

SANCTUS MICHAEL



## MYKOLO 4

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

**Pekorino sūriu įdarytos datulės / Pecorino cheese stuffed dates 8,00 €**

*šoninė, gražgarstės, balsamiko padažas/ bacon, arugula, balsamic sauce*

**Traškios kiaulės ausų juostelės/ Crispy pig's ears sous vide 8,00 €**

*totoriškas padažas/ tartar sauce*

**Lietuviškų sūrių lėkštė/ Plate of local cheeses 13,00 €**

*svogūnų džemas, naminė duonelė/ onion jam and home-made bread*

### Užkandžiai / Appetizers

**Burokėlių - ožkos sūrio putėsių salotos/ Beetroot and goat cheese mousse salad 11,00 €**

*Fermentuoti dryžuotieji burokėliai, ožkos sūrio putėsiai, gražgarstės, fermentuotos gervuogės, burnočio trapučiai, brendžio-laimo padažas/ Fermented chioggia beets, goat's cheese mousse, rucola salad, fermented blackberries, amarath chips, brandy-lime dressing*

**Lengvai marinuota skumbrė/ Lightly marinated mackerel fillet 12,00 €**

*moliūgų piure, marinuoti šalotiniai svogūnai, brokolis tempuroje, bolivinės balandos traškučiai, kanapine druska/ pumpkin puree, marinated shallots, broccoli tempura, quinoa chips and hemp salt*

**Vištienos kepenėlių parfait su brendžiu/ Chicken liver parfait with brandy 12,00 €**

*lengvos fermentacijos salotos, gervuogių žele, sėklų duonelė / light fermentation salad, blackberries jelly, seeds bread*

### 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 26,00 €**

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

**Laukinės elnienos nugarinė/ Venison (wild game) loin 27,00 €**

*gelteklė, pastarnokas, shiitake, vyšnių padažas/ black salsify, parsnip, shiitake, cherries sauce*

**Įdaryta ekologiškai auginta putpelė/ Roasted stuffed organic quail 24,00 €**

*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 21,00 €**

*šparaginės pupelės, mini bulvės, kininis bastutis, bernaise padažas/ bean sprouts, baby potato, Pak Choi, Bearnaise sauce*

**Tiškevičiaus koldūnai (su grybų įdaru)/ Dumplings with mushroom filling 19,00 €**

*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 8,00 €**

*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*