

SANCTUS MICHAEL



## MYKOLO 4

### Užkandžiai prie vyno / Snacks to wine

**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

**Keptas minkštas brie ožkos sūris su avietėmis ir karamelizuotais graikiškais riešutais 7,00 €**

Baked soft brie goat cheese with raspberries and caramelized walnuts

### Užkandžiai / Appetizers

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

Mackerel stroganina (frozen salted mackerel fillet) with hemp salt

**Švelniai marinuotų 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

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

**Aviečių parfait su aviečių tyre, morengais, aviečių šerbetu ir sviestiniais trupiniais 6,00 €**  
Raspberry parfait with raspberries sauce, meringues, raspberries sorbet and butter crumbs