

# Litvakų virtuvė

*Degustacinis 4-ių patiekalų meniu, dedikuotas didžiausiai prieškario 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*

### **Fritata su cukinijomis, porais ir graikiniais riešutais bei fetos sūrio putėsiais**

*Zucchini fritata with leeks, walnuts and feta cheese mousse*

*Фриттата с цуккини, пореем, грецкими орехами и муссом из сыра феты*



### **Šalta kremenė morkų sriuba su imbierais**

*Cold creamy carrots soup with ginger*

*Холодный крем-суп из моркови с фундуком*



### **Citrusinė patarška su polenta, grybais ir šparaginėmis pupelėmis**

*Citrus guinea fowl with polenta, mushroom and bean sprouts*

*Филе грудки цесарки в цитрусовом маринаде с кускусом, грибами и зеленой  
фасолью*



### **Keptas obuolys su riešutų-razinų įdaru bei rikotos sūrio kremu**

*Baked apple with nuts-rasins filling and ricotta cheese cream*

*Запеченное яблоко с орехово-изюминной начинкой и кремом из сыра  
рикотта*

30,- €

### **Rekomenduojamas košerinis vinas/ Recommended kosher wine**

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

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