

#VILNIAUS 700 GIMTADIENIO MENIU

SENELĖS SILKĖ 9 €

Tradicinis užkandis su mūsų ypatingu prisilietimu. Silkės filė patiekama su sviestiniu moliūgų uogiene | raudonųjų svogūnų ir obuolių želė | naminiai grybai grietinėje | daigų ir juodos duonos trupiniai

RADVILŲ ZRAZAI 25 €

Senojo Vilniaus stiliumi lėtai keptas jautienos nugarinės vyniotinis su džiovintų grybų įdaru, patiekiamas su juodos duonos padažu | auksinės perlinės kruopos | troškinti grybai | traškios pastarnoko šaknys

TORTAS NAPOLEONAS SU SPANGUOLĖMIS 5,50 €

Kaimiškas sluoksniuotos tešlos pyragas su saldžiu vaniliniu kremu, pagardintas žiupsneliu šviežių spanguolių. Patiekiamas su spanguolių ikrais | rabarbarų želė

#VILNIUS 700 ANNIVERSARY MENU

GRANDMA HERRING 9 €

Very popular and traditional local appetizer with our special touch. Fillet of herring served with butter squash jam | red onion and apple gel | home style mushrooms in sour cream | sprouts and black bread crumbs

RADVILU ZRAZAI 25 €

Old Vilnius style slow roasted beef Strip loin roll with dry mushroom stuffing served with black bread sauce | golden pearl barley | sautéed ceps mushrooms | crispy parsnip root

CRANBERRY NAPOLEON CAKE 5,50 €

Rustic flaky pastry and sweet vanilla custard flavored with pinch of fresh cranberries. Served with cranberry caviar | rhubarb gel