STIKLIAI
Apartments Hotel Restaurant
★★★★★

MICHELIN
2026

IŠ DUBINGIŲ ŽEMĖS – JŪSŲ AKIMIRKAI

„Stiklių“ restorane tikroji prabanga prasideda nuo ryšio su žeme. Siekdami užtikrinti aukščiausią kokybę, Dubingių miškų apsuptyje įkūrėme 2,5 hektarų natūrinį ūkį, kuris šiandien yra mūsų virtuvės dalis.

Ūkyje skinamos šviežios žolelės, traškios daržovės bei prisirpusios uogos. Čia pat dūzgiančių avilių medus Jūsų stalą pasiekia tiesiai iš gamtos rankų.

Mums lietuviškas skonis, tai pagarba gamtos ciklams ir kantrybė laukiant geriausio derliaus. Dubingių gėrybės yra neatsiejama mūsų „Fine Dining“ patirties dalis, leidžianti kiekvienoje lėkštėje perteikti tikrąją mūsų krašto prigimtį.

Visas mūsų rūpestis ūkiu ir meilė amatui susijungia į šią akimirką. Kviečiame pasimėgauti skoniu, kuris, nors ir laikinas, sukuria ilgai išliekančius prisiminimus.

Nuoširdžiai Jūsų,
„Stiklių“ komanda

RELAIS & CHATEAUX

DEGUSTACINIS MENIU

Oto sevičė
Jūržolių consome | jūržolių morengas

Kamčiatkos krabas
Bisko aioli | kompresuotas agurkas | agurkų užpilas

Moliūgų-kokosų kremas
Marinuotas ridikas | rūkyto upėtakio ravioli | moliūgų aliejus

Foie gras
Kompresuota slyva | brioche duona | batatų kremas | vyšnių čatnis

Stirnienos nugarinė
Mėlynių kremas | Jeruzalės artišokas | mini burokėlis | šalotinių svogūnų ikrai | stirnienos jus

Švieži mangai ir pasiflorai
Morengas | kokosų ledai | maskarponės kremas

95

Maloniai prašome informuoti mus apie Jūsų galimas alergijas

À LA CARTE

ŠALTI UŽKANDŽIAI

Kamčiatkos krabas 26
Bisko aioli | kompresuotas agurkas | agurkų užpilas

Black Angus kapotinis 28
Vyno-burokėlių želė | marinuoti shimieji grybai | juodieji trumai | duonos trupiniai

Burokėlių karpačio 22
Marinuoti burokėliai | rūkytas ožkos sūris | gervuogės | burokėlių tyrė

Ančių kepenėlių terinas 29
Kivių čatnis | gluhwein želė | brioche duona

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Moliūgų-kokosų kremas 28
Marinuotas ridikas | rūkyto upėtakio ravioli | moliūgų aliejus

Foie gras 36
Kompresuota slyva | brioche duona | batatų kremas | vyšnių čatnis

Grybų tartaletė 26
Sezoniniai grybai | trumų espuma

PAGRINDINIAI PATIEKALAI

Antienos filė 42
Burokėlių kremas | *confit* kroketas | kriaušė virta vyne

Oto filė 48
Smidrų tekstūros | deginta bulvė | austrių padažas

Black Angus steikas 56
Bulvių šimtalapis | sezoniniai kepti grybai | karamelizuotas svogūnas | jautienos padažas

Stirnienos nugarinė 52
Mėlynių kremas | Jeruzalės artišokas | mini burokėlis | šalotinių svogūnų ikrai | stirnienos jus

DESERTAI

Matcha pyragaitis 18
Matcha maskarponės kremas | sablé trupiniai | kavos ledai

Švieži mangai ir pasiflorai 18
Morengas | kokosų ledai | maskarponės kremas

Markizė 18
Juodojo šokolado pyragaitis | aviečių-šeivamedžio padažas | aviečių šerbetas

Sūrių lėkštė 23