

# California

tapas & wine

★ – patiekalas-žvaigždė jau 10 metų!

## Tapai

Šios dienos laimikis: šviežia austrė (1 vnt.)	3,90 €
„California“ tapas su: ant grotelių kepta jautiena ★	8,20 €
kepta <i>chorizo</i>	5,80 €
griliuje keptais artiškais	4,80 €
tigrine krevetė bei pomidorų ir kparėlių <i>salsa</i>	5,60 €
smulkintais pomidorais ir česnakais „Pueblo“	2,90 €
Trijų rūšių brandinti ispaniški sūriai	7,30 €
Ispaniškas vytintos mėsos ir dešrų rinkinys	7,20 €
Meduje marinuotos alyvuogės	4,80 €
Skrudinti <i>Padron</i> pipirai, pagardinti „Maldon“ druska	5,30 €
Pikantiškai įdarytos datulės, apjuostos šoninės griežinėliu (4 vnt.) ★	5,60 €
„California“ <i>sourdough bruchetta</i> su užtepėlėmis: <i>chorizo</i> dešros, juodųjų trumų, alyvuogių <i>tapenada</i>	8,20 €
Užkandžių rinkinys „Plato de tapas“ <i>chorizo</i> ir <i>fuet</i> dešra, <i>serrano</i> vytintas kumpis, meduje marinuotos alyvuogės, kepinti migdolai, parmezano sausainiai su jūros druska, mūsų prieskoninė duona, salieras, alyvuogių aliejus	16,00 €

## Salotos

Tigrinių krevečių ir <i>chorizo</i> salotos su mini bulvytėmis	10,00 €
Griliuje keptų artiškų salotos su apelsiniais ir graikiniais riešutais	10,00 €
„Hollywood“ – salotos su tigrinėmis krevetėmis Cezario stiliumi	12,00 €

## Karšti užkandžiai

Baskiška žuvies sriuba ★	10,60 €
Šefo sriuba – kasdien vis kitas receptas	7,00 €
Keptos tigrinės krevetės su česnakais ir čili pipirais „Gambas al Pil Pil“ ★	10,20 €
Kepta ériena su česnakais ir čili pipirais „Lomo de Cordero al Pil Pil“	14,00 €
Vyne kepta <i>chorizo</i> su mini bulvytėmis ir skrudinta <i>ciabatta</i>	9,20 €
Aštrūs saldžiarūgščiai vištienos sparneliai	7,60 €
Su sūriu užkeptos <i>nachos</i> su namų gamybos <i>taco</i> padažu	8,60 €
Keptas <i>Camembert</i> sūris su figų padažu ir skrudinta <i>ciabatta</i>	12,00 €

## Karštieji patiekalai

„California Superburger“ su brandintos jautienos (200 g.) kepsneliu ★	16,40 €
<i>Portobello</i> grybo burgeris su ožkos sūriu	12,60 €
„Flamenco“ – kepta vištienos filė su traškia migdolų plutele ir abrikosais ★	10,80 €
Kukurūzinio viščiuko „Supreme“ su citrusiniais vaisiais ir apelsinų padažu	16,00 €
Amerikietiški šonkauliukai su mini bulvytėmis ir alaus padažu	15,00 €
Patagonijos kalmarai, kepti ant grotelių, su mini bulvytėmis ir rūkytos paprikos <i>aioli</i> padažu	16,00 €
„Plato de Mare“ – ant grotelių keptas aštuonkojis, rausvasis tunas, jūros šukutės, Patagonijos kalmaras bei midijos, su daržovėmis ir <i>bagna càuda</i> padažu	26,00 €

## Desertai

Ispaniškas desertas „Crema Catalana“ ★	6,00 €
Banų <i>parfait</i> ledai su mangų čili <i>tar-tar</i>	8,00 €
Karamelinis sūrio pyragas „New York“ su karamelės ir lazdyno riešutų ledais ★	6,00 €
Itališkas ledų ir <i>bèze</i> desertas „Tartufo Limoncello“ su šlakeliu <i>limoncello di Amalfi</i>	10,00 €



## Šalti užkandžiai

Brandintos jautienos išpjovos <i>carpaccio</i> su <i>Cipriani</i> padažu ir <i>Reggiano</i> parmezano drožlėmis	15,00 €
Brandintos jautienos išpjovos <i>tar-tar</i> su marinuotomis daržovėmis ir rozmarine keptomis mini bulvytėmis	18,00 €
Rausvojo tuno <i>tar-tar</i> , pagardintas kepta marinuota paprika, ant avokadų pagalvėlės	18,00 €
Lengvai sūdytos lašišos <i>tar-tar</i> su <i>ricotta</i> kremu ant šviežių agurkų <i>carpaccio</i>	14,00 €
Natūralus ančių riebiųjų kepenėlių foie gras paštetas su figomis, rabarbarais ir kvietiniu skrebučiu	12,00 €

## Salotos

Užkepto <i>Bûche de Chèvre</i> sūrio, karamelizuotų burokėlių ir slyvų salotos su miško uogomis	12,00 €
Salotos su lengvai rūkyta barbarisinio ančiuko filė, jaunaisiais špinatais, avokadu, karamelizuotais graikiniais riešutais ir aviečių padažu	15,80 €

## Karšti užkandžiai

Trumų ir <i>porcini</i> baravykų sriuba, pateikiama su baltaisiais trumais gardintu prancūzišku skrebučiu	14,00 €
Keptos ančių riebiosios kepenėlės <i>foie gras</i> su karamelizuotais vaisiais ir miško uogomis	19,80 €
Jūros šukutės, keptos saldžiosios grietinėlės svieste, ant smidrų pagalvėlės, su bulvių ir salierų piure	19,50 €

## Karštieji patiekalai

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys (200 g) su trumais pagardinta pastarnokų piure, <i>porcini</i> baravykais ir <i>demi-glace</i> padažu	26,00 €
Barbarisinio ančiuko filė su karamelizuotomis kriaušėmis, rudaisiais ryžiais bei raudonojo vyno ir gervuogių padažu	18,00 €
Putpelės <i>tabaka</i> su bruknių padažu ir ant grotelių keptais pomidorais	16,00 €
Krosnyje kepta oto file su griliuje keptais pomidorais, rudaisiais ryžiais bei citrusiniu šafrano padažu	20,00 €
Rausvojo tuno filė kepsnys su keptais artišokais bei smidrais, rozmarine keptomis mini bulvytėmis ir raudonųjų apelsinų <i>beurre blanc</i> padažu	24,00 €
Griliuje keptas aštuonkojis su <i>confit</i> pomidorais, salierų piure ir citrusiniu <i>pesto</i> , pagardintas <i>chorizo</i> traškučiu	26,00 €
Midijos, pateikiamos su prancūziška <i>baguette</i> ir baltojo vyno padažu	16,00 €

## Desertai

„Pavlova“ stiliaus morenginis pyragaitis su miško uogomis	7,00 €
„Mille-Feuille“ su šviežiomis uogomis ir baltojo šokolado putėsiais „Napoleon“ stiliumi	12,00 €

Šie „California Gourmet“ patiekalai yra gaminami mūsų premium klasės restorane „Imperial“.  
„Imperial“ virtuvės darbo laiko teiraukitės padavėjo.

