

SANCTUS MICHAEL



MYKOLO 4



Skaniausios Vilniaus istorijos/ The most delicious Vilnius stories

4-ių patiekalų meniu /4 course menu

Matje silkė/ Matje herring

rūkytos mini bulvės, ožkos sūrio kremas, burokėliuose marinuotas baltas ridikas/ smoked baby potato, goat's cheese mousse, beetroot marinated white radish

Kreminė obuolių – salierų sriuba/ Creamy apple - celery soup

karamelizuoti obuoliai, pinių riešutai/ caramelised apple, pine nuts

V. Zavadzkos zrazas (brandinta jautienos išpjova įdaryta špinatais ir grybais) / W. Zawadzka zrazas - beef cut roulade (aged beef stuffed with spinach and mushroom)
bulvių šimtalapis, lengvai marinuoti geltonieji burokėliai, vyšnių-raudono vyno padažas / potato pie, lightly marinated yellow beetroot and cherries-red wine sauce

Keptas obuolys trapiame apvalkale / Baked apple in crispy pastry

karamelė, cinamono padažas / caramel, cinnamon sauce

40 €

Rekomenduojamas vinas/ Recommended wine

Jaffelin Bourgogne Chardonnay Cuvee des Chanoines de Notre Dame 150 ml

Masi Campofiorin, Veneto 150 ml

Weingut Knipser Riesling Spatlese, Pfalz 50 ml

25 €