU Nr. 3

ŠALTAS UŽKANDIS

TUNO TATAKI

ponzu, avokadai, ridikai, sojų pupelės, žirneliai, sezamai

arba

STIRNIENOS CARPACCIO

putpelės kiaušinis, šalotinių svogūnų kremas, graikiniai riešutai, šparaginės pupelės, traškūs svogūnai

arba

JAUTIENOS TARTARAS

ridikėliai, karamelizuotų svogūnų tyrė, traški balanda, liofilizuotas baravykas, šalotinių svogūnų ir krienių padažas, bulis

arba

KEPTAS SALIERAS

trumų milteliai, lazdyno riešutai, bulis, trumų „beurre blanc“, fermentuotas salieras, marinuotas obuolys

arba (vegetarams)

BURATTINA

4 rūšių ekologiški pomidorai, bazilikų pesto, pinijos, rukola

KARŠTAS UŽKANDIS

KEPTAS KARVELIS

keptas obuolių ir salierų suktinis, fermentuotos šilauogės, degintas poras, juodosios voveraitės „demi-glace“ padažas

arba

ŠAFRANO RIZOTAS

cukinijos, sojų pupelės, špinatai

KARŠTAS PATIEKALAS

TUNAS

laukiniai ryžiai, saldūs ankštiniai žirneliai, salsa verde padažas

arba

STIRNIENOS NUGARINĖ

traškios kanapių sėklos, vytintas kumpis sustiprint skoniui, skrudinti krapai, burokėlių sultys su garstyčių sėklomis, demi-glace padažas, kepti, fermentuoti, marinuoti burokai

arba

OTO FILĖ

rūkytų bulvių piure, špinatai, krevečių sultinio padažas

arba

JAUTIENOS IŠPJOVA

morkų tyrė, jaunos bulvės, cukinijų žiedai, traškios morkytės, demi-glace padažas

arba (vegetarams)

LA TROŠKINYS pagal mus

saldžios bulvės, baklažanai, pomidorai, cukinija, sviestinis moliūgas, romesco padažas ir bazilikų pesto

DESERTAS

OBUOLIŲ TATINAS

aviečių putėsiai, obuoliai, apelsinai, ožkos sūrio pyragaitis, egzotinių vaisių padažas, traškutis, viniliniai ledai, balto šokolado trupiniai

arba

AVIETĖ

aviečių putėsiai, šviežios avietės, aviečių ir juodo Balzamico padažas, šeivamedžio arbatoje fermentuotos avietės, rūgštynių lapeliai, liofilizuotų aviečių pudra

arba

SAKURA (Veganiškas)


(be laktozės, be gliutimo, be pridėtinio cukraus)
vyšnių putėsiai, vyšnių „confit“, saldūs trupiniai, balzamiko kremas

Kaina:

- 74 Eur (renginiams, vykstantiems Bona, Angliško stiliaus bibliotekoje ar Rojaus sodo salėje)

- 76 Eur (renginiams, vykstantiems Apvalaus Stalo Klubu restorane)

KONTAKTAI

 +370 699 13 769

 pardavimai@asklubas.lt

 Karaimų g. 53A, LT-21104, Trakai

www.asklubas.lt



MES ĮSIKŪRĘ ČIA
