

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

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

**Keptas minkštas brie tipo ožkų pieno sūris/ Baked local soft brie goat's cheese 8,00 €**  
*svogūnų džemas, naminė duonelė/ onion jam and home-made bread*

**Pekorino sūriu įdarytos datulės / Pecorino cheese stuffed dates 7,00 €**  
*šoninė, gražgarstės, balsamiko padažas/ bacon, arugula, balsamic sauce*

**Traškios kiaulės ausų juostelės/ Crispy pig's ears sous vide 7,00 €**  
*totoriškas padažas/ tartar sauce*

### Užkandžiai / Appetizers

**Burokėlių - ožkos sūrio putėsių salotos/ Beetroot and goat cheese mousse salad 11,00 €**  
*Greipfrutuose marinuoti dryžuotieji burokėliai, ožkos sūrio putėsiai, gražgarstės, fermentuotos gervuogės, brendžio-laimo padažas/ Grapefruit marinated chioggia beets, goat's cheese mousse, rucola salad, fermented blackberries, brandy-lime dressing*

**Lengvai marinuota skumburė/ 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 radish and hemp salt*

**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 piure, vyšnių padažas/ carrots puree, chicory, black salsify, cherries sauce*

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

*druskoje keptas pastarnokas, pastarnokų piure, juodųjų serbentų padažas, obuolių sluoksniuotis su žolelių pagardu/ salt roasted parsnip, parsnip puree, 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, bernaise padažas, salotėlės / bean sprouts, Bearnaise sauce, green salad*

**Tiškevičiaus koldūnai (su grybų įdaru)/ Dumplings with mushroom filling 18,00 €**

*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-grietinės 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*