

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4



*Skaniausios Vilniaus istorijos/ The most delicious Vilnius stories*

**4-ių patiekalų meniu /4 course menu**

**Matje silkė/ Matje herring**

*lengvai marinuotos daržovės, jogurtinis žolelių padažas / lightly marinated vegetable, yogurt herbs sauce*

**Kreminė morkų – lazdynų riešutų sriuba/ Creamy carrots - hazelnuts soup**

**V. Zavadzka zrazas (brandinta jautienos išpjova įdaryta špinatais ir grybais) / W. Zawadzka zrazas - beef cut roulade (aged beef stuffed with spinach and mushroom)**  
*savojos kopūsto "balandėlis" su bulvių koše, glazūruotos spalvotos morkos, rozmarinų-raudono vyno padažas / mashed potato in savoy cabbage leave, parsnip- puree, glazed colourful carrots and rosemary-red wine sauce*

**Migdolų-mandarinų blanc manger / Almonds-mandarin blanc-manger**

*migdolų pienas, trinti mandarinai, pasiflorų žele, sviestiniai trupiniai / almonds milk, mashed mandarin, passion fruit jelly, butter crumbles*

35 €

**Rekomenduojamas vinas/ Recommended wine**

Weingut Knipser Kalkmergel Riesling Trocken VDP, Pfalz

Lois Jadot Pinot Noir AOC, Bourgogne

Weingut Knipser Riesling Spatlese, Pfalz

20 €