



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



TURINYS

1. Apie mus
2. Renginių rezervacija ir kainodara
3. Erdvės
4. Vakarienės tipai
5. Kontaktai



SAINT-MALO
FRENCH CUISINE

Saint Malo — tai kelionė į Prancūziją neišvykstant iš Lietuvos. Tikra autentiška prancūziška virtuvė be snobiškumo ir be dirbtinės prabangos — tik nuoširdūs skoniai, aukščiausia ingredientų kokybė ir jauki patirtis.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



APIE MUS

Saint Malo – tai austrių, jūros gėrybių ir autentiškos prancūziškos virtuvės iš įvairių Prancūzijos regionų restoranas su plačia vyno selekcija.

Saint Malo įsikūręs pačiame Vilniaus centre su erdvia lauko terasa vidiniame kiemelyje. Čia susipina l'art de vivre – prancūziškas gyvenimo menas – su meile kokybiškam maistui, geram vynui ir džiaugsmu mėgautis akimirkomis čia ir dabar.

Restorano meniu atspindi įvairius Prancūzijos regionus – nuo Bretanės iki Alpių, nuo Provanso iki Burgundijos, Normandijos ir Bordo. Kiekvienas patiekalas pasakoja istoriją – apie galias kulinarines tradicijas, išskirtinius regionų produktus ir meilę skoniui. Saint Malo sukurtas bendradarbiaujant su prancūzų virtuvės meistras Noëlle ir David Faure – Michelin žvaigždutėmis įvertintais šefais.



SAINT-MALO
FRENCH CUISINE



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE

RENGINIŲ REZERVACIJA IR KAINODARA

Restoranas Saint Malo užtikrina aukščiausio lygio aptarnavimą ir premium kokybės patiekalus. Renginiui gėrimus iš plačios prancūziškos vyno kortos derina vienu geriausių Lietuvoje pripažintas vyno someljė.

Saint Malo sudaro kelios skirtingos erdvės, pritaikytos skirtingo tipo renginiams. Galite išsinuomoti:

- **Visą restoraną** (125 sėdimų vietų, 200 stovimų vietų)
- **Pagrindinę salę** (60 sėdimų vietų, 100 stovimų vietų)
- **VIP erdvę** (16 sėdimų vietų)
- **Gurmanišką salę su atvira virtuve** (40 sėdimų vietų)
- **Saint Malo lauko terasą** (180 sėdimų vietų, 400 stovimų vietų)
- **Šampano barą „Žandarmerija“** (30 sėdimų vietų, 70 stovimų vietų)



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE

SAINT MALO PRIVALUMAI

Nėra garso ribojimų

Galime pasirūpinti projektoriumi, ekranu

Somelję paslaugos renginiam

Šventinio stalo dekoravimo paslaugos

DJ paslaugos

Galime pasirūpinti dekoru



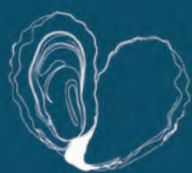
VISAS RESTORANAS

125 sėdimų vietų, 200 stovimų vietų

Restoranas išikūres istoriniame klasicizmo stiliaus pastate, statytame 1837-1857 m.

Interjeras buvo įkvėptas Šiaurės vakarų Prancūzijos miesto Saint Malo išlaikant ir autentiškas istorines detales.

Kiekviena restorano erdvė kuria ypatingą prisiminimą, pripildytą ne tik kokybišku maistu, vynu, bet ir menu. Restorane įrengtas atviras vyno rūsys bei unikalus austrių baiseinas džiugina gero gyvenimo mylėtojus.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



PAGRINDINĖ SALĖ

70 sėdimų vietų, 100 stovimų vietų

Pagrindinė restorano erdvė puikiai tinka didesniems renginiams. Šioje salėje išsaugotos senos medinės sijos bei originali tapyba ant sienų.

Erdvę puošia žymiojo Antano Sutkaus fotografijos bei unikalios iš vandenyno dugno ištrauktos jūros vandens nugludintos skulptūros.

Pro didelius langus galėsite stebėti Vilniaus senamiesčio gyvenimą.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



VIP ERDVĖ

16 sėdimų vietų

Nedidelė erdvė primena jaukų prancūzišką valgomąjį, su autentiška komoda, pripildyta antikvarinių indų.

Salė dekoruota paveikslais iš garsių vyninių. Norintiems privatumo – erdvė užsklendžiama užuolaidomis ir gali tapti visiškai privati.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



**GURMANIŠKOJI SALĖ SU
ATVIRA VIRTUVE IR VYNO RŪSIU**

40 sėdimų vietų

Erdvė gurmanams ar norintiems pajauti restorano virtuvės pulsą. Šioje salėje taip pat įkurtas atviras vyno rūsys, tad galėsite stebėti someljė keliones ir nusikelti į prancūzišką gastronomijos pasaulį.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



LAUKO TERASA

180 sėdimų vietų, 400 stovimų vietų

Itin erdvi, šviesi, saulėta terasa apjungia Vilniaus klasicistinio laikotarpio architektūrą ir Prancūziškų braserijų aurą.

Šiltuoju sezonu veikiančioje erdvėje galima rengti tiek sėdimos, tiek stovimos pobūdžio renginius.

Terasa stilingai apželdinta.

Pripildžius ją svečių šurmuliu sukursite geriausias prisiminimus.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



ŠAMPANO BARAS „Žandarmerija“

30 sėdimų vietų, 70 stovimų vietų

Dviejų aukštų šampano baras puikiai tinka aperityvo vakarams ar privatiems vakarėliams iki vėlumos. Ten kur šampanas ir pokalbiai liejasi laisvai.

Įdomu, jog „Žandarmerijos“ vardu pavadintame bare vienu metu veikė Vidaus reikalų skyriaus rajono milicija, o vėliau ir policijos komisariatas.



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE





VAKARIENĖS TIPAI: ŠVENTINĖS VAKARIENĖS

- Renginiai įmonėms
- Asmeninės šventės (gimtadieniai, krikštynos, vestuvės)
- Verslo vakarienės, susitikimai
- Užsakomieji renginiai, prezentacijos
- Komandos formavimo renginiai
- Koncertai lauko terasoje



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



VAKARIENĖS TIPAI: FURŠETAI

- Nešiojami vieno kėšnio užkandžiai
- Užkandžiai dalinimuisi, karštieji patiekalai kiekvienam
- 2 patiekalų vakarienė
- 3 patiekalų vakarienė
- Naktinių užkandžių stalas



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE



VAKARIENĖS TIPAI: DEGUSTACINĖS VAKARIENĖS

Nuo 10 iki 80 asm.

4-5 patiekalų degustacinės vakarienės

Galima rengti produktų degustacijas bei jų pristatymus


SAINT-MALO
FRENCH CUISINE



SAINT-MALO
FRENCH CUISINE

TASTING DINNER
with French Chefs
David & Noëlle Faure

La queue de Langoustine crue laquée à la Spiruline & poudre d'Or
Langoustine tails with spirulina algae and gold powder, yuzu pearls, red *dulse* seaweed, and parmesan crumbs

Le Pâté en croûte Richelieu
Pastry-baked pâté with pork marinated in white wine and "Macardan," pistachios, chicken liver mousse, and Provençal-style mushrooms

Les cuisses de Grenouilles
Frog legs with garlic herb butter sauce, dill and smoked garlic *Parmentière* potatoes

La coquille Saint-Jacques
Breton-style baked scallops served in the shell with mushrooms, shallots, cream, and breadcrumbs

Le filet de Bœuf rôti au Caviar
Beef fillet steak with Montréou caviar, butter sauce, and with pak choi cabbage, carrot roots, and seaweed

Baked Le Saint-Marc
Traditional chocolate mousse, served with fig roots, and salt crystal, with...

La moule au Chèvre
Traditional cheese moules, served with...

- **VAKARIENĖS TIPAI:
VYNO DEGUSTACIJOS**

- Nuo 5 asm.
Pasirinkta tematika (sūrio ir vyno/austrių ir šampano)
Vyno pagal regioną
Degustacijos su 2025 m. Baltijos someljė čempionu


SAINT-MALO
FRENCH CUISINE



KONTAKTAI

www.saintmalo.lt

Tel. 0 68250300

labas@saintmalo.lt



SAINT-MALO

FRENCH CUISINE

LAUKSIMĖ JŪSŲ!


SAINT-MALO
FRENCH CUISINE