

Litvakų virtuvė

Degustacinis 4-ių patiekalų meniu, dedikuotas didžiausiai prieškario vilniečių etninei grupei

Litvak Cuisine

ЛИТВАКСКАЯ КУХНЯ

*Tasting 4-course menu dedicated to Lithuanian
Jews (Litvak) cuisine, the largest pre-war Vilnius ethnic group*

*Дегустационное меню посвященное крупнейшей
этнической группе довоенного Вильнюсса*

Blinčė (lietinis blynas) su pikantišku varškės įdaru ir petražolių- migdolų salotomis

*Blintze (crepes) with piquant cottage cheese filling and parsley-almonds salad
Блинце (блины) с пикантной творожной начинкой и салатом из петрушки
с миндалем*



Kreminė topinambų sriuba su grikiais ir gruzdintu šalaviju

*Creamy Jerusalem artichoke soup with buckwheat and fried sage
Крем-суп из топинамбура с гречкой и жареным шалфеем*



Ėrienos nugarinė (su kaulu) su žolelių plutele, patiekama su keptomis bulvėmis ir mini brokoliais

*Lamb chops with herbs crust served with oven baked potato and baby broccoli
Ребрышки ягнёнка с корочкой из трав, подаются с картофелем и мини
брокколи*



Kokosų-migdolų pyragaitis su obuolių įdaru

*Cocunut-almond pastry with apple filling
Кокосовое-миндальное печенье с яблочной начинкой*

30,- €

Rekomenduojamas košerinis vynas/ Recommended kosher wine

Yarden Chardonnay, Israel. Golan 150 ml 6,00 €

Gamla. Cabernet Sauvignon . Israel. Galilee. 150 ml 6,00 €