

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Užkandžiai prie vyno/alaus / Appetizers to wine/beer

Pekorino sūriu įdarytos datulės / Pecorino cheese stuffed dates 7,00 €

šoninė, gražgarstės, balsamiko padažas/ bacon, rucola salad, balsamic sauce

Traškios kiaulės ausų juostelės/ Crispy pig's ears sous vide 7,00 €

totoriškas padažas/ tartar sauce

Užkandžiai / Appetizers

Fermentuotų burokėlių - ožkos sūrio tartas/Fermented beetroot and goat cheese tart 9,00 €

sviestinės tešlos pagrindas, karamelizuoti svogūnai, gražgarstės, burokėlių-balsamiko padažas, fermentuotos gervuogės/ pâte brisée, caramelised onion, rucola salad, balsamic-beetroot dressing, fermented blackberries

Lengvai marinuota skumbrė/ Lightly marinated mackerel fillet 11,00 €

bulvė, žolelių-obuolių putėsiai, burokėliuose marinuotas baltas ridikas, bulvių traškuma, kanapinė druska/ potato, herbs-apple- mousse, beetroot marinated white onion and hemp salt

Vištienos kepenėlių parfait su brendžiu/ Chicken liver parfait with brandy 11,00 €

lengvos fermentacijos salotos, svogūno confit, vyne virta slyva, obuolių-krapų padažas, sviestinė duonelė / light fermentation salad, onion confit, wine braised plump, apple-dill sauce, brioche bread

Brandintos jautienos tartaras/ Aged beef tartare 14,00 €

putpelės kiaušinis, keptos bulvių lazdelės/ quail egg yolk, crispy fried potatoes

Sriuba/ Soup

Kreminė burokėlių sriuba su ožkos sūrio putėsiais 8,00 €

Creamy beetroot-soup with goat's cheese mousse

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Pagrindiniai patiekalai/ Main Dishes

Ėriuko kumpio kepsniukas/ Lamb rump steak 24,00 €

daržovių "ratatouille", slyvų džemas, raudono vyno padažas/ vegetable ratatouille, plums jam, red wine sauce

Laukinės elnienos nugarinė/ Venison (wild game) loin 26,00 €

cikorija, gelteklė, morkų –apelsinų piure, vyšnių padažu/ carrots-orange puree, chicory, black salsify, cherries sauce

Įdaryta ekologiškai auginta putpelė/ Roasted stuffed organic quail 22,00 €

druskoje keptas pastarnokas, juodųjų serbentų padažas, obuolių sluoksniuotis su žolelių pagardul/ salt roasted parsnip, black currant sauce, apple salad with herbs dressing

Sterko file su žolelių pesto plutele/ Pike perch fillet with herbs pesto crust 19,00 €

šparaginės pupelės, bernaish padažas, salotėlės / bean sprouts, sous vide celery, Bearnaise sauce, green salad

Tiškevičiaus koldūnai (su grybų įdaru)/ Dumplings with mushroom filling 17,00 €

svogūnų padažas su trumais, kepti shimej grybai su šalaviju, lėto virimo kiaušinis / soubise sauce with truffle, fried shimej mushroom with sage, sous vide egg

Desertai/ Desserts

Burokėlių ledai/ Beetroot ice cream 6,00 €

šokoladiniai trupiniai, aviečių-grietinėlių parfait/ chocolate soil, raspberry-cream parfait

Desertas medutis / Honey dessert 8,00 €

citrininis parfait, meduolio pagrindas, apelsinų kremas, baltas šokoladas/ citrus parfait, honey cake base, orange-cream, white chocolate

Biskvitinis lietinis/ Biscuit crepe 7,00 €

marcipanų įdaras, apelsininis padažas, vyne fermentuotos gervuogės / marzipan filling, orange sauce, wine fermented blackberries