

**Degustacinis 4-ių patiekalų meniu, dedikuotas žydų virtuvei  
(didžiausiai prieškario Vilniaus etninei grupei)**

*Tasting 4-course menu dedicated to Jewish cuisine*

*(the largest pre-war Vilnius ethnic group)*

*Дегустационное меню из 4 блюд, посвященное еврейской кухне  
(крупнейшая довоенная Вильнюсская этническая группа)*

**Kapotos silkės užkandis**

*Forshmak (chopped herring)*

*Форшмак (рубленая сельдь)*

**Vištienos sultinys su lietinių makaronais**

*Chicken broth with crepes noodles*

*Куриный бульон с лапшой*

**Anties kojelė su grikiais, keptu obuoliu ir spanguolių padažu**

*Duck leg confit with buckwheat, baked apple and cranberries sauce*

*Утиная ножка конфи с гречкой, печеным яблоком и клюквенным соусом*

**Teiglach (medaus sirupe virtas pyragėlis) su riešutais ir juoduju  
serbentų padažu**

*Teyglekh (pastry boiled in a honeyed syrup sauce) with nuts and black currant sauce*

*Тейглах (тесто, сваренное в медовом сироповом соусе) с орехами и соусом из  
черной смородины*

*30, – €*