



ISTORIJA

ERDVĖ, KUR SUSITINKA ŽMONĖS IR SKONIAI

Meating Room gimė 2020 metais, nedidelėje, jaučioje erdvėje, kurioje pirmą kartą susiliejo liepsna, dūmas ir miesto šurmulys. Netrukus ši vizija pritraukė daugiau svečių, nei tilpo pirmieji namai, tad atėjo metas naujai pradžiai.

2023-ųjų kovą atidarėme naujojo Meating Room duris. Čia atsirado ir skirtingų spalvų salės. Mėlyna – pokalbiams, raudona – šventei, o intymi „Purple“ erdvė – privatiems susitikimams. Ši istorija vis dar rašoma kiekvieną vakarą – kiekviename skonio derinyje, kiekvienoje taurėje ir kiekviename susitikime, kurį saugo Meating Room vardas.

www.meatingroom.lt

info@meatingroom.lt

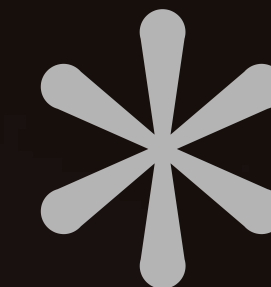
Tel. 0 672 66544

MEATING ROOM



PASITIKIMO MENIU

MEETINGROOM



PIRMASIS RITUALO ŽINGSNIS

MAŽI KĄSNIAI, DIDELI ĮSPŪDŽIAI

Pasitikimo užkandžiai – tai gurmaniška pradžia, kuri kuria šventės nuotaiką ir suburia svečius prie bendro stalo.

Maži, estetiškai patiekti kąsneliai leidžia pajusti skonių įvairovę: nuo subtilių brusetų su daržovėmis ar jūros gėrybėmis iki išraiškingų tartarų, vytintų mėsų ar sūrio variacijų. Kiekvienas užkandis sukurtas taip, kad derėtų prie taurės putojančio vyno ir žadintų apetitą tolesniems vakarienės potyriams.



VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

UŽKANDŽIŲ ASORTI

01



- **Parmos kumpio krepšelis** – pelėsinio sūrio kremas, vyne virta kriaušė 35g.(2,8 Eur)

02



- **Brusketa su karamelizuotais vyšninių pomidoriukais** – rikotos sūris, balzaminis kremas 40g.(2,5 Eur)

03



- **Brusketa su tigrinėmis krevetėmis - lazdyno riešutai, sūrio salotos** 40g.(3,2 Eur)

04



- **Brusketa su Portabello grybais** – sūrio kremas, karamelizuoti raudonieji svogūnai 40g.(2,8 Eur)

05



- **Brusketa su grilinta paprika** – saulėje džiovinti pomidorai, skrudinti pistacijų riešutai, veganiškas kremas 40g.(2,5 Eur)

06



- **Jautienos „rostbifo“ krepšelis** – krienų kremas, kaparėliai 40g.(3,5 Eur)

MEAT ING ROOM



VIENO KĄSNIO UŽKANDŽIAI

UŽKANDŽIŲ ASORTI



- **Lašišos tartaras** – sviestinė duonelė, putpelės kiaušinis 40g.(3,5 Eur)



- **Baklažano suktinukai** – granatų sėklos, fetos sūrio kremas, skrudinti graikiški riešutai 35g.(2,6 Eur)



- **„Gillardeau“ austrės** – citrina, tabasco, klasikinė mignonette (4,5 Eur / vnt.)



- **Sūrio rinkinys** – kietųjų, puskiečių ir pelėsinų sūrų rinkinys su vaisiais, džemais ir traškia duonele 450g.(28 Eur)



- **Mėsų rinkinys** – vytintų kumpių ir saliamio rinkinys su marinuotomis daržovėmis ir traškia duonele 350g.(28 Eur)

Minimalus užsakymas - nuo 20 vnt.

MEAT ING ROOM



PASITIKIMO TAURĖ

PUTOJANTIS GURKŠNIS, PAŽADINANTIS AKIMIRKĄ

Taurė putojančio – vakaro ritualo pradžia. Ji pakylėja nuotaiką, suburia į pirmąjį tostą ir suteikia vakarui lengvumo, kuris lydės visą šventę.



PUTOJANTYS GĖRIMAI

PASITIKIMO TAURĖ

- 01 **Aula Cava Brut Nature Reserva (Ispanija)** – 9 Eur / taurė, 45 Eur / butelis
- 02 **Zonin Prosecco Brut (Italija)** – 8,5 Eur / taurė, 42 Eur / butelis
- 03 **Salasar Cremant De Limoux Brut (Prancūzija)** – 9,5 Eur / taurė, 50 Eur / butelis
- 04 **Veuve Clicquot Brut Reserve Cuvée** -110 Eur (tik buteliais)
- 05 **Ruinart Brut** - 155 Eur (tik buteliais)



MEETING ROOM



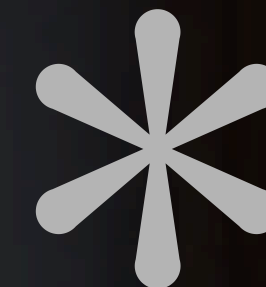
MENIU PAVYZDŽIAI

MEETINGROOM



DEGUSTACINĖS VAKARIENĖS

KELIONĖ PER SKONIUS - KUOMET SUSITINKA ŽMONĖS IR SKONIAI.



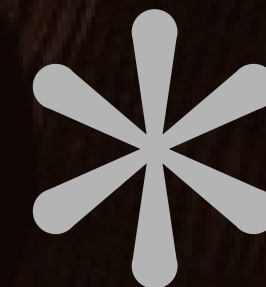
Kiekvienas patiekalas – tai istorija, kurią pasakoja skoniai. Subtilūs deriniai, netikėti niuansai ir taurė, lydinti kiekvieną kąsnį, susilieja į bendrą vakarienės pasakojimą – tą, kuris gimsta tik prie šio stalo.



SKONIŲ KELIONĖ

VIDURŽEMIO JŪROS TAPAS, IŠSKIRTINIAI KEPSNIAI IR GURMANIŠKI DESERTAI

Degustacijos vakarienė – kelionė per Meating Room virtuvės filosofiją. Nuo ispaniškų tapas, pažadinančių skonio pojūčius, iki kruopščiai atrinktų pagrindinių patiekalų, kurių žvaigždė – urugvajietiškas „Flat Iron“ steikas. Čia susitinka Viduržemio jūros įkvėpti deriniai, šiuolaikinės interpretacijos ir gurmaniški desertai. Tai vakaras, kuriame tekstūros, aromatai ir kultūros susilieja į šventinį ritualą – dalijimosi džiaugsmą ir rafinuotą skonių harmoniją.



* MENIU NR. 1

DEGUSTACINĖ VAKARIENĖ

TAPAS PASIDALINIMUI: Visų po 140 g.

- **Pimientos de Padron** – neaštrūs, traškūs ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska
- **Gambas** – čili krevetės
- **Chorizo al Vino Tinto** – chorizo dešrelės raudono vyno padaže
- **Gruzdintas „Halloumi“ sūris** – ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu „tzatziki“ padažu
- **Calamares Fritos al Aioli** – lengvai gruzdinti kalmarų žiedai su tzatziki padažu

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

- **Flat Iron 200 g** – minkštutėlis urugvajietiškas 100% Black Angus jautienos kepsnys (oyster blade), rekomenduojamas kepimas: medium rare / medium; patiekiamas su bulvytėmis ir salotomis bei pipiriniu padažu
- **„Meating Room“ jautienos burgeris** – sultinga Flat Iron jautiena, raudonasis cheddario sūris, salotų miškas, pomidoras, svogūnas, marinuotas agurkėlis, aioli, pomidorų padažas, patiekiamas su bulvytėmis
- **Tuno steikas** – grill tuno filė, patiekama su bulvytėmis, šviežiomis salotomis ir chimichurri padažu
- **Parmigiana di Melanzane** – vegetariška baklažanų užkepėlė su namininiu neapolietišku padažu, mocarela ir kietuoju sūriu

UŽKANDŽIAI PASIDALINIMUI: Visų po 180 g.

- **Serano kumpio ir stracciatella sūrio užkandis** - vytintas Serano kumpis, švelnus Stracciatella sūris, gražgarstės, marinuota kriaušė, pistacijos
- **Jautienos carpaccio** - išpjova, extra virgin alyvuogių aliejus, gražgarstė, kietasis sūris, balzamiko kremas, kaparėliai, trumų aliejus

DESERTAS: Visų po 140 g.

- **Churros** – Meating Room specialus receptas, patiekiami su sūdytos karamelės ir šokolado padažu
- **Naminis sūrio pyragas** – mūsų gamybos pyragas patiekamas su šilauogėmis

NUO 20 - TIES SVEČIŲ / 69 EUR



MEATING ROOM

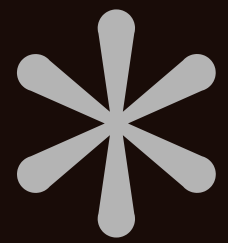


VIDURŽEMIO SKONIAI

VIDURŽEMIO JŪROS TAPAS, IŠSKIRTINIAI KEPSNIAI IR GURMANIŠKI DESERTAI

Tai patirtis, kurioje susilieja Viduržemio jūros tapas gaiva, klasikiniai užkandžiai ir išskirtinė jautienos kolekcija – nuo subtilaus tartaro iki sultingo antrekoto ir švelniausios išpjovos. Skonių kelionę praturtina rafinuoti paukštienos bei žuvies patiekalai, o finalą vainikuoja gurmaniškų desertų trio.

Tai vakarienė ieškantiems tikros gastrominės įvairovės, kur kiekvienas patiekalas atskleidžia savo charakterį ir prisideda prie bendro pasakojimo prie stalo.



MENIU NR. 2

DEGUSTACIJNĖ VAKARIENĖ

TAPAS PASIDALINIMUI:

Visų po 220 g.

- **Pimientos de Padron** – neaštrūs, traškūs ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska
- **Gambas** – čili krevetės
- **Chorizo al Vino Tinto** – chorizo dešrelės raudono vyno padaže
- **Gruzdintas „Halloumi“ sūris** – ožkos ir karvės pieno sūris su gaiviu jogurtiniu „tzatziki“ padažu
- **Pulpo** – aštuonkojis su romanesco ir sriracha padažu

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

- **Jautienos išpjova su žolelių sviestu 250 g** – liesiausia ir minkščiausia jautienos dalis, užauginta Lietuvos ūkininkų; patiekama su bulvytėmis ir šviežiomis salotomis (rekomenduojamas kepinas: rare / medium rare / medium)
- **Antrekotas 300 g** – argentinietiškas marmurinis „Rib Eye“, pasižymintis ypatingu sultingumu; patiekiamas su kaulų čiulpais, bulvytėmis, salotomis ir pipiriniu padažu (rekomenduojamas kepinas: medium rare / medium)
- **Tuno steikas** – grill tuno filė, patiekama su bulvytėmis, šviežiomis salotomis ir chimichurri padažu
- **Parmigiana di Melanzane** – vegetariška baklažanų užkepėlė su naminiu neapolietišku padažu, mocarela ir kietuoju sūriu

UŽKANDŽIAI PASIDALINIMUI:

Visų po 180 g.

- **Serano kumpio ir stracciatella sūrio užkandis** - vytintas Serano kumpis, švelnus Stracciatella sūris, gražgarstės, marinuota kriaušė, pistacijos
- **Jautienos tartaras** – jautienos išpjova, kaparėliai, „Dijon“ garstyčios, putpelių kiaušinis, aioli, alyvuogės, svogūnai, karnišonai, trumų aliejus, svogūnų laiškai ir „ciabatta“ duonelė
- **Jautienos carpaccio** - išpjova, extra virgin alyvuogių aliejus, gražgarstė, kietasis sūris, balzamiko kremas, kaparėliai, trumų aliejus

DESERTAS:

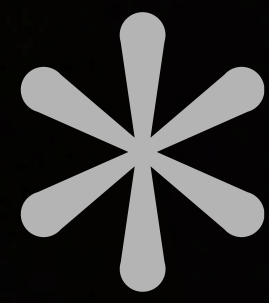
Visų po 140 g.

- **Churros** – MeatingRoom specialus receptas, patiekiamas su udytos karamelės ir šokolado padažu
- **Naminis sūrio pyragas** – mūsų gamybos pyragas patiekamas su šilauogėmis
- **Tiramisu**

NUO 20 - TIES SVEČIŲ / 89 EUR



MEATING ROOM



STEIKŲ DEGUSTACIJA

MĖSOS GURMANŲ KELIONĖ, LYDIMA TAPAS GAIVOS IR GURMANIŠKŲ NATŲ

Tikra skonių kelionė mėsos gurmanams. Ispaniški tapas ir užkandžiai įveda į dalijimosi ritualą, o vakaro kulminacija – keturi išskirtiniai pjūviai iš Argentinos, Olandijos ir Lietuvos, patiekiami su kruopščiai atrinktų padažų ir garnyrų rinkiniu. Finalui – firminiai churros su sūdytos karamelės ir šokolado padažu. Saldus akordas vakarui, kuriame skonis tampa istorija.

* MENIU NR. 3

STEIKŲ DEGUSTACIJA

TAPAS PASIDALINIMUI: Visų po 160 g.

- **Gambas** – čili krevetės
- **Gruzdintas „Halloumi“ sūris** – ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu „tzatziki“ padažu
- **Chorizo al Vino Tinto** – chorizo dešrelės raudono vyno padaže
- **Pimientos de Padron** – neaštrūs, traškūs ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska

PAGRINDINIAI PATIEKALAI: 4 asmenims

- **Atraskite keturis išskirtinius mėsos skonius:**
- **Marmuringas antrekotas** (Argentina)(300g.),
- **Ėrienos čiopsai** (NZ)(300g.),
- **Lietuviška jautienos išpjova** (250g.),
- **Sultinga pikanija** (Urugvajus) (250g.)

Patiekama su:

- **Padažų rinkiniu** : pipiriniu ir chimichurri
- **Garnyrais** : bulvytėmis, grill daržovėmis, japoniškomis agurkų salotomis

UŽKANDŽIAI PASIDALINIMUI: Visų po 180 g.

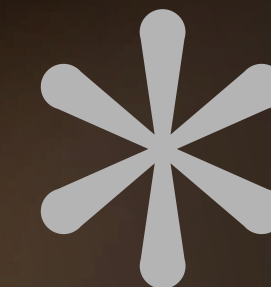
- **Serano kumpio ir stracciatella sūrio užkandis** - vytintas Serano kumpis, švelnus Stracciatella sūris, gražgarstės, marinuota kriaušė, pistacijos
- **Jautienos carpaccio** - išpjova, extra virgin alyvuogių aliejus, gražgarstė, kietasis sūris, balzamiko kremas, kaparėliai, trumų aliejus

DESERTAS: Visų po 120 g.

- **Churros** - Meating Room specialus receptas, patiekiami su sūdytos karamelės ir šokolado padažu

NUO 20 - TIES SVEČIŲ / 99 EUR





„SURF AND TURF“

MĖSOS PRABANGA LĖKŠTĖJE – KAI SUSITINKA VANDENYNAS IR UGNIS / UŽSAKYMAS PRIEŠ 10 DIENŲ

Išskirtinė degustacijos vakarienė, kurioje dera jūros ir žemės skoniai. Ispaniški tapas ir elegantiški užkandžiai įveda į vakarą, o pagrindinę sceną užima šviežias omaras ir sultingas antrekotas – klasikinė prabanga, sujungianti du gurmaniškus pasaulius vienoje lėkštėje. Tai patirtis, skirta ypatingoms progoms, kai norisi nustebinti save ir kitus ne eiliniu skonių deriniu.



MENIU NR. 4

SURF & TURF

TAPAS PASIDALINIMUI:

Visų po 160 g.

- **Gambas** – čili krevetės
- **Gruzdintas „Halloumi“ sūris** – ožkos ir karvės pieno sūris su gaivių jogurtiniu „tzatziki“ padažu
- **Chorizo al Vino Tinto** – chorizo dešrelės raudono vyno padaže
- **Pimientos de Padron** – neaštrūs, traškūs ispaniški žalieji pipirai su Maldon druska

PAGRINDINIAI PATIEKALAI:

- **Omaras** (350 g. asmeniui) ir **Argentinietiškas antrekotas** (150 g. asmeniui)

Patiekama su:

- Bulvytėmis, Cezario salotomis, ir sviesto padažu

*UŽSAKYMAS PRIEŠ 10 DIENŲ

UŽKANDŽIAI PASIDALINIMUI:

Visų po 180 g.

- **Serano kumpio ir stracciatella sūrio užkandis** - vytintas Serano kumpis, švelnus Stracciatella sūris, gražgarstės, marinuota kriaušė, pistacijos
- **Jautienos carpaccio** - išpjova, extra virgin alyvuogių aliejus, gražgarstė, kietasis sūris, balzamiko kremas, kaparėliai, trumų aliejus

DESERTAS:

Visų po 120 g.

- **Churros** - Meating Room specialus receptas, patiekiami su sūdytos karamelės ir šokolado padažu

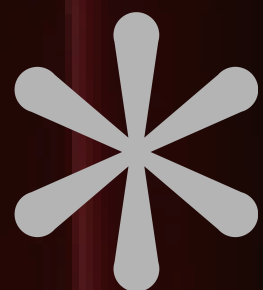
NUO 20 - TIES SVEČIŲ / 129 EUR





REGINIŲ REZERVACIJA IR KAINODARA

MEETINGROOM



RENGINIŲ KAINODARA

VIETA, KUR ŠVENTĖS TAMPA PATIRTIMIS

Renginio kaina visuomet formuojama atsižvelgiant į keletą svarbių aspektų. Įtakos turi sezoniškumas, numatomas svečių skaičius, pasirinkta erdvė, meniu bei užimtumas konkrečiu laikotarpiu. Mūsų tikslas – pasiūlyti sprendimą, kuris geriausiai atitiktų jūsų šventės viziją, todėl kiekviena užklausa yra vertinama individualiai.

Siekiame užtikrinti skaidrumą ir lankstumą, todėl tik gavę jūsų pageidavimus galime tiksliai įvardinti kainą ir sudaryti pasiūlymą. Tai leidžia užtikrinti, kad mokėsite tik už tai, kas jums iš tiesų svarbiausia, o renginys bus suplanuotas taip, kad išpildytų jūsų lūkesčius.

Kiekviena šventė yra unikali – todėl ir jos kainodara pritaikoma asmeniškai.

SĄSKAITA VERSLO KLIENTAMS

Tel. 0 672 66544

KAIP TAI VEIKIA?

Norėdami sukurti kuo malonesnę patirtį savo svečiams, siūlome naują paslaugą – vieną sąskaitą verslo klientams. Taip už visas restorano suteiktas paslaugas galėsite atsiskaityti vienu apmokėjimu per mėnesį.

Mūsų restorano administracija su verslo klientu pasirašo paslaugų teikimo sutartį, kurioje numatyti rezervavimo būdai. Sutartyje galima nurodyti asmenų, galinčių naudotis šia sąskaita restorano paslaugoms, sąrašą. Taip pat galima apsiriboti tik išankstinėmis rezervacijomis telefonu, internetine rezervacijų sistema arba el. paštu. Kiekvieną mėnesį kliento nurodytu adresu išsiunčiama detali ataskaita ir sąskaita faktūra už praėjusį mėnesį suteiktas paslaugas.



ERDVĒS IR IŠPLĀNAVIMAS

MEETINGROOM



ERDVIŲ IŠPLANAVIMAS

VIETA, KUR ŠVENTĖS TAMPA PATIRTIMIS

Meating Room siūlo tris unikalias erdves – mėlyną, raudoną ir purpurinę – kiekviena j turi savitą atmosferą ir charakterį, leidžiantį pritaikyti aplinką pagal jūsų renginio nuotaiką. Kartu šios erdvės talpina daugiau nei 100 svečių, todėl galime pasiūlyti sprendimus tiek mažiems privačiams vakarams, tiek didesniems renginiams.

www.meatingroom.lt

info@meatingroom.lt

Tel. 0 672 66544



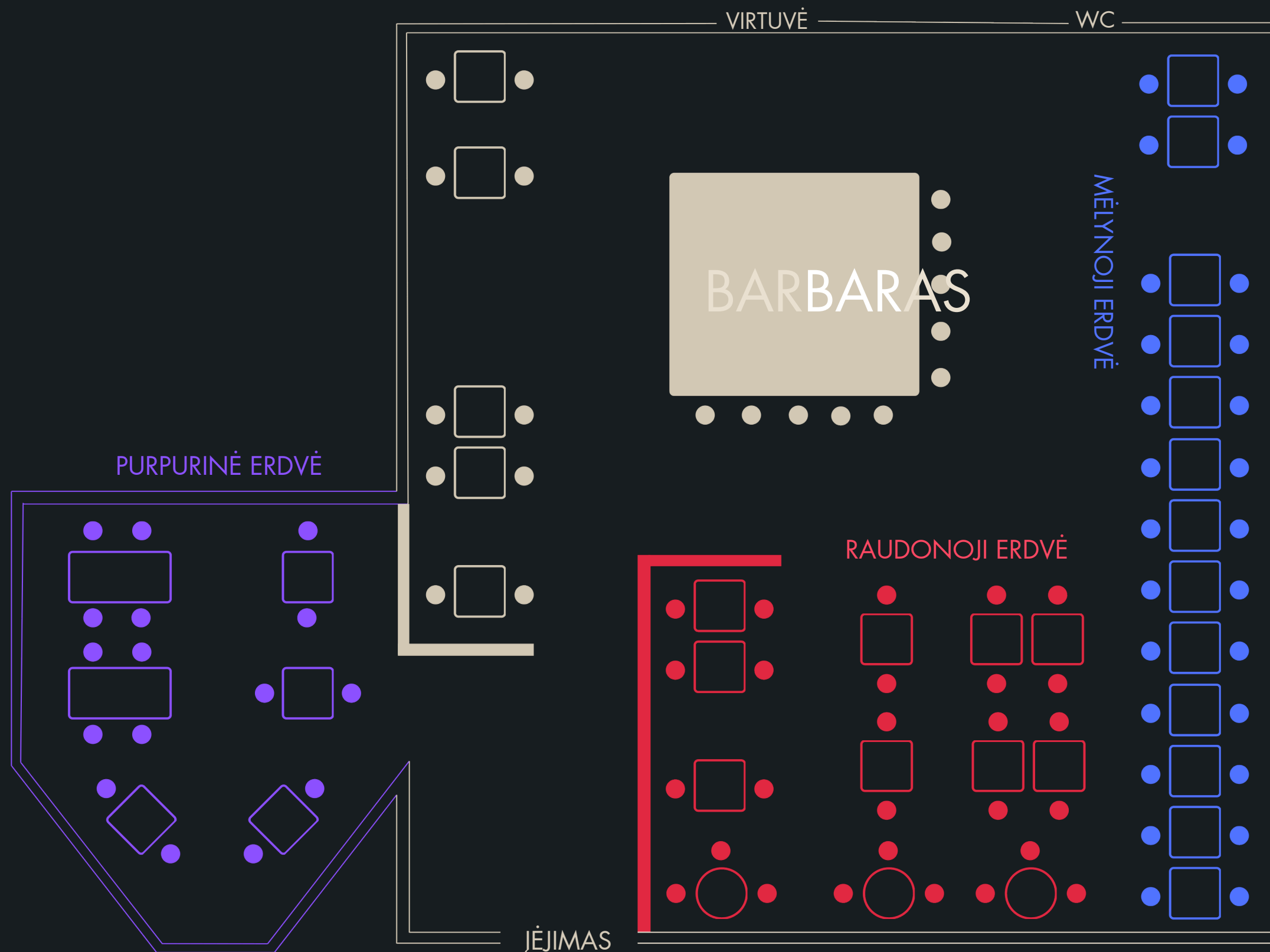
VISOS RESTORANO ERDVĖS:



VISAME RESTORANE TALPINAME:

- **50 svečių** – intymiai vakarienei, kurioje svarbios detalės ir lydinti elegancija.
- **70 svečių** – gyvam vakarui - kuris sklandžiai derina susitikimus ir bendrystę.
- **150 svečių** – šventei, kai erdvė tampa viso vakaro scena.

- Sėdimos vietos ir stalai, 18 asmenų
- Sėdimos vietos ir stalai, 28 asmenis
- Sėdimos vietos ir stalai, 30 asmenų
- Baras ir kiti stalai, 30 asmenų





KONTAKTAI

Tel. 0 672 66544

info@meatingroom.lt

www.meatingroom.lt



LAUKSIME JŪSŲ!

Tel. 0 672 66544

info@meatingroom.lt

www.meatingroom.lt

