

Litvakų virtuvė

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

Litvak Cuisine

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

Литвакская кухня

Дегустационное меню посвященное крупнейшей этнической группе довоенного Вильнюсса

Gefilte fiš želėje su krienų padažu

Gefilte fish in jelly with horseradish sauce

Гефилте фиш в желе с соусом из хрена



Kreminė morkų sriuba su lazdynų riešutais

Creamy carrots soup with hazelnuts

Крем-суп из моркови с фундуком



Jautienos nugarinė su cimesu (karamelizuotomis morkomis su slyvomis),

tarkuotų bulvių ir burokėlių latke (blynu) bei raudono vyno padažu

Beef loin roasted with tzimmes (caramelised carrots with plums), potato-beetroot latke (pancake) and red wine sauce

Филе говядины с цимесом (карамелизованная морковь со сливами), картофельно-свекольным латке (блином), соусом из красного вина



Obuolių pyragas su spanguolėmis ir karamelinių trupinių plutele bei ožkos sūrio ledais

Apple pie with cranberries, caramel crumbles and goat's cheese ice cream

Яблочный пирог с клюквой и карамельной корочкой и мороженым из козьего сыра

30, – €

Rekomenduojamas košerinis vinas/ Recommended kosher wine

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

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