

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

Šalta kreminė porų sriuba/ Cold creamy leek soup

juodos duonos skrebučiai (krutonai)/ black bread croutons

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

Deginto medaus ledai / Burnt honey ice-cream

graikinių riešutų trupiniai, juodasis šokoladas /walnut crumbs, black chocolate

30 €

Rekomenduojamas vinas/ Recommended wine

Gintaro Sino Baltasis vinas 232/ White fruit-berry wine (Lietuva/Lithuania) 100 ml

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

Midus / Natural mead (Lietuva/Lithuania) 50 ml

12 €

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 laimo-brendžio padažu 11,00 €

Green salad with duck fillet, caramelised onion, hazelnuts, orange, roasted sweet potato and lime-brandly 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

**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-grietinės parfait 6,00 €**

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