

SŪRIŲ MENIU



Baltojo pelėsio burgundijos malonumas iš Prancūzijos. Kremiškas, sviestiškas dvigubos grietinėlės, lyg plaktos grietinėlės pyragaitis. Karvių pieno. Kvapas truputį aitrus, primena grybus. Pelėsis valgomas – suteikia pikantiškumo.



Sicilijos regione Italijoje gaminamas kietasis avių pieno sūris. Sūrus, aitrokas, pipirai suteikia pikantiškumo. Kvepia citrusais, prieskoniais. Brandinamas apie 90 dienų.



Brandintas ispaniškas ožkų pieno sūris su išorėje suformuota mėlynojo pelėsio žievele. Itin stipraus, primenančio tvartą, aromato; skonis aitrus, rūgšus, ožkų pienas suformuoja ilgą poskonį.



Dailus plautos žievės sūris iš Prancūzijos. Karvių pieno. Gaminamas, pasak legendos, iš rytinio ir vakarinio pieno. Sūrio ypatingai kvapnus – aštrus, rūgštus. Sūris elastingas, klampus.