# GĖRIMAI / DRINKS

## Šampanas / Champagne

| | 7,5 cl / 75 cl |
|---|---|
| **Taittinger** Brut Réserve | $9^{80}$ / $95^{00}$ |
| **G.H. Mumm** Demi Sec | $8^{50}$ / $79^{00}$ |
| **G.H. Mumm** Rosé Brut | $9^{80}$ / $95^{00}$ |

California tapas & wine

# SATURDAY BRUNCH

# MENU

## Putojantis Vynas / Sparkling Wine

| | 12 cl / 75 cl |
|---|---|
| **Mionetto** Cuvée Oro Extra Dry | $4^{90}$ / $28^{00}$ |

## Kokteiliai / Cocktails

| | |
|---|---|
| **Mimosa** | $5^{60}$ |
| **Bloody Mary** | $6^{00}$ |
| **Aperol Spritz** | $6^{60}$ |

**VI 12:00 – 15:00 val.**

**2019**

## Dienos pradžiai

Imperial Šefo šaltų užkandžių rinkinys

## Vėlyvųjų pusryčių klasika

Pasirinkite savo mėgstamiausę patiekalą:

### Be lukšto virti kiaušiniai

- ***Benedikto,*** su olandišku padažu, jautienos kumpiu arba šonine ant sviestinės bandelės
- ***Florentino,*** su špinatais
- ***Royale,*** su sūdyta lašiša ir raudonaisiais ikrais

***Croque monsieur***

Karšta sviestinė bandelė su olandišku padažu, užkeptu sūriu ir jautienos kumpiu arba šonine

***Croque madame***

Karšta sviestinė bandelė su olandišku padažu, užkeptu sūriu ir jautienos kumpiu arba šonine ir keptu kiaušiniu

Austrės (2 vnt ) su padažu, duona, sviestu

## Desertas

Kaskart naujas Imperial konditerijos Šefo kurtas šedevras

**********

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

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

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

*Specialiu Šefo užkandžių rinkiniu*

*Vėlyvųjų pusryčių klasikos patiekalu*

*Desertu*

***Skanaus!***

***Pasiūlymo kaina $15^{00}$ v.a.***

## Starter

Imperial Chef‘s cold appetizers assorte

## Brunch classics

Please select your favourite dish:

### Poached eggs selection

- ***Benedict***, brioche bun topped with beef ham or pork bacon and Hollandaise sauce
- ***Florentine***, topped with spinach
- ***Royale***, with salmon and caviar

***Croque monsieur***

Hot brioche bun with beef ham or pork bacon with grated cheese and Hollandaise sauce

***Croque madame***

Hot brioche bun with beef ham or pork bacon with grated cheese and Hollandaise sauce topped with fried egg

Oysters ( 2 px ) with sauce, bread ant butter

## Dessert

Imperial confectionery Chef‘s improvised dessert

**********

***Dear Guests, thank you for choosing our company for this Saturday 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 assorte of appetizers*

*A brunch classic dish*

*Dessert*

***Enjoy your meal!***

***Offer price $15^{00}$ p.p.***