



STIKLIAI

Apartments • Hotel • Restaurant



DEGUSTACINIS MENIU

Vytinti burokėliai

Burokėlių ir raudonųjų vaisių kremas, ožkos sūrio espuma

Škotiška lašiša

Ruošta žemoje temperatūroje, pankolio tekstūros, bergamotės puta ir švieži ikrai

Moliūgų kremas

Hokaido moliūgo kremas, keptas kalmaras, krevečių putėsiai, marinuotas moliūgas, rūkytos žuvies aliejus

Foie gras

Keptos ančių kepenėlės, keptas pyragėlis, aitrinių slyvų confit, mėlynių gelis, marinuotos sezoninės uogos

Stirnienos nugarinė

Gelteklių kremas, maži burokėliai, riešutų aliejus

Šokoladinis burbulas

Karamelizuoti migdolai, yuzu ir laimų kremas, espresso braunis, pasiflorų šerbetas

95



RELAIS &
CHATEAUX



STIKLIAI

Apartments • Hotel • Restaurant



A LA CARTE Šalti užkandžiai

Vilkešerio karpačas

Vilkešerio filė, varškės kremas su laiškiniais česnakais ir šalotiniais svogūnais, ridikėliai, obuoliai, pomidorų asortimentas, koncentruotas pomidorų vanduo

29

Škotiška lašiša

Ruošta žemoje temperatūroje, pankolio tekstūros, bergamotės puta ir švieži ikrai

24

Black Angus kaptinis

Bulvių šimtalapis, marinuotos garstyčios ir švieži trumai

27

Stirnienos karpačas

Ponzu ir sėpijų rašalo padažas, peletrūno aliejus, marinuotos gervuogės, foie gras sviestas, žalumynai, parmežanas

29

Karšti užkandžiai

Moliūgų kremas

Hokaido moliūgo kremas, keptas kalmaras, krevečių putėsiai, marinuotas moliūgas, rūkytos žuvies aliejus

21



RELAIS &
CHATEAUX



STIKLIAI

Apartments • Hotel • Restaurant



Keptos jūros šukutės

Pankolių ir apelsinų confit, kukurūzų putėsiai ir citrinų perlai

26

Tortelini su baravykais

Marinuoti baravykai, lazdyno riešutų aliejus, grybų jus, šviežį trumai

26

Foie gras

Keptos ančių kepenėlės, keptas pyragėlis, aitrinių slyvų confit, mėlynių gelis, marinuotos sezoninės uogos

38

Pagrindiniai patiekalai

Juodadėmės menkės filė

Ruošta žemoje temperatūroje, žirnių ankštytys, žirnelių-wasabi kremas

49

Kepta jūros velnio filė

Degintų paprikų rizotas, chiorizo, citrinų puta

44

Black Angus steikas

Kale salotų kremas, kepti baravykai, miso glazūruotos morkos

56

Stirnios nugarinė

Geltekklės kremas, maži burokėliai, riešutų aliejus

52



RELAIS &
CHATEAUX



STIKLIAI

Apartments • Hotel • Restaurant



Desertai

Šviežių mangų ir pasiflorų desertas

Morengas, kokosų ledai, maskarponės kremas

18

Šokoladinis burbulas

Karamelizuoti migdolai, yuzu ir laimų kremas, espresso braunis, pasiflorų šerbetas

20

Šokolado desertas

Kakavos pupelių ganašas, šokoladinis traškutis, kakavos pupelių ledai

18

Sūrių lėkštė

23

Maloniai prašome informuoti mus apie Jūsų pageidavimus bei galimas alergijas



RELAIS &
CHATEAUX