



GERDVILAS ŽALYS

„Gaminu ne gidui, o svečiui“

Gerdvilas Žalys yra naujosios lietuviškos virtuvės koncepcijos autorius „Relais & Châteaux Stikliai Hotel“ restoranuose. Jis savo virtuvės istoriją Lietuvoje pradėjo rašyti šį rudenį, ką tik sugrįžęs iš Paryžiaus.



Gerdvilas trejus metus dirbo prancūzų gastronomijos legendos Joël Robuchon restorane „*L'Atelier de Joël Robuchon Saint-Germain*“, kuris yra tarp penkiolikos geriausių pasaulio restoranų. Pasiekė antrojo virtuvės šefo – Seconde Cuisine – poziciją tuo metu, kai Joël Robuchon žvaigždė buvo aukščiausiam taške ir Joël savo rankose turėjo 32 „*Michelin*“ žvaigžduotes.

Prieš tai jis dirbo Commis de Cuisine pozicijoje išskirtinio prancūzų šefo Yannick Alléno, įvertinto ordinais už indėlių į Prancūzijos gastronomiją, legendiniame restorane „*Pavillon Ledoyen*“. Gerdvilo komanda, tuo metu dirbusi šiame restorane, iš karto gavo tris „*Michelin*“ žvaigžduotes – taip gastronomijos istorijoje yra nutikę tik du sykius.

Iki Paryžiaus Gerdvilas dirbo Stokholme su vienu geriausių šio miesto virtuvės šefų Pontus Frithiof, prancūzišką virtuvę Londone kultivuojančiame skandalingame Michel Roux restorane „*Le Gavroche*“ ir gastronomijos pasaulio čempionato „*Bocuse d'Or*“ vicečempiono švedo Jono Lundgren restorane Stokholme.

„Visi mano mentoriai buvo ir tebėra legendiniai profesionalai, įnešę milžinišką indėlį į savo šalių gastronomijos kultūrą. Mane tai įpareigoja nuo jų neatsilikti ir prie lietuviškos virtuvės vystymo prisidėti tuo, ką moku geriausiai“, – sako Gerdvilas.

Būkite pirmieji naujos legendos liudytojai!





DEGUSTACINIS MENIU

Kiaušinis su skrebučiu

Rūkytos lašišos kapotinis su lėtai virtu kiaušiniu bei žiedinių kopūstų putėsiais, serviruojamas su raudonųjų ikrų ir grietinės traškučiu.

Ungurys Nr. 2 „Ravioli“

Ravioliai su unгурio bei duonos įdaru ir kiaušinio tryniu, pateikiami su cukinijų mozaika ir citrinos emulsija.

„Ekstrakcija“

Norvegiškos menkės filė, glazūruota langustinių sultinyje, pateikiama su moliūgų ir salierų mozaika ir padažu iš dviejų ekstraktijų.

„Opera Butterfly“

Šokoladinė sfera su pasiflorų šerbetu, juzu ir laimo Chantilly kremu, lengvai sūdytais karamelizuotais migdolais, espresso brownie. Pateikiama su brendžio ir karamelės padažu.

GALUTINIS PRISILIETIMAS

Šokoladiniai triufeliai su juodaisiais trumais ir jūros druska.

Kaina 1 asmeniui 55,00 €/MINI

Ungurys Nr. 1 „Tiara“

Rūkyto unгурio kapotinis su burokėlių bei sojos želė, krienų majonezu ir pjaustytais obuoliais.

„Palikimas“

Karvelis su foie gras, susuktas į savojos kopūstą, pateikiamas su pono Joëlio Robuchono bulvių piurė ir jautienos redukcija.

Kaina 1 asmeniui 75,00 €/MAXI





TASTING MENU

Egg and toast

Confit egg yolk with cauliflower cream,
salmon roe and sour cream toast.

Eel serving Nr. 2 "Ravioli"

Ravioli with egg yolk, smoked eel stuffing and lemon juice emulsion.

"The Extraction"

Escalope of Norwegian Cod glazed with langoustine jus and sauce of
two extractions and vanilla emulsion.

"Opera Butterfly"

Chocolate sphere with passion fruit sorbet, yuzu Chantilly cream, salty
caramelized almonds served with warm caramel/brandy sauce.

FINAL TOUCH

Chocolate truffles with black truffles and sea salt.

Price per person 55,00 €/MINI

Eel serving Nr. 1 "Tiara"

Tartare of smoked eel with beetroot and soya jelly with horseradish
mayonnaise and freshly sliced apples.

"Legacy"

Pigeon with foie gras, savoy cabbage and potato
pure of Joël Robuchon.

Price per person 75,00 €/MAXI





ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕН

Яйцо с тостом

Рубленый копчёный лосось с яйцом, сваренным на медленном огне, муссом из цветной капусты, подаётся с чипсом, икрой и сметаной.

Угорь №. 2 „Ravioli“

Пельмени с начинкой из угря, хлеба и яичного желтка, подаются с мозаикой из цуккини и лимонной эмульсии.

„Экстракция“

Филе Норвежской трески, глазурованное в бульоне из лангустинов, подаётся с мозаикой из тыквы, сельдерея и соусом из двух экстракций.

Опера „Бабочка“

Шоколадная сфера с сорбетом из пассифлоры, кремом „Шантильи“ из юзу и лайма, со слегка солёным и карамелизированным миндаём и кофейным брауни. Подаётся с соусом из бренди и карамели

ПОСЛЕДНЕЕ ПРИКОСНОВЕНИЕ

Шоколадные трюфели с чёрными трюфелями и морской солью

Стоимость 1 человеку 55,00 €/МИНИ

Угорь №. 1 „Tiara“

Рубленый копчёный угорь со свекольно-соевым желе, майонезом из хрена и нарезанными яблоками

„Наследие“

Голубь с фуа-гра, завернутый в лист савойской капусты, подаётся с картофельным пюре и говяжьей редукцией от Жоэля Робюшона

Стоимость 1 человеку 75,00 €/МАКСИ



RELAIS &
CHATEAUX