

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 žaliųjų žirnelių sriuba/ Creamy green peas soup

mėta, vytintas kumpis / mint, cured ham

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 €