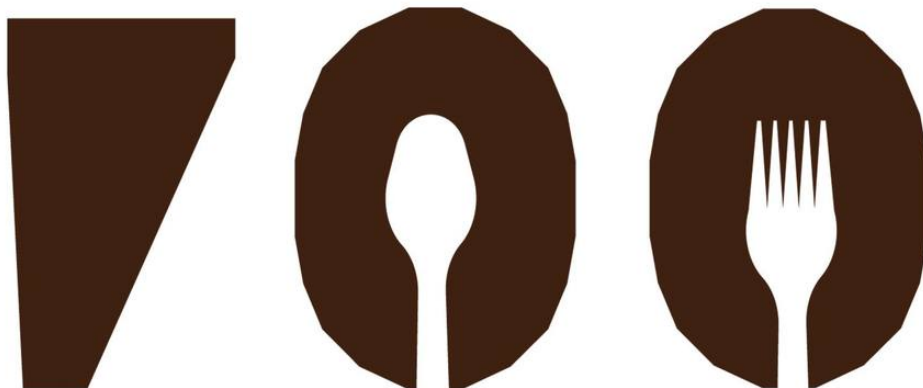


SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4



Skaniausios Vilniaus istorijos/ The most delicious Vilnius stories

4-ių patiekalų degustacinis meniu /4 course tasting menu

Litvakų silkės foršmakas/ Litvak herring forshmak

greipfrutuose marinuoti burokėliai, agurkai / grapefruit marinated beetroot, cucumber

Kreminė topinambų-grikių sriuba/ Creamy Jerusalem artichoke - buckwheat soup

V. Zavadzkos zrazas (brandinta jautienos išpjova įdaryta špinatais, vytintu kumpiu ir pomidoru) / W. Zawadzka zrazas - beef cut roulade (aged beef stuffed with spinach, cured ham and tomato)

salierų-bulvių piure, karamelizuoti vyšniniai pomidorai, raudono vyno padažas bordelaise / celery-potato puree, caramelised cherry tomato and red wine sauce bordelaise

Šokoladinis burokėlių pyragaitis / Chocolate beetroot fondant

35 €

Rekomenduojamas vynas/ Recommended wine

Gintaro Sino Baltasis vynas 232/ White fruit-berry wine (Lietuva/Lithuania) 150 ml

Delas Cotes-du-Rhone Saint Esprit Rouge (Prancūzija/France) 100 ml

Midus / Natural mead (Lietuva/Lithuania) 50 ml

15 €

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Pagrindiniai patiekalai/ Main Dishes

Ėriuko kumpio kepsniukas/ Lamb rump steak 22,00 €

daržovių "ratatouille", slyvų džemas, raudono vyno padažas/ vegetable ratatouille, plums jam, red wine sauce

Laukinės elnienos nugarinė/ Venison (wild game) loin 25,00 €

pastarnokų piure, žirnių ankštys, eringi grybas, vyšnių padažu/ parsnip puree, pea pods, eringii mushroom, cherries sauce

Įdaryta ekologiškai auginta putpelė/ Roasted stuffed organic quail 22,00 €

druskoje keptas pastarnokas, juodųjų serbentų padažas, obuolių sluoksniuotis su žolelių pagardu/ salt roasted parsnip, black currant sauce, apple salad with herbs dressing

Sterko file / Pike perch fillet 19,00 €

kreminės juodos pupelės, lėto virimo salieras, bernaisė padažas, bulvių traškuma / creamy black beans, sous vide celery, Bearnaise sauce, crispy potato strips

Virtiniai su grybų įdaru/ Dumplings with mushroom filling 17,00 €

baravykų ir svogūnų padažai, kepti shimej grybai su šalaviju, lėto virimo kiaušinis / boletus and soubise sauces, fried shimej mushroom with sage, sous vide egg

Desertai/ Desserts

Obuolių parfait / Apple parfait 7,00 €

karamelizuotų obuolių įdaras, peletrūnų žele, citrininis kremas/ caramelised apple filling, tarragon jelly, citrus cream

Burokėlių ledai/ Beetroot ice cream 6,00 €

šokoladiniais trupiniai, aviečių-grietinėlių parfait/ chocolate soil, raspberry-cream parfait

Biskvitinis lietinis/ Biscuit crepe 7,00 €

marcipanų įdaras, apelsininis padažas, vyne fermentuotos gervuogės / marzipan filling, orange sauce, wine fermented blackberries

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Užkandžiai prie vyno/alaus / Appetizers to wine/beer

Pekorino sūriu įdarytos datulės / Pecorino cheese stuffed dates 7,00 €

šoninė, gražgarstės, balsamiko padažas/ bacon, rucola salad, balsamic sauce

Traškios kiaulės ausų juostelės/ Crispy pig's ears sous vide 7,00 €

totoriškas padažas/ tartar sauce

Užkandžiai / Appetizers

Fermentuotų burokėlių - ožkos sūrio tartas/ Fermented beetroot and goat cheese tart 9,00 €

sviestinės tešlos pagrindas, karamelizuoti svogūnai, gražgarstės, burokėlių-balsamiko padažas, fermentuotos gervuogės/ pâte brisée, caramelised onion, rucola salad, balsamic-beetroot dressing, fermented blackberries

Mėlynėse marinuota silkė/ Blueberries marinated herring 8,00 €

mini bulvės, obuolių-garstyčių putėsiai, marinuotais svogūnai, kanapinė druska/ baby potato, apple-mustard mousse, pickled onion and hemp salt

Vištienos kepenėlių paštetas/ Chicken liver patte 11,00 €

lengvos fermentacijos salotos, svogūno confit, vyne virta slyva, obuolių-krapų padažas, sviestinė duonelė / light fermentation salad, onion confit, wine braised plump, apple-dill sauce, brioche bread

Brandintos jautienos tartaras/ Aged beef tartare 11,00 €

putpelės kiaušinis, keptos bulvių lazdelės/ quail egg yolk, crispy fried potatoes

Sriuba/ Soup

Barščiai su auselėmis/ Borsch with dumplings 7,50 €

vištienos ir kopūstų sultinys, koldūnai, įdaryti burokėliais ir grybais/ chicken-cabbages broth, dumplings stuffed with beetroot and mushroom