

SANCTUS MICHAEL



## MYKOLO 4

### Užkandžiai prie vyno/alaus / Appetizers to wine/beer

**Keptas minkštas brie tipo ožkos sūris su svogūnų džemu ir duonos skrebučiais 7,00 €**  
Baked soft brie goat cheese with onion jam and bread toast

**Pekorino sūriu įdarytos datulės su šonine 6,00 €**  
Pecorino cheese stuffed dates with bacon

**Traškios kiaulės ausų juostelės su totorišku padažu 6,00 €**  
Crispy pig's ears sous vide with tartar sauce

### Užkandžiai / Appetizers

**Žemoje temperatūroje keptų pomidorų užkandis su baklažanų kremu, ožkos sūrio putėsiais ir panko trupiniais 9,00 €**  
Low temperature prepared tomato appetizer with eggplant cream, goat's cheese mousse and panko crumbles

**Mėlynėse marinuota silkė su mini bulvėmis, obuolių-garstyčių putėsiais, marinuotais svogūnais ir kanapine druska 7,00 €**  
Blueberries marinated herring with baby potato, apple-mustard mousse, pickled onion and hemp salt

**Česnakinių tigrinių krevečių keptuvėlė su duonos skrebučiais 11,00 €**  
Tiger prawns in garlic butter with bread toast

**Salotos su antienos file, karamelizuotais svogūnais, kepintais lazdyno riešutais, apelsiniais, keptais batatais ir limo-brendžio padažu 11,00 €**  
Green salad with duck fillet, caramelised onion, hazelnuts, orange, roasted sweet potato and lime-brendy sauce

**Brandintos jautienos tartaras su putpelės kiaušiniu ir keptomis bulvių lazdelėmis 11,00 €**  
Aged beef tartare with quail egg yolk and crispy fried potatoes

### Sriuba/ Soup

**Kreminė burokėlių sriuba su ožkos sūrio putėsiais 6,00 €**  
Creamy beetroot-soup with goat's cheese mousse

SANCTUS MICHAEL



## MYKOLO 4

### Pagrindiniai patiekalai/ Main Dishes

**Lėtai troškinti jaučio žandai su mini bulvėmis, glazūruotomis morkomis ir daržovių- raudono vyno padažu 15,00 €**

Slow braised beef cheeks with baby potato, glazed carrots and vegetable – red wine sauce

**V. Zavadzkos zrazas (brandinta jautienos išpjova įdaryta špinatais, vytintu kumpiu ir pomidoru), patiekiamas su salierų-bulvių piure, karamelizuotais vyšniniais pomidorais bei raudono vyno padažu bordelaise 20,00 €**

W. Zawadzka zrazas - beef cut roulade (aged beef stuffed with spinach, cured ham and tomato), served with celery-potato puree, caramelised cherry tomato and red wine sauce bordelaise

**Laukinės elnienos nugarinė su gelteklių muslinu, žirnių ankštimis, eringi grybu ir vyšnių padažu 25,00 €**

Venison (wild game) loin with black salsify muslin, pea pods, eringii mushroom and cherries sauce

**Ekologiškai auginta putpelė su mini bulvytėmis ir M. Marciševskos šparagais 20,00 €**  
Organic roasted quail with baby potato and M. Marciszewska asparagus

**Erškėto file su žaliųjų žirnelių piure, karamelizuotais vytintais vyšniniais pomidorais 18,00 €**  
Sturgeon fillet with green pea puree and caramelised oven- dried cherry tomatoes

**Burokėlių virtiniai su ožkos sūrio ir žirnelių įdaru, patiekiami su jogurtu ir žolelių pagardu 13,00 €**

Beetroot dumplings stuffed with goat's cheese and green peas, served with yogurt and herbs sauce

### Desertai/ Desserts

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

**Burokėlių ledai su apelsinuose virtais rabarbarais, šokoladiniais trupiniais ir aviečių-grietinėlių parfait 6,00 €**

Beetroot ice cream with stewed rhubarb with orange, chocolate crumbs and raspberry-cream parfait