

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Užkandžiai prie vyno / Snacks to wine

Marinuotos alyvuogės 4,00 €

Picked olives

Traškios kiaulės ausų juostelės su totorišku padažu 5,50 €

Crispy pig's ears sous vide with tartar sauce

Pekorino sūriu įdarytos datulės su šonine 6,00 €

Pecorino cheese stuffed dates with bacon

Lietuviškų sūrių rinkinukas su namų gamybos svogūnų džemu 9,00 €

Plate of Lithuanian cheeses served with home made onion jam and herbs cookies

Užkandžiai / Appetizers

Skumbrės straganina (šaldyta skumbrės file) su kanapine druska 7,00 €

Mackerel stroganina (frozen mackerel fillet) with hemp salt

Švelniai marinuočių morkų salotos su juodąja bolivine balanda ir gelteklių muslinu 7,00 €

Pickled carrots salad with black quinoa and black salsify muslin

Salotos su ožkos sūrio putėsiais, burokėliais, avietėmis bei griliažine traškuma 7,00 €

Green salad with goat's cheese mousse, beetroot, raspberries and caramel nut brittle

Brandintos jautienos tartaras su putpelės kiaušiniu ir keptomis bulvių lazdelėmis 11,00 €

Aged beef tartare with quail egg yolk and crispy fried potatoes

Sriubos/ Soups

Vištienos sultinys su koldūnais, įdarytais baravykais ir vištiena 6,00 €

Chicken broth with dumplings stuffed with boletus mushroom and chicken

Куриный бульон с пельменями с начинкой из грибов и курицы

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Pagrindiniai patiekalai/ Main Dishes

Virtiniai su ožkos sūrio ir žirnelių įdaru, patiekiami su jogurtu ir žolelių pagardu 13,00 €
Dumplings stuffed with goat's cheese and green peas, served with yogurt and herbs sauce

Erškėto file su žaliųjų žirnelių piure ir karamelizuotais vytintais vyšniniais pomidorais 17,00 €
Sturgeon fillet with green pea puree and caramelised oven-dried cherry tomatoes

Įdaryta putpelė su sviestinio moliūgo piure, grybų ir porto vyno redukcija 18,00 €
Roasted stuffed quail with butternut squash puree, mushroom - Port wine reduction

Zrazas su mini bulvėmis ir morkomis bei raudono vyno padažu bordelaise 18,00 €
Beef cut roll served with baby potatoes, carrots and red wine sauce bordelaise

Brandinta jautienos išpjova, patiekama su raudono vyno-burokėlių padažu 19,00 €
Aged beef cut, served with red wine-beetroot sauce

Ėrienos karka su grill daržovėmis, dūmo skonio bulvių piure bei porto padažu 25,00 €
Slowly cooked lamb fore shank, grilled vegetables, smoked potato puree and Porto sauce

Desertai/ Desserts

Burokėlių ledai su rabarbarais, šokoladiniais trupiniais ir aviečių-grietinės parfait 6,00 €
Beetroot ice cream with rhubarb, chocolate crumbs and raspberry-cream parfait

Šokoladinis fondantas su morela vyšnių padažu ir morengais 6,00 €
Fondant au chocolate with morello cherries sauce and meringues