

PATIEKALAI KEPTI MEDŽIO ANGLIES KROSNYJE WOOD OVEN BAKED DISHES

Laukinio eršketo steikas su rudaisiais ryžiais, baltojo vyno bei lašišos *chum* ikrų padažu

Wild sturgeon steak with wholegrain black rice, white wine and salmon *chum* caviar sauce

26 €

Rausvojo tuno filė kepsnys su keptais artišokais, *baby* bulvytėmis ir žaliųjų pipirų padažu

Pink tuna fillet steak with fried artichokes, baby potatoes and green pepper sauce

26 €

Ēriuko *rump* kepsnys (200 g) su keptu *portobello* grybu, *baby* bulvytėmis ir mėtų – raudonojo vyno padažu

Rump steak of lamb (200 g) with fried *portobello* mushroom, baby potatoes and mint – red wine sauce

22 €

Brandintos jautienos išpjovos kepsnys (200 g) su baravykais, salierų ir rudojo sviesto *purée* bei žaliųjų pipirų padažu

Matured beef fillet steak (200 g) with grilled boletus, celery & brown butter *purée*, flavoured with green pepper sauce

29 €

Marmurinė „USDA Choice“ Black Angus antrekotas su grilyje keptomis daržovėmis, pagardinta fermentuotais *Kampot* pipirais iš Kombodžos brandintais *fleur de sel* druskoje, žaliųjų pipirų padažas

Marbled “USDA Choice” Black Angus ribeye with grilled vegetables, spiced with fermented *Kampot* peppers from Kombodja, aged in *fleur de sel* salt, green pepper sauce

36 €

DESERTAI / DESSERTS

„Pavlova“ stiliaus morenginis pyragaitis su šviežiomis uogomis

Meringue cake with fresh berries in “Pavlova” style

8 €

Mojito trio: žaliosios citrinos ir mėtų pyragaitis, mėtų ir žaliosios citrinos šerbetas bei citrusinis morengas

Mojito trio: lime and mint pastry, mint and lime sorbet and citrus meringue

8 €

Juodojo kartaus šokolado „Valrhona“ desertas su aviečių šerbetu

“Valrhona” dark bitter chocolate dessert with raspberry sorbet

10 €

 vegetariškas patiekalas

*apie galimus alergenų mūsų patiekaluose teiraukitės padavėjo

*about possible allergies please ask waiter

California
BAR & RESTAURANT

California
Gourmet

*IMPERIAL executive chef's
signature menu*



ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI IR SALOTOS COLD APPETISERS AND SALADS

Klasikinės „Waldorf“ salotos su salierais, obuoliais, vynuogėmis, graikiniais riešutais ir namų gamybos majonezu

Classic “Waldorf” salad with celery, apples, grapes, walnuts and homemade mayonnaise

12 € 

Užkepto ožkos sūrio salotos su karamelizuotais vaisiais, žaluminais, kedrinių pinijų riešutais ir braškių - balzamiko kremu

Baked goat's cheese salad with caramelized fruits, pine nuts and strawberry - balsamic sauce

15 € 

Salotos „Niçoise“ su lengvai keptu rausvuoju tunu, grilyje keptais artiškais, putpelės kiaušiniiais ir grūdėtų garstyčių padažu

Salad “Niçoise” with medium cooked pink tuna, grilled artichokes, quail eggs and mustard dressing

18 €

Salotos su lengvai rūkyta barbarisinio ančiuko filė, jaunaisiais špinatais, avokadu, karamelizuotais graikiniais riešutais ir aviečių padažu

Lightly smoked barbery duck salad with baby spinach, avocados, caramelized walnuts and raspberry dressing

18 €

Brandintos jautienos išpjovos *tar tar* su marinuotomis daržovėmis ir rozmarine keptomis mini bulvytėmis

Matured beef fillet tartare with marinated vegetables and rosemary roasted mini potatoes

18 €

Rausvojo tuno *tar tar* ant avokado pagalvėlės su riešutų aliejumi bei baltojo balzamiko perlais

Pink tuna tartare on the bed of avocado with nuts oil and white balsamic pearls

18 €

Ančių riebiųjų kepenėlių *foie gras pâté* su *Meukow De Luxe* konjake mirkytomis trešnėmis, *brioche* traškučiu ir vyšnių perlais

Duck *foie gras pâté* with *Meukow De Luxe* cognac macerated sweet cherries, *brioche* crisps and cherry pearls

16 €

SRIUBOS IR KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI SOUPS AND HOT APPETIZERS

„Gazpacho“ stiliaus šalta sriuba su keptu aštuonkoju ir tigrinėmis krevetėmis (gegužės – rugsėjo mėn.)

“Gazpacho” – style cold soup with grilled octopus and tiger prawns (available May – September)

12 €

Trumų ir *porcini* baravykų sriuba su skrudintais lazdyno riešutais, apgaubta sluoksniuotos tešlos kepure

Truffle and porcini mushroom soup with toasted hazelnuts, covered with puff pastry cap

12 € 

Topinambų ir bulvių sriuba su tigrinėmis krevetėmis, pagardinta skrudinta *chorizo* ir *sobrassada*

Jerusalem artichoke and potato soup with tiger prawns, flavoured with roasted *chorizo* and *sobrassada*

12 €

Jūros šukutės keptos saldžiosios grietinėlės svieste su žaliaisiais smidrais ant špinatų *purée* pagalvėlės, pagardintos upėtakių ikrais

Sea scallops sautéed in sweet cream butter with green asparagus on the bed of spinach *purée*, garnished with trout caviar

22 €

Šefo namų recepto ravioli su sviestiniu moliūgu, skrudintomis moliūgų sėklomis ir naminiu bazilikų padažu

Chef's home recipe ravioli with butternut squash, roasted pumpkin seeds and homemade basil sauce

14 € 

PAGRINDINIAI PATIEKALAI/ MAIN COURSES

Belgiškos midijos baltojo vyno padaže su prancūziška *baguette* ir bulvytėmis

Belgian mussels in white wine sauce served with French *baguette* and French fries

16 €

Risotto su miško grybais, trumų pasta ir 24 mėnesius brandinto „Džiugas“ sūrio trupiniais

Risotto with wild mushrooms, truffle paste and crumbles of 24 months aged “Džiugas” cheese

16 € 

Barbarisinio ančiuko filė su rudaisiais ryžiais, karamelizuotais vaisiais ir juodųjų serbentų – raudonojo vyno padažu

Barbery duck fillet with wholegrain black rice, caramelised fruits and black currant – red wine sauce

18 €

Ėriuko kulninė 12 valandų lėtai kepta tamsiame aluje su česnakinėmis baby bulvytėmis ir mėtų - chimichuri padažu

Lamb shank 12h braised sous-vide style in dark beer served with baby potatoes and mint - chimichuri sauce

24 €