

BRUSSELS MUSSELS

ŠVIEŽIOS AUSRĖS

1 vnt. 3.5/5.5

Su klasikiniu raudonojo vyno acto padažu ir citrina

MIDIJOS 0.5kg/1kg

Šviežios midijos su belgiškomis bulvytėmis arba duonele. Pasirinkite mėgstamiausią padažą:

- Vyno, česnako ir salierų 12/17
- Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų 13/18
- Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų 13/18
- Pomidorų, vyno, porų, salierų 12/17
- Aštrų kokoso pieno, vyno, žaliojo kario, salierų 13/18

ŠALTI UŽKANDŽIAI

- Vištienos kepenėlių „Pâté“** 7
Pateikiamas su karamelizuotų obuolių čatniu bei kinkanų ir apelsinų džemu
- Silkė „Matjes“** 10
Su mažosiomis bulvytėmis, burokėlių majonezu, marinuotais šalotiniais svogūnais ir krapų aliejumi
- Laisvėje pagauto marmurinio ešerio „Ceviche“** 12
Pateikiama su pankolių ir salierų salotomis, marinuotais šalotiniais svogūnais, kalendra bei pasiflorų ikrais
- Geltonpelekio tuno „Tar Tar“** 14
Pateikiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos žele bei sezamo „Tuile“
- Argentinietiškos jautienos karpačio** 15
Su grybų „duxelles“, marinuotomis garstyčiomis, svogūnėliais, pinijomis, „Shiitake“ grybais bei „Parmigiano Reggiano“ sūriu
- „Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė** 8
- Užkandžių rinkinys 2 asm.** 17
Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir mango „Chutney“
- „Nefeli“ alyvuogės saldžiarūgščiamė padaže** 5

KARŠTI UŽKANDŽIAI

- Aliaskinė menkė** 9
Kvietinio alaus tešloje su „Tartar“ padažu
- Keptos krevetės sviesto – česnako ir vyno padaže** 9
- Mažieji „Kalamareti“** 9
Kepti „Ala plancha“ pateikiami su miso padažu
- Belgiškos bulvytės su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu** 4
- Sojų pupelės „Edamame“** 4
Su naminiu lydytu sviestu ir druskos dribsniais

SRIUBOS

- Belgiška „Waterzooi“ sriuba** 9.5
Dvi paras virtas vištienos kaulų sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu
- Šaltibarščiai su belgiškomis bulvytėmis** 5

SALOTOS

- Burrata salotos** 14
Su pomidorais, 18 mėnesių vytintu ispanišku kumpiu, mūsų gamybos pesto padažu ir kedro riešutais
- Salotos su krevetėmis** 12
Su avokadu, anakardžio riešutais, morkomis, mangų ir čili padažu
- Burokėliai su ožkos sūriu** 10
Burokėlių variacijos su karštu ožkos sūriu ir tamsaus alaus karamele

KARŠTIEJI PATIEKALAI

- Marmurinio ešerio filė** 18
Pagautas laisvėje, pateikiamas su sezoniniais šparagais, žaliųjų žirnelių tyre
- Geltonpelekio tuno kepsnis** 22
Pateikiamas su Jeruzalės artišokų tyre, skrudintais sezoniniais šparagais, svogūnėliais, kumato pomidoru ir aluje marinuotomis garstyčiomis
- Grill aštuonkojis** 22
Su keptomis mini bulvytėmis, raudonuoju žuvies padažu ir marinuotomis morkomis
- Ypatingieji „Brussels Mussels“ kiaulienės šonkauliai** 20
8 valandas lėtai, žemoje temperatūroje kepti šonkauliai, kad dūmas ir šiluma, be streso pereitų kiaurai mėsą. Pateikiami su belgiškomis bulvytėmis ir marinuotomis daržovėmis
- Argentinietiškos jautienos išpjova, 200g** 26
- Amerikietiškos jautienos Antrekotas, 300g** 36
Pateikiama su „Hasselback“ bulvytėmis, karamelizuotais svogūnais, salierų tyre ir raudono vyno arba pipiriniu padažu
- Belgiški mėsos kukuliai** 10.5
Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienės mėsos. Pateikiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:
- Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų
 - Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų
 - Pomidorų, vyno, porų, salierų
- Veganiškas žiedinio kopūsto steikas** 12
Su edamame pupelių piure, lapinio kopūsto salotomis

BRUSSELS MUSSELS

SALDUMYNAI

Belgiškas „Liege“ vafelis	
• Su cukraus pudra	5
• Su vaisiais ir grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
Alaus „Panna Cotta“	6
Patiekiama su džiovintų vaisių „Compote“	
Belgiško šokolado „Mousse“	6
Su mango „Tar Tar“	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	4
Tradicinis belgiškas desertas vakarienės metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	
Ice Dunes ledai	7
• Su vaisiais	
• Su karamele ir uogomis	

GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys 250ml	4
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
Kava	
• Espresas	2
• Juoda kava / Kava su pienu	2/2.5
• Kapučinas	2.5
• „Flat white“	2.5
• Late	2.5
• Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu	0.5
• Visa kava gali būti pateikta be kofeino	
Arbata	2.5
Natūrali Arbata	3
• Šaltalankių	
• Aviečių - mėlynių su mėtų lapeliu	
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	6
Matė kokteilis, 400ml	6
Naminis tropinių vaisių kokteilis, 750ml	8

PUSRYČIAI

VI-VII nuo 11⁰⁰ iki 13⁰⁰

Pusryčių Mimoza	4.5	Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	8
• Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis		Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu	
Klasikinis „Bellini“ kokteilis	5	Klasikinė Šakšuka 2 asm.	10
•		Keturi kiaušiniai, porai, pomidorai ir prieskoninės žolelės	
Klasikinis „Benediktas“	4.5	„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu	8.5
• „Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas pelėsinium sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti svogūnėliai	
Plakta kiaušienė „Scramble“	4.5	Kepti varškėčiai	6.5
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės		Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu	
Papildomai galite pasirinkti priedus:			
• Lengvai rūkyta lašiša	2.5		
• Vytintas kumpis	2.5		
• Avokadas	2.5		
• Traški šoninė	2.5		

Pusryčiams siūlome paragauti vieną iš mūsų midijų rūšių.
Dėl informacijos prašome kreiptis į padavėją.

Maloniai prašome perspėti mūsų aptarnaujantį personalą apie jūsų pageidavimus bei galimas alergijas.