

Welcome to

California
tapas & wine

Tapas istorija

Manoma, kad pirmieji tapas buvo vyno ąsočio kamščiai, pagaminti iš tešlos. Kiti gi sako, kad tikrieji tapas atsirado Sevilijos baruose, kur chereso mėgėjai savo taureę pridengdavo gabalėliu kumpio ar chorizo.

Laikui bėgant tapas išpopuliarėjo ir šiandieną tapas gali vadintis bet koks šaltas ar karštas patiekalas, patiekiamas nedidelėmis porcijomis. Tipiški tapas – alyvuogės, sūriai, vytintas kumpis...

Skanaus!

The story of tapas

Supposedly the original tapas were the covers of wine jugs made of dough. Some say that the real tapas appeared in the bars of Seville where sherry lovers used to cover their glass by a slice of ham or chorizo.

Over the time tapas became popular and today we can call any cold or hot dish in a small portion a tapas. Typical tapas - olives, cheese, ham...

Enjoy!

Patiekalai

Food

Блюда

Comidas



Apie galimus alergenų mūsų patiekaluose teiraukitės padavėjo

For the possible allergens, please ask the waiter

Про возможные аллергены, пожалуйста, поинтересуйтесь у официанта

Visos kainos nurodytos eurais / All prices are in euros / Все цены указаны в евро

ACADEMIA de OSTRAS
AUSTRIJŲ AKADEMIJA / OYSTERS ACADEMY /
АКАДЕМИЯ УСТРИЦ

Ostras del dia

3⁹⁰

Šios dienos laimikis: austrė: „Tsarskaya“, „Giillardeau“, „Creuses“ arba „Bretagne“ patiekama su juoda duona, sviestu ir padažu: mėlynųjų svogūnų arba imbiero, pasirinktinai (1 vnt)

Catch of the day: *Tsarskaya, Gillardeau, Creuses or Bretagne, oyster served with bread, butter and blue onion or ginger sauce of your choice (1 pcs)*

Улов дня: устрица: „Tsarskaya“, „Giillardeau“, „Creuses“ или „Bretagne“, которая подается с черным хлебом, маслом и соусом на выбор: синего лука или имбирным (1 шт)

Las Ostras Imperial (6 pcs)

125⁰⁰

Austrės IMPERIAL su juodaisiais ikrais ir šampanu
Oysters IMPERIAL with black caviar and champagne
Устрицы ИМПЕРИАЛ с черной икрой и шампанским

Las Ostras Cazino al horno (1 pcs)

6⁵⁰

Užkepta austrė CASINO su vėžių uodegėlėmis
Oven baked oyster CASINO with crayfish tails
Запеченная устрица казино с раковыми шейками

Las Ostras Rockefeller al horno (1 pcs)

6⁵⁰

Užkepta austrė su špinatais ROCKEFELLER
Oven baked oyster Rockefeller style
Запеченная устрица со шпинатом рокфеллер

Las Ostras Champagne al horno (1 pcs)

6⁵⁰

Užkeptos austrės su šampano putėliais ir parmezanu
Oysters with champagne mousse and Reggiano parmesan
Запеченные устрицы с муссом из шампанского и пармезаном

TAPAS

Gambas con pan

4⁶⁰

Krevetė ant duonelės ispaniškai su kaparėliu ir pomidorų salsa

Tapas with shrimps and tomato – caper salsa

Креветка на хлебушке с сальсой из помидоров и каперсов

Grilled beef with pepperoni

8²⁰

Ant griliaus kepta jautienos išpjova su čiabata ir pepperoni

Grilled beef with ciabatta and pepperoni

Жареное говяжье филе с хлебом ciabata и пепперони

Chorizo con pan

4⁶⁰

Kepta čiorizo dešra ant čiabata duonos su paprika ir pepperoni

Ciabatta with roasted chorizo, paprika and pepperoni

Хлеб чиабатта с жаренной чоризо, паприкой и пепперони

Pueblo

2⁶⁰

Ciabatta duona, smulkinti pomidorai su česnakais

Rustic ciabatta bread with diced fresh tomatoes and garlic

Хлеб ciabata с икрой из помидоров с чесноком

Pulpo ala De Gallego

6⁸⁰

Aštuonkojis su baby bulvytėmis ir rūkyta paprika

Octopus de Gallego style

Осьминог на шпажке с картошечкой и копчёной паприкой

Palillos

4²⁰

Pikantiškai įdarytos datulės, apjuostos šoninės griežinėliu
Crispy bacon-wrapped stuffed dates
Обжаренные фаршированные финики в беконе

Tapas de queso

5⁸⁰

Trijų rūšių ispaniški sūriai
Spanish cheese trio
Испанский сыр трех сортов

Aceitunas negro

4⁵⁰

Mūsų marinuotos juodosios alyvuogės
Home-marinated black olives
Маслины по домашнему

Almendras tostadas

5²⁰

Sūdyti kepti migdolai
Roasted salted almonds
Обжаренный соленый миндаль

Nachos

4⁸⁰

Kukurūzų traškučiai su įvairiais padažais: gvakamolės, sūrio, taco
Nachos crisps with sauce trio: Guacamole, cheese, taco
Чипсы начос с тремя соусами

Cookies pikanto

2⁴⁰

Sūrio sausainukai su kejeno pipirais ir jūros druska
Cheese crackers with cayenne peppers and sea salt
Пикантное печенье

PLATO DE CARNE / UŽKANDŽIAI / MEAT DISH / ЗАКУСКИ

Jabugo y salchichon

6⁵⁰

Mėsos ir dešrų rinkinys
Assorted meat and sausages
Мясное ассорти

Pata negra

19⁸⁰

Iberico vytintas kumpis
Spain's finest Iberico ham
Вяленый окорок Iberico

Pata Serrano

6²⁰

Serano vytintas kumpis
Spain's ham Serrano
Вяленый окорок Serrano

Plato de tapas

15⁰⁰

Užkandžių rinkinys (Fuet, čiorizo, Serrano vytintas kumpis, alyvuogės, migdolai, sausainiai, prieskoninė duona, salieras, alyvuogių aliejus)

Snack plate (Fuet, chorizo, Serrano ham, olives, almonds, cheese crackers, celery, home made herb bread, olive oil)

Ассорти закусок (маслины, миндаль, пикантное печенье, серано, чорисо, фует, побеги сельдерея, домашний хлеб, оливковое масло)

ENSALADA / SALOTOS / SALADS / САЛАТЫ

Ensalada verde

9⁶⁰ | 6⁵⁰

Šviežių daržovių salotos su skrebučiais, pasirinktinai:
su kepta jautiena | su ožkos sūriu

*Fresh vegetable salad with croutons, optional with:
beef | goat cheese*

Салат из свежих овощей с гренками, и на выбор:
с говядиной-гриль | козьим сыром

Ensalada Cezar, opiotnal:

con gambas | pollo | calamares

9⁴⁰ | 6⁶⁰ | 10⁵⁰

Cezario salotos, pasirinktinai: su tigrinėmis krevetėmis |
ant griliaus kepta vištiena | ant griliaus keptu Patagonijos
kalmaru

*Cesar salad with: tiger shrimps | or grilled chicken | or
grilled Patagonia squid*

Салат Цезарь на выбор: с тигровыми креветками | или
жареной на гриле куриной грудкой | запечённым на
гриле патагонский кальмар

Vinigret de fruto del mar

9⁶⁰

Jūros gėrybių salotos su paprika

Seafood salad with paprika

Салат из даров моря с паприкой

APERITIVOS CALIENTES / HOT APPETIZERS / KARŠTI UŽKANDŽIAI / ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Chorizo al vino

7⁴⁰

Vyne keptos čiorizo dešrelės
Wine roasted chorizo sausages
Жареные в вине чоризо колбаски

Buffalo wings

7³⁰

Saldžiarūgščiai vištienos sparneliai
Печеные куриные крылышки

Pollo al ajillo

6²⁰

Kepta vištiena su česnakais ir čili pipirais
Roasted chicken skewers with garlic and chili peppers
Цыплёнок с чесноком и чили

Gambas al ajillo

9⁴⁰

Keptos krevetės su česnakais ir čili pipirais
Roasted shrimp with garlic and chili peppers
Жареные креветки с чесноком и чили-перцем

Potatas fritas

3⁵⁰

Gruzdintos bulvės su kečupu
French fries with ketchup
Картофель фри с кетчупом

Aros de cebolla

4⁰⁰

Kepti svogūnų žiedai su rūkytos paprikos aioli
Onion rings with aioli sauce
Луковые кольца с майонезом

SOPAS / SRIUBOS / SOUPS / СУПЫ

Basque

9⁸⁰

Baskiška žuvies sriuba
Basque fish soup
Бискайский рыбный суп

Creamy beef soup

9⁸⁰

Aštri kreminė jautienos sriuba
Пикантный крем-суп из говядины

Crema De Espárragos Con Crutones De Ajo

9⁵⁰

Žaliųjų smidrų kreminė sriuba su česnakiniais skrebučiais
Asparagus cream soup with garlic croutons
Крем-суп из зелёной спаржи с чесночными гренками

Clam Chowder

9²⁰

Tradicinė Amerikos jūros gėrybių sriuba su grietinėle ir baltuoju vynu
Клам - чаудер - традиционный американский сливочный суп

Gazpacho

5⁸⁰

Tradicinė šalta ispaniška pomidorų sriuba (sezoninė: siūlome gegužės-rugsėjo mėn.)
Traditional cold Spanish soup (available from May to September)
Традиционный (холодный) испанский суп из помидоров (сезонный с V до IX месяц)

PLATOS PRINCIPALES / PATIEKALAI / MAIN COURSES / ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Superburger „California“

15⁴⁰

Brandintos jautienos mėšainis

Matured beef burger

Настоящий американский гамбургер из зрелой говядины

Chicken burger

10⁵⁰

Mėšainis su vištiena

Куриный бургер

Burger with chorizo

13⁹⁰

Mėšainis su čiorizo ir krevetėmis

Чорисо бургер с креветками

Veggie burger with Portabello mushroom and goat cheese

11⁶⁰

Vegetariškas suvožtinis su Portabello grybu ir ožkos sūriu

Вегетарианский бургер

Double Superburger "California"

28⁰⁰

Dvigubas brandintos jautienos mėšainis

Двойной американский гамбургер из зрелой говдины

Visi mėšainiai patiekiami su sviestine bandele, „baby“ bulvytėmis, svogūnų žiedais ir marinuotomis daržovėmis

All burgers are served with hot brioche bun, baby potatoes, onion rings and marinated vegetables

Все бургеры подаются с масляной булочкой, "baby" картофелем, луковыми кольцами и маринованными овощами

Flamenco

8⁸⁰

Kepta vištienos filė su traškia migdolų plutele ir abrikosais
Oven roasted chicken breast with a crispy almond crust and apricots

Жареное куриное филе с абрикосами и хрустящей миндальной корочкой

Salmon con jamon

9⁵⁰

Kepta lašiša, apjuosta Serrano kumpio griežinėliais
patiekama su pikantišku medaus padažu

Baked salmon wrapped in Serrano ham and served with a delicate honey glaze

Запечённый лосось в ветчине Serrano под медовым соусом

Costillas al astilo Americano con salsa de bourbon

14⁵⁰

Amerikietiški šonkauliai su Bourbon viskio padažu

BBQ ribs with bourbon whisky sauce

Американские ребрышки с соусом виски бурбон

Calamares a la parilla con papas fritas al ramero, ailioli de pimenton

12⁵⁰

Patagonijos kalmaras, keptas ant grotelių su rozmarinu
keptomis „baby“ bulvytėmis ir rūkytos paprikos aioli

Grilled Patagonia squid with roasted baby potatoes with rosemary and aioli sauce

Патагонские кальмары на гриле с запеченным молодым картофелем с розмарином, соусом айоли, сдобренный подкопченной паприкой

POSTRES / DESERTAI / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Crema Catalana

5⁵⁰

Ispaniškas desertas *Crema Catalana*
Spain's Catalan version of crème brûlée
Традиционный испанский десерт

Turron

4⁸⁰

Namų gamybos ledai su karamelizuotais riešutais
Home made ice cream with caramelized nuts
Домашнее мороженое с карамелизированными орехами

Tarta de Queso

6⁰⁰

Sūrio pyragas
Cheesecake "New York" cheese cake
Чизкейк

Helado de coco

8⁸⁰

Kokosiniai ledai
Coconut ice cream
Кокосовое мороженое

Sorbete en lomón

8⁸⁰

Šerbetas citrinoje
Sorbet in lemon
Шербет в лимоне

Helado de piña

8⁵⁰

Ananasiniai ledai
Pineapple ice cream
Ананасовое мороженое