

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Užkandžiai prie vyno

Snacks to wine / Закуски к вину

Lietuviškų sūrių rinkinukas su namų gamybos svogūnų džemu bei prieskoniniais sausainukais

Plate of Lithuanian cheeses served with home made onion jam and herbs cookies
Набор литовских сыров подается с домашним луковым джемом и печеньем

9,00 €

Pekorino sūriu įdarytos datulės su šonine

Pecorino cheese stuffed dates with bacon

5,00 €

Užkandžiai

Appetizers/ Закуски

Žaliosios salotos su ožkos sūrio putėsiais, mini burokėliais, avietėmis bei griliažine traškuma

Green salad with goat's cheese mousse, baby beetroot, raspberries and caramel nut brittle
Салат с муссом из козьего сыра, мини маринованной свеклой, малиной и крошками грильяжа

6,00 €

Mėlynėse marinuota silkė su obuolių-garstyčių putėsiais ir juodos duonos trupiniais

Blueberries marinated herring with apple mustard mousse and black bread crumbs
Маринованная сельдь с черникой, муссом из яблок и горчицы и крошками черного хлеба

6,00 €

Brandintos jautienos kapotinis su bulvių traškuma ir putpelės kiaušiniu

Aged beef tartare with fried potato and quail egg

Тартар из выдержанной говядины с хрустящим жареным картофелем и перепелиным яйцом

9,00 €

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

Sriuba

Soup / Суп

Kreminė topinambų ir grikių sriuba su kepta juoda duona, česnako emulsija ir vytinto kumpio traškučiu

Creamy Jerusalem artichoke and buckwheat soup with fried black bread, chive emulsion and crispy dried bacon

Крем-суп из топинамбура и гречки, с жареным черным хлебом, эмульсией зелёного чеснока и хрустящим сушеным беконом

6,00 €

Pagrindiniai patiekalai

Main Dishes / Основные блюда

Elnienos nugarinė su gelteklių muslinu, žirnių ankštimis, eringi grybu ir vyšnių padažu

Venison loin with black salsify muslin, pea pods, eringii mushroom and cherries sauce

Филе оленины с пюре скорцонера, молодыми гороховыми стручками, грибом еринги и вишневым соусом

25,00 €

Brandintos jautienos išpjova su foie gras, kepta cikorija, mini bulvėmis bei raudono vyno – burokėlių padažu

Aged beef cut with foie gras, fried chicory, baby potato and red wine beetroot sauce

Выдержанная говяжья вырезка с фуа-гра, жареным цикорием, мини картофелем и соусом из свеклы и красного вина

24,00 €

Žemoje temperatūroje paruošta ėrienos karka su kaulu, degintomis daržovėmis, mini bulvėmis bei porto vyno padažu

Slowly cooked lamb fore shank, charred vegetables, baby potato and Porto wine sauce

Приготовленный на низкой температуре костец ягненка с овощами, запечённым мини картофелем и соусом вина Порто

25,00 €

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4

**Įdaryta putpelė (su malta vištiena, kepenėlėmis, pistacijomis, džiovintomis spanguolėmis)
su morkų piure, kriaušių-bazilikų salotomis bei burokėlių padažu**

Roasted stuffed quail (with minced chicken, liver, pistachio nuts and dried cranberries),
carrots puree, pears basil salad and beetroot sauce

Жареные фаршированные (куриным фаршем, печенью, фисташковыми орехами и
сушеной клюквой) перепела, морковное пюре, грушевый салат с базиликом и соус из

свеклы

20,00 €

Upėtakio file su žaliųjų žirnelių piure, kalmaropės salotomis bei obuolių padažu

Trout fillet with green peas puree, kohlrabi salad and apple sauce

Филе форели с пюре из зеленого горошка, хрустящим салатом кольраби и яблочным

соусом

15,00 €

Virtinis su ožkos sūrio, burokėlių ir grybų įdaru ir naminiu pomidorų padažu

Dumpling with goat's cheese, beetroot and mushroom filling and home made tomato sauce

Пельмень с козьим сыром, свеклой и грибами, подаётся с домашним томатным соусом

15,00 €

Desertai

Desserts / Десерты

Burokėlių ledai su medaus pyragaičio trupiniais ir tirštinto pieno padažu

Beetroot ice cream with honey cake crumbs and thickened milk sauce

Свекольное мороженое с дробленным медовым пирогом и стуженным молочным

соусом

6,00 €

**Avies pieno panakota su juodųjų serbentų įdaru, braškių ir rabarbarų putėsiais bei juodos
duonos trupiniais**

Sheep's milk panna cotta with black currant filling, strawberries and rhubarb mousse and
black bread crumbs

Панна кота с овечьим молоком и начинкой из черной смородины, клубнично-
ревеневым муссом и крошками черного хлеба

6,00 €