



KUO BANDOME PELNYTAI GARSĖTI



TAPAS „ESPLENDIDAS“

Tie maži, mieli užkandžiai... Besižavėdami, rinkome receptus Ispanijoje, o kai ką jau kūrėme ir patys. Su žiniomis bei širdingai

Olivas „FAMOSAS“

Juodosios alyvuogės (be kauliukų), marinuotos mūsų nuosavu (jau pagarsėjusiu) būdu – su medumi, česnakėliu ir žolelėmis. Patikėkit 6,-

Ejotes „PIÑONELLA“

Šparaginės pupelės, užkeptos su sūriu ir kedro riešutais, su trupučiu tarkuoto muskato. Nuostabus užkandukas, bet puikiai tiks ir kaip, pvz., garnyras prie kokio kepsnio 6,-

Setas „NEGRO Y BLANCO“

Pievagrybiai ir draugai, sausai apkepti pačių išrastame, paslaptingame *kitokių* juodųjų pipirų ir prieskonių mišinyje (yra toks mūsų „HOUDINI MAGIC MIX™“). Su trupučiu kepto česnako. Intensyvu, bet užkabina taip, kad atlaikyk... Dar labai tinka kaip garnyras, ypač prie mėsos 8,-

Hummus „CARLITO'S WAY“

Avinžirnių ir sezamo trynė: aksomiškai švelni bei naminiškai nuoširdi. Išjausta ir įgyvendinta Šefo Karolio. Sako, kad atsako asmeniškai ☺ Atkeliauja su šviežių daržovių skiedromis 8,-

Gambas „CLUB NAUTICO“

Tigrinės krevetės, labai karštai pačirškintos alyvuogių aliejuje, su česnakais, trupučiu šviežio Čilės pipiro ir balto vyno čiurkšlele. Valgo ir kapitonai, ir jūreiviai; valgo jų damos ir vaikai (tik be pipiro) 12,-

Gambas „ARMADA“

Tigrinės krevetės, užkeptos su šonine (!), pievagrybiais, trupučiu česnako, sūriu ir grietinėle. Įspūdingas bei tvirtas patiekalas – kaip Ispanijos Armada ☺ Dėmesio: sotu 12,-

Gambas „DIABLO OLOROSO“

Tigrinės krevetės, sausai apkeptos mūsų nuosavame (slaptame) sausų prieskonių mišinyje *HMM™*, su trupučiu kardamomo bei česnako. Saldžiai-aštru ir žavingai aromatinga 12,-

Chipirones „SANTA CRUZ“

Jauni kepti kalmarai: maži, minkštučiai ir švelnūs. Tik vos, vos apvolioti prieskoniuotuose miltuose ir greitai pačirškinti. Šalia: naminis majonezas su įsuktomis šviežiomis mėtomis. Atostoginis Kanarų dvelksmas 8,-

Croquetas „MADRILEÑOS“

Kroketai su viduje įsuktais *čioriso* dešros gabaliukais: „tapiškiau“ už šią *tapa*, ko gero, nebūna. Prie šviesaus alučio – puikiai; prie lengvo vynelio – ypač; prie gero gyvenimėlio – nuolat 6,-

Espárragos „OCULTOS“

Šparagai (smidrai), užkepti su *serrano* kumpio skepetaite. Patiekiami su mūsų NAMINIU majonezu, į kurį įsuktas ir *pesto* košelės siūlas. Yra kas ir po dvigubą porciją šio *sexy* užkanduko užsako 6,-

Patatas „MEJORAS“

Jaunos bulvelės su *čioriso* dešra: bulvelės apvirtos ir po to apkeptos su aštriukais, trupučiu kapoto česnako, šviežiu rozmarinu, su dar šiuo-bei-tuo. Ir sotu, ir kvapnu. Rimtas reikalas 8,-

Bistec „TÁRTARO“

Žalios jautienos (smulkiai *kapotos*, griežtai ne maltos!) ATSAKINGAS pasirodymas: su 13 ingredientų ir įmaišytu putpelės kiaušiniu. Kas išdrįsta, tas neklysta. Labai tinka su šaltos-baltos taurele arba prie RIMTOS tekilikės. Bet labiausiai - kaip jums norisi ☺ 16,-

Bocadillo „CRISTOBAL“ (Abierto)

Mėgstamas (atviras) Kristupo sumuštinis: *ciabatta* duona, užtepta tikru sviestu; užklota tikra dešra su trumais (!); dar – plonytėmis pomidoro riekelėmis; pabarstyta šviežia lapine kalendra bei tyru alyvuogių aliejumi. Ir tiek. Plaukiojom – žinom 6,-

Pan „LITUANICA“

Kepta lietuviška duona su česnaku, kokia ispanams ir nesisapnavo... Su daaaaug sūrio ir naminio kremo (Na, pvz., jeigu atėjote pas mus su draugu iš užsienio, tai kaip gi be šios tradicijos prie *lietuviško* alučio?!) 6,-

Platillo „DUQUE“

Keturių *sūrių* kunigaikščio lėkštutė (patiekama su *ciabatta* duona). Labiausiai: prie vyno ir tarp 2-3 draugų! 16,-

Platillo „PRINCESA“

Keturių *mėsyčių* princesės lėkštutė (patiekama su *ciabatta* duona). Labiausiai: prie vyno ir tarp 2-3 draugų! 16,-



TACOS „BANDIDOS“

Autentiški receptai iš San Francisko, iš garsiojo meksikiečių ir kitų *latinos* kvartalo *Mission District* („La Misió“). Ne mažiau

✓ „CARNE“ (JAUTIENA): prabangiai, gaiviai, mielai elegantiškai

Kumpis marinuotas paslapčia. Viskas pabarstyta šviežiomis *pico de gallo* salotomis su šviežia lapine kalendra. Patiekta su *crema con queso* (grietinės ir sūrio padažu) 7,-

✓ „CERDO“ (KIAULIENA): žudikiškai, intensyviai, iš koto verčiančiai

Karka virta naktį, su prieskoniais. Po to trumpam užmesta ant žarijų (!) Viskas patiekta su marinuotais raudonaisiais svogūnais ir ridikėliais bei šviežia lapine kalendra. Pagarbinta *nopalitos* (marinuota kaktusų „mėsyte“) 7,-

✓ „POLO“ (VIŠTIENA): pačiuožusiai, aromatingai, *viva-la-fiesta* (išskai)

Višta plėšyta, apkepta su rimtais prieskoniais, o mūsų „guac“as“ daromas *a mano* – kasdien. Padabinta marinuotais raudonaisiais svogūnais bei šviežia lapine kalendra. Pagarbinta *nopalitos* (marinuota kaktusų „mėsyte“) 7,-

NB: tacos ruošiame su kvietinių miltų paplotėliais (ne kukurūzų) ir patiekiami minkštus (ne traškius)

NACHOS „GAUCHOS“

Sąžiningai, nuoširdžiai ir gausiai: pagarbinta *nopalitos* (marinuota kaktusų „mėsyte“), pabarstyta *pico de gallo* salotomis. Atkeliauja su grietinės ir sūrio padažu *crema con queso* bei mūsų naminiu „guac“u šalia. Atlaikykite ☺ 11,-

GUACAMOLE „TRES AMIGOS“

Šviežių avokadų trynė: mūsų „guac“as“ darome nuo nulio – kasdien (!) Su daug šviežios lapinės kalendros, šviežiomis laimo sultimis ir TRIJŲ rūšių šviežiais pipirais 7,-

DAR DAUGIAU GĖRYBIŲ

„IR MAISTAS, IR VAISTAS“: NENUOBODŽIOS SRIUBOS

„ROJO DEL MAR“

Tirštai raudona jūros gėrybių gėrybė, išburta su pomidorų tryne, rimtais prieskoniais, *įtikinamu* aštrumėliu ir – savaimė – skaniais jūrų gyventojais. Toks beveik pats sau pagrindinis patiekalas gaunasi. O jau kaip sveikatą pataiso... ☺ 11,-

„ŠALTIBARŠČIAI“ (Tik šiltojo sezono metu!)

Ką čia daug aiškinti – puikūs, naminiai, tiršti „šaltiakai“. Su bulvelėmis šalia, kaip ir pridera. *Latino ar no latino*, bet mums be jų kažkaip nesigauna, kai saulutė šildo... ☺ 6,-

„CARPE DIEM“

Čia taip vadinama „dienos sriuba“, bet mes tikrai stengiamės, kad būtų dėl ko „skinti dieną“ (Kaip jums šiandien???) 6,-

„AVE SANITAS“: DOSNIOS SALOTOS

„CLÁSICA“

Buivolės pieno *burrata* sūris, šviežias bazilikas, vyšniniai pomidorai, naminis *pesto* padažas, tyras alyvuogių aliejus. Mielai artimai 13,-

„INTRIGA“

Virtos grikių kruopos, švieži špinatai, raudoni svogūnų siūleliai, morkos, kuminas, švieži česnakų laiškai, tyras alyvuogių aliejus. Sveikai norisi 9,-

„FORTUNA“

Anties krūtinėlės pjausneliai, daug gražių žalėsių, šviežio raudonojo greipfruto „mėsa“. Tikras lobis 13,-

NB: antį kepame rausvai, kaip geruose namuose pridera. Bet jei norit „iki galo“ – sakykit...

„SOČIAI IR AIŠKIAI“: GALINGI MĖSAINIAI / RIMTOS DEŠRELĖS

Mėsainiai:

„KING-KONGAS“

Su jautiena: mūsų pačių malta, lengvai brandinta natūraliuose prieskoniuose ir iškepta gerokai rausvai. Daug daržovių šviežienos, nuoširdus *romesco* padažas ir dar keli skanumėliai. Raumeningas, bet žavingas 13,-

„GODZILA“

Su vištiena: plėšyta, apkepta, su mūsų šviežutėliu *guacamole*, raudono svogūno siūleliais ir dar keliais džiužesiuokais. Iš išvaizdos gal ir baisokas, bet viduje – labai mielas ir atominis 11,-

(Mėsainiai patiekiami tradiciškai - su „friškėmis“)



Dešrelės:

„TOREADOR“

Jautienos: nuostabiai skoningos ir TIKROS. Tamsios, tvirtos, bet purios 13,-

„PORCAMOR“

Kiaulienos: storulės, gražulės ir SULTINGUOLĖS. Rausvos, dosnios ir laimingos 11,-

(Dešrelės patiekiamos su virtomis ir česnakiškai apkeptomis mažomis bulvelėmis „su švarkeliu“)

TAČIAU: jei dar ko nors šalia – tik pasirinkite ir netylėkite

„TIK TARP SAVŲ“: ČEPSINTYS ŠONKAULIAI / IŠDYKĖLIŠKI SPARNELIAI



Šonkauliai „BANDERA PIRATA“

Ilgieji: *Iberico* paršelio, maitinto gilėmis. Absoliučiai RIMTAS mūsų „tūzas rankovėje“. Didžiuojamės, rūpinamės ir to neslepame. Ir Vilniuje keliamė *savąją* PIRATŲ VĖLIAVĄ 18,-

(Šonkauliai patiekiami su šviežių kopūstų salotomis „Koleslovas“)

TAČIAU: jei dar ko nors šalia – tik pasirinkite ir netylėkite

Viščiukų sparneliai „ABUELA“

Jaukiai-gaiviai-aštroki: kepti krosnyje – jokių „fritiūrinių“! Patiekiami su *kompetetingai ugniajesišku*, švelniai kreminiu mėlyno sūrio padažu 14,-

(ŽIAURIAI dera su mūsų namų „MARGARITA PÍCARA“ – visu ašočiu! Kaip močiutė Meksikoje pasakytų: „Jeigu po to gali nesusimovęs išstarti „kompetetingai ugniajesišku“, prie baro gali dar daug...“ ☺)

IR... ŠIŲ NAMŲ SIELA: „LA PARRILLA MÁGICA” – GYVAS, TIKRAS, SEXY GRILIS

Amigos, DÉMESIO: dėl *steak'ų* pjovimo ir mėsos ruošimo savasties kaina nurodyta 100-ai gramų gryno porcijos svorio prieš kepat. Būtinai klauskite mūsų personalo, KOKIUS gabalus Chef'as turi šiandien (būna, kad svyruojam tarp 150 g ir 350 g...) Išskyrus T-BONE: ten kita daina (žiūr. žemiau)

Taip pat: jeigu jums nieko nesakysite, tai visą *jautieną* kepsime į gerokai raudonesnę pusę („medium rare“)

Taip pat-2: prašome pasirinkti priedus iš mūsų nuoširdaus sąrašo (žiūr. žemiau), nes VISI griliaus patiekalai atkeliauja „nuogi“ – kaip gamta sutvėrė... ☺

Taip pat-3: siūlome pasvarstyti vienos *steak'o* porcijos skaičiavimą 2-3 asmenims (jei ne žiauriai išbadėję). Mes „neskūpinam“ – nei ties kokybe, nei ties porcijų dydžiu ☺



★ **Jautienos *steak'as*: „HANGER“ (Suomija)**

Plona, daili papildvės vidaus mėsytė – liekna, bet labai „jautieniškai“ skoninga. Netradicinis, bet madingas gabaliukas, dar vadinamas „*mėsaininko steak'u*“ – nes įprastai mėsininkai pasilikdavo šią dalį sau... **9,- / 100 g**

★ **Jautienos *steak'as*: „BLACK ANGUS RIB EYE“ (ūkis „The Black“, Urugvajus)**

Puikus ir sultingas pasirinkimas – lietuviškai vadinamas „antrekotu“, bet mes nesivarginame: „ribajus“ ir yra „ribajus“ ☺ Žaliose Urugvajaus pievose auginti galvijai, pabaigoje 120 dienų maitinti grūdais. Veža nejuokingai **11,- / 100 g**

★ **Jautienos *steak'as*: „BLACK ANGUS STRIPLOIN PRIME“ (ūkis „Creek Stone“ Kansasas, JAV)**

Visiška *grill* klasika – nugarinė, kokია ir turi būti! Šis ūkis labai didžiuojasi tuo, jog patenka tarp 1% geriausių pasaulio „Black Angus“ veislės jaučių augintojų. Tikrai įsimintinas kąsnis **13,- / 100 g**

★ **Jautienos *steak'as*: „UMI BMS 5+ STRIPLOIN“ (ūkis „Umi“, Urugvajus)**

5+ kategorija (*Beef Marble Score*) skiriama ypatingo „marmuringumo“ (tarpraumeninio riebalų „rašto“) jautienai. Griežtai jokių hormonų ir 200 dienų grūdų dieta. Tai reiškia nuostabų purumą, fantastišką „jautieniškumą“ ir išlavinto skonio šventę kiekvieną kartą **13,- / 100 g**

★ **Jautienos *steak'as*: „WAGYU STRIPLOIN“ (ūkis „Ink“, Urugvajus)**

Ir jums, ir jums labai pasisekė – turime tiesiog NUOSTABIĄ „uagju“ jautieną, augintą japoniškoms tradicijoms, tačiau už europietišką kainą! Užburiame jus: nepraleiskite tokios progos **14,- / 100 g**

★ **Jautienos *steak'as*: „30 DAYS DRY AGED T-BONE“ (Lietuva)**

Šį Chef'o Karolio „projektą“ reikia pamatyti, kad patikėtumėt... Nesigąsdinkit: vaizdas pribloškia tik pradžioje. Po to jau pribloškia skonis – ypač arčiausiai kaulo... **Dėmesio:** svoris būna nuo 500 g iki 650 g – matuokitės protingai ☺ **13,- / 100 g**

★ **Pusė viščiuko „PARA CALMA“**

Marinuota lašelyje medaus, birsnelyje šviežių citrinžolių, su trupučiu mango... Labai sultingas ir kvapnus. Šiandien besijaučiantiems išraiškingai ramiai **14,-**

★ **Pusė viščiuko „PARA PASIÓN“**

Marinuota su ŠVIEŽIAIS *jalapeño* ir *habanero* pipirais (aštroka!), birsneliu cinamono ir čiurkšlele apelsinų sulčių... Šiandien išgyvenantiems suvaldytą aistrą **14,-**

★ **Ančiuko krūtinėlė „PATO HONESTO“**

Minkšta, sultinga, su trupučiu prieskonių. Kepame rausvai, ir tuo didžiuojamės. Tiesiog mielai, sąžiningai... *antiška* **16,-**

★ **Visa žuvis *dorada* „AMOR DE PESCADOR“**

Įdaryta keliais citrinos griežinėliais, šviežio pankolio riekelėmis ir baziliko lapeliais. Iš išorės traški, iš vidaus prabangi. Tikra žvejo meilė **16,-**

★ **Aštuonkojis „PULPO SICILIANO“**

Ilga, grakšti ir autentiška koja (na, gerai - čiuptuvus), papuošta salotų ir padažo daugiaspalve. Labai stengiamės, kad būtų puru, kvapnu ir tikrai saulėta **22,-**

NUOŠIRDŪS PRIEDAI:

3,-

- ✓ Šviežių daržovių salotos, perlietos trupučiu klasikinio, naminio *vinaigrette* („vinegret“) padažo
- ✓ Ant grilio keptos daržovės (vos, vos pakulentos mūsų slaptais *HMM™* prieskoniais)
- ✓ Šefo marinuotos daržovės (šių tiesiog **REIKĖTŲ** paragauti...)
- ✓ Naminės kopūstų salotos „Koleslovas“
- ✓ Gruzdintos bulvytės „fryškės“ su trupučiu naminio trumų padažo šalia
- ✓ Virtos ir krosnyje dūmiškai-česnakiškai apkeptos jaunos bulvytės „su švarkeliu“
- ✓ Virtos *bulguro* kruopos su šviežiomis gražgarstėmis, šviežia saldžiąja paprika, vyšniniais pomidorais ir trupučiu tyro alyvuogių aliejaus
- ✓ Virtos grikių kruopos su daržovėmis ir petražolių *pesto* padažu

MŪSŲ NAMINIAI, AUTENTIŠKI PADAŽAI:

2,-

„CHIMICHURRI“

Pagarsėjusiai klasikinis, gaiviai aštrokas, labai šviežias, žoliškas ir nuostabiai tinkantis prie... VISKO (net žuvis). Užburiantis. **UŽ-BU-RIAN-TIS**

„CHIPOTLEZCAL“

Tokia dūminė, aštroka, ryškiai raudona pomidorinė magija, į kurią dar pilame ir lašelį Meksikos raganautojų paslapties – *mezcal'io*. Ramiai prabangus

„MAGIC MUSHROOMS“

Švelnus, bet aktyvus baravykų ir pievagrybių duetas, palaimintas šaukšteliu garstyčių, šlakeliu balto vyno ir pliuropsneliu grietinėlės. Tirštai elegantiškas

„MIŠKO BROLIŲ“

Su rūkytomis (!) spanguolėmis, čiurkšle raudono vyno, kadagio uogomis, česnaku ir rozmarinu. Maloniai intensyvus

„SALDŽIADŪŠIAMS“: MŪSŲ DESERTAI



„CREMA CATALANA“

Gaivus ir lengvas kremas su ta traškia deginto cukraus plutele – Katalonijos *crème brûlée* versija. Mūsiškė dar ir su birsneliu cinamono. Koketišškai 7,-

„CHURROS CON CARAMELO“

Keptos purios tešlos „virvelių“ raizginiai, papuošti baltu sniegu. (Ei, čia tik cukrus! Pažiūrėkit į kainą...) Šalia – nuostabiai lipnus ir truputėlį sūdytas, šiltas skystos karamėlės padažas. Linksmai 7,-

„TARTA DE QUESO“

Dar žinomas kaip „degintas“ Ispanijos Baskų regiono *čyzkeikas*: labai purios tekstūros, be tešlos pagrindo, nuostabiai kreminis ir išraiškingas. Šventišškai 7,-

„HELADO PISTACHO“

Mielos LABAI GERŲ pistacijų ledų bombikės, palaimintos skysto šokolado pavarvinimais ir šviežių mėtų lietučiu. Elegantiškai 6,-

