

++++++

*Gerbiamieji svečiai, dėkojame, kad pasirinkote
mūsų draugiją šiam nuostabiam sekmadieniui.*

*Visus svečius vaišiname taure putojančio vyno
bei sviežiai spaustomis apelsinų sultimis.*

*Pristatome Imperial gastrominę kelionę,
kurios metu kviečiame vaišintis:*

Specialiu Šefo užkandžių rinkiniu

Vėlyvųjų pusryčių klasikos patiekalu

Patiekalu pasistiprinimui

Desertais

Skanaus!



.....

SUNDAY BRUNCH

MENU

*Dear Guests, thank you for choosing our
company for this Sunday afternoon.*

*All Guests shall be served with one glass of
sparkling wine and one glass of freshly
squeezed orange juice.*

*We would like to introduce you to our
gastronomic tour, during which we invite you
to taste:*

Special Chef's assorté of appetizers

A brunch classic dish

A satisfy to the fullest course

Desserts

Enjoy your meal!

.....

2020

Dienos pradžiai

Starter

Imperial Šefo šaltų užkandžių rinkinys
Imperial Chef's cold appetizers assorté

Vėlyvųjų pusryčių klasika

Pasirinkite be lukšto virtus kiaušinius:

Brunch classics

Please select your favourite poached eggs:

Benediktas su Olandišku padažu,
jautienos kumpiu arba šonine
ant sviestinės bandelės
*Benedict hot brioche bun topped
with beef ham or pork bacon
and Hollandaise sauce*

Florentinas su špinatais
Florentine topped with spinach

Karališkai su sūdyta lašiša ir
raudonaisiais ikrais
Royale with salmon and caviar

Exquisite su baltų trumų ir
šampano padažu, Parmos kumpiu
bei šviežiomis daržovėmis
*Exquisite with white truffles
and champagne sauce,
Parma ham and fresh vegetables*

California Classic
su tigrinėmis krevetėmis
ir čiorizo pabarstukais
*California Classic
with tiger shrimps
and chorizo sprinkle*

Pasistiprinimui

Pasirinkite patiekalą:

Satisfy to the fullest

Please select your course:

Jautienos, vištienos arba daržovių sultinys
Beef, chicken or vegetables bouillon

Austrė su padažu, duona, sviestu (3 vnt.)
Oyster with sauce, bread and butter (3 pcs.)

Užkeptos austrės su šampano putėsiomis ir
parmezanu (2 vnt.)

*Oysters with champagne mousse and
Reggiano parmesan (2 pcs.)*

Užkeptos austrės „Rockefeller“ su špinatais
(2 vnt.)

Oysters in Rockefeller style (2 pcs.)

Užkeptos austrės „Casino“ su vėžių
uodegėlėmis, šonine ir parmezanu (2 vnt.)
*Oysters Casino with crayfish tails, bacon and
parmesan (2 pcs.)*

Ravioli, įdaryti trijų rūšių riešutais, sūrio padaže
*Ravioli stuffed with three kinds of nuts
in cheese sauce*

Desertų rinkinys

Dessert assorté

Kaskart naujas Imperial konditerijos
Šefo kurtas šedevrų rinkinys
*Imperial confectionery Chef's
improvised dessert set*

Jeigu pageidaujate, pasirinkite
papildomą desertą:
*If necessary, please select
an additional dessert:*

Lietiniai blynėliai su varške ir
šviežiomis uogomis
Crepe with curd and fresh berries

Creme Brulee su šviežiomis uogomis
Creme Brulee with fresh berries

Kaina asmeniui / price per person: 32€