



STIKLIAI

Restaurant

Degustacinis meniu / Tasting menu

RŪKYTAS UNGURYS SU PETRAŽOLIŲ PUTĖSIAIS, ŠPINATŲ IR ŽALIŲJŲ KRIENŲ TYRE,
CITRINŲ „CONFIT“ BEI APELSINŲ PADAŽU
Smoked eel appetizer with parsley mousse, spinach and Wasabi puree, lemon confit and orange sauce

SMIDRŲ KREMINĖ SRIUBA SU PASTARNOKAIS IR TRUMŲ PUTA
Asparagus cream soup with parsnips and truffle foam

JŪRŲ ŠUKUTĖ SU JUODAIS TRUMAIS, PASTARNOKŲ KREMU BEI VYTINTAIS POMIDORAIS
Scallop with black truffles, parsnip puree and sun dried tomatoes

OTŲ KEPSNYS SU BULVIŲ RIZOTU, ŽIEDINIŲ KOPŪSTŲ TYRE IR BALTŲJŲ
SVOGŪNŲ – CIBERŽOLĖS PADAŽU
Halibut steak with potatoes risotto, cauliflower puree and white onion-curcuma sauce

arba / or

KEPTA ANTIES KRŪTINĖLĖ SU SVARAINIŲ-OBUOLIŲ TYRE, KAŠTAINIAIS, UOGOMIS IR
BALZAMIKO PADAŽU
*Baked duck breast with berries, balsamic vinegar and chestnuts, served with apple and
quince fruit puree*

JUODOJO ŠOKOLADO IR BRAŠKIŲ SORBETAIS SU CUKATOMIS IR JUODOSIOS KAKAVOS PADAŽU
Black chocolate and strawberry sorbets with sweetmeats and black cacao sauce

KAINA 1 ASMENIUI – 55,00 €

Price per person – 55,00 €

*Jeigu esate alergiškas (produktui, ingredientui) praneškite padavėjui.
Please inform your waiter if you have any food allergies or dietary needs.*