



**Gruodžio 31 dieną nuo 12 -19 val.**

**Naujųjų Metų sutikimo pradžia  
AUSTRĖS & BURBULIUKAI**

Prieš Naujųjų metų vakarienę kviečiame taurei šampano ir austrių elegancijai!

Jūsų laukia didelis austrių pasirinkimas, gurmaniški užkandžiai ir burbuliukai!

Pasimėgaukime praėjusių metų džiaugsmams, šventine nuotaika ir gera kompanija.

 **SPARKLING OCEAN**, Didžioji g. 27, Vilnius  
 **Gruodžio 31 d., 12:00–19:00**

Iki susitikimo prie Rotušės aikštės, kur skambės šventinė muzika, o ant Kalėdinio ledo galbūt išvysime ir Jūsų šypsenas! 🥂🌟

**Gruodžio 31 dieną nuo 20:30 - 01...**

Kviečiame sutikti 2025 metus kartu SPARKLING OCEAN restorane su vaizdu į Rotušę ir Kalėdinį Ledą

Jums paruošėme degustacinį 6 patiekalų Naujametinį Meniu.

Tegul šis vakaras tampa nepamirštama skonių kelione, o Naujieji metai – nuostabių akimirklų pradžia!

**Šefo Pasisveikinimas / Taurė Motzenbäcker Brut Rosè**

---

**Šaltieji užkandžiai – Austrių karalienių duetas**

- **Gillardeau ir Perle Noir austrės**  
Patekiamos su klasikinės mignonette užpilu ir pikantišku mango-jalapeno padažu. Gaivi pradžia, kuri žada prabangų vakarą.
- 

**Hamachi ir laišos carpaccio**

Šviežumo įsikūnijimas su subtiliu citrusinių vaisių aromatu, akcentuojančiu jūros skonį.

---

**Kreminė omarų sriuba**

Šilkinės tekstūros omarų sriuba, papildyta traškia karališka krevete tempūroje.

---

## Šerbetas

Laimo ir citrinų, užpiltas mėtų sirupu ir putojančiu šampanu.

---

### Pagrindiniai patiekalai

- **Svieste kepta jūros velnio filė**  
Patiekama su belugos lęšiais, salierų-kokoso piure ir šampano beurre blanc padažu.  
  
arba
  - **Eriuko filė**  
Subtilus ir sultingas ėriuko filė gabalėlis, papildytas sodriu Madeiros vyno demi-glacé padažu, karamelizuotais salotiniiais svogūnais ir švelnia bulvių piure su trumais.
- 

### Desertas – Mille-Feuille

Trapus sluoksniuotos tešlos pyragaitis, perteptas mandarino skonio puta.

---

Naujųjų metų sutikimui Rotušės aikštėje 🌟🌟🌟🌟 – taurė **Motzenbäcker MOND Brut** 🍷

Virtuvės šefas – Erik Kislyj

Kaina:

120 EUR asmeniui

Pradžia 20:00 iki 01:00....

Rezervuokite staliuką sau ir draugams:

👉 [bit.ly/472Cbyd](https://bit.ly/472Cbyd)

☎ +3706712120

✉ [Info@sparklingocean.lt](mailto:Info@sparklingocean.lt)

📍 Didžioji g. 27, Vilnius