



**STIKLIAI**

Apartments est Hotel est Restaurant

★★★★★

## DEGUSTACINIS MENIU

Smidrų ir maskarponės kremas,  
patiekiamas su pastarnokų piure ir smidrų tekstūromis

\*\*\*

Lašiša ruošta žemoje temperatūroje su burokėliais  
ir citrusiniais vaisiais

\*\*\*

Ančių kepenėlių *Royale*, trumai, pievagrybiai,  
sodo daržovės, antienos sultinys

\*\*\*

Oto filė su riešutine polenta, grybų *consommé*, Briuselio  
kopūstais ir pavasariniais svogūnais

\*\*\*

Putpelė, įdaryta miško grybais ir *foie gras*, patiekiamas su  
marmuriniu padažu ir gelteklėmis

\*\*\*

Šviežių mangų ir pasiflorų desertas, morengas,  
kokosų ledai, maskarponės kremas

**Kaina 1 asmeniui 90.00 €**



**STIKLIAI**

Apartments est Hotel est Restaurant

★★★★★

## A LA CARTE

### Šalti užkandžiai

Lašiša ruošta žemoje temperatūroje su burokėliais  
ir citrusiniais vaisiais

**21 Eur**

Ančių kepenėlės su Porto vyno drebučiais,  
apelsinų *confit* ir itališku morengu

**28 Eur**

Stirnienos kapotinis, patiekiamas su burokėlių želė, mini  
salotomis bei juodos duonos traškučiais

**27 Eur**

### Karšti užkandžiai

Ančių kepenėlių *Royale*, trumai, pievagrybiai,  
sodo daržovės, antienos sultinys

**28 Eur**

Omaras su moliūgų putėsiais,  
koralinis padažas, omarų aliejus

**49 Eur**

Jūrų šukutės, paskanintos trumais, patiekiamos su bulvių  
perlais, bolivinių balandų spragėsiais ir laimų puta

**33 Eur**





**STIKLIAI**

Apartments also Hotel also Restaurant



### Pagrindiniai patiekalai

Oto filė su riešutine polenta, grybų *consommé*, Briuselio kopūstais ir pavasariniais svogūnais

**39 Eur**

Jautienos išpjova, patiekama su dūmo skonio degintų baklažanų piurė ir baklažanų skiltelėmis, glazūruotomis medumi

**49 Eur**

Ėriuko nugarinė su cukinijų piurė, cukinijų krepšelis su avių sūrio įdaru, kepta cukinija

**48 Eur**

Putpelė, įdaryta miško grybais ir *foie gras*, patiekama su marmuriniu padažu ir gelteklėmis

**39 Eur**

Stirniena su kopūstų tekstūromis (Savojos, lapiniai ir žiediniai kopūstai, kaliaropės)

**48 Eur**



RELAIS &  
CHATEAUX



**STIKLIAI**

Apartments also Hotel also Restaurant



### Desertai

Karamelizuota kriaušė, įdaryta šokolado kremu, patiekama su lazdyno riešutų keksu ir ledais

**15 Eur**

Šokoladinis burbulas „Opera Butterfly“

**18 Eur**

Šviežių mangų ir pasiflorų desertas, morengas, kokosų ledai, maskarponės kremas

**18 Eur**

Dubingių ūkio uogų šerbetų asorti

**11 Eur**

Sūrių lėkštė

**14 Eur**

*Maloniai prašome informuoti mus apie Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas*



RELAIS &  
CHATEAUX