



# LAŠIŠOS MENIU

*Alpinio Šalvio*

TRAŠKIOS SALOTOS SU ALPINIU ŠALVIU / 9,0 €  
CRISPY SALAD WITH ARCTIC CHAR

ALPINIO ŠALVIO KARPAČIO / ARCTIC CHAR CARPACCIO 8,0 €

SUDYTA ALPINIO ŠALVIO FILĖ / SALTED ARCTIC CHAR FILLET 9,0 €  
(patiekama su skrudinta duonele, sviestuku, salotų lapais ir alyvuogėmis) /  
(served with toast, butter, salad leaves olives)

KEPTA ALPINIO ŠALVIO FILĖ/ FRIED ARCTIC CHAR FILLET 15,0 €  
(patiekama su bulvių piure, brokoliais ir saulėje džiovintais pomidorais) /  
(served with potato puree, broccoli and sun dried tomatoes)

ALPINIS ŠALVIS / ARCTIC CHAR 13,0 €  
(patiekiamas su bulgur kruopomis ir grill daržovėmis) /  
(served with bulgur groats and grilled vegetables) / (подается с булгурской крупой и овощами гриль)

KEPTOS ALPINIO ŠALVIO JUOSTELĖS SU TERIYAKI DARŽOVĖMIS 12,0 €  
(fried Arctic Char strips with Teriyaki Vegetables) / (жареные полоски арктического горбуза с овощами Терияки)

## ALPINIS ŠALVIS

Alpinis šalvis yra lašišinės šeimos, šalvių genties gélavandenė žuvis, gyvenanti labai šaltuose ir krištolo skaidrumo vandenyeše. Tai vienintelė gélavandenė žuvis aptinkama taip toli Šiaurėje.

Laukinis Alpinis šalvis randama cirkuliariniuose Kanados Arkties regionuose, palei Grenlandijos, Islandijos, šiaurės Skandinavijos, Rusijos (Sibiro) pakrantes, aplink Arkties jūroje išsidėsciusias salas bei Alpių ežeruose. Jos gyvena ekstremaliomis sąlygomis, žemos temperatūros vandenyeše, kur šviesios trumpos vasaros ir ilgos tamsios žiemos.

Islandijoje, Švedijoje, Kanadoje Alpinis šalvis vartotojų vertinamas, kaip geriausias pasirinkimas. Ši žuvis tickiai karališkai šeimai, valstybės vadovams ir jų svečiams, kurie apsilanko Kanadoje per oficialius vizitus.

Ji pasižymi švelniu, subtiliu skoniu, yra maistinga, turi daug riebalų ir baltymų, turi rausvą, kaip Atlantinės lašisos ir tvirtą mėsos struktūrą. Ji gali būti ruošiama įvairiais būdais: kepama, kepama griliuje, verdama, rūkoma, sūdoma, marinuojama.



## GAMYBOS KOKYBĖ

Mūsų ūkyje laikomasi aukščiausią biosaugos reikalavimų, sudaromos puikios sąlygos žuvies augimui, todėl jos auginamos be augimo hormonų ir antibiotikų.

Nei viename auginimo etape, pradedant nuo gaunamų ikrų iš žuvies veisyklų, ir baigiant paskutiniais auginimo ciklais, ūkis nenaudoja genetiškai modifikuotų produktų.

Alpinis šalvis auga tik švariaime, skaidriame, šaltame vandenyeje. Auginimui vanduo imamas iš 120 metrų gylio gėlo vandens gręžinių.

## SVEIKA MITYBA

Alpinis šalvis turi daug baltymų, kaip ir menkė, tačiau labiausiai vertinama dėl turimų nesočiųjų riebalų rugščių. Tarp polisočiųjų amino rugščių daugiausiai sudaro Omega 3 junginiai. Alpinis šalvis vitamino D ir seleno turi daugiau nei Atlantinė lašiša. Dietologų vertinimu, ši žuvis – tai puikus baltymų, vitaminų ir Omega 3 šaltinis.

## APLINKOS SAUGOJIMAS

Rinkai tiekdami užaugintą žuvį akvakultūroje skatinsime mažinti sugavimus natūraliuose vandenye, kur kai kurių rūsių skaičius artėja prie kritinės, išnykimo ribos. Uždarose recirkuliacinėse sistemoje skirtingai negu atviroje jūroje, žuvų auginimas yra saugus. Gamybos metu susidarančios atliekos gali būti panaudojamos kitų produktų gamybai – vanduo – daržovių auginimui, dumblas – bioudujoms gaminti ir dirvoms tręsti. RAS sistemos leidžia išvengti žuvų pabėgimų į atvirus vandenis, apsaugo nuo grėsmės ištumti vietines žuvų rūsis ar jas užkrести.

