

BRUSSELS MUSSELS

ŠVIEŽIOS AUSTRĖS

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 13/18
- Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų 13/18
- Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų 15/20
- Aštrų kokoso pieno, vyno, žaliojo kario, salierų 15/20
- Pomidorų, „Marinara“ 13/18

ŠALTI UŽKANDŽIAI

- Vištienos kepenėlių „Pâté“** 7
Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais svogūnėliais ir duonele
- Silkė „Matjes“** 10
Su mažosiomis bulvytėmis, burokėlių majonezu, marinuotais šalotinėmis svogūnais ir krapų aliejumi
- Laisvėje pagauto marmurinio ešerio „Ceviche“** 12
Patiekiamas su avokadu, mangu, gardintas „Leche del Tigre“ padažu
- Geltonpelekio tuno „Tartar“** 14
Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos žele bei sezamo „Tuile“
- Argentinietiškos jautienos „Tartar“** 17
Patiekiamas su fermentuoto juodojo česnako padažu, „kimchi“ majonezu ir skrudinta duonele
- „Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė** 8
- Užkandžių rinkinys 2 asm.** 19
Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir mango „Chutney“
- Marinuotos alyvuogės** 6

KARŠTI UŽKANDŽIAI

- Aliaskinė menkė** 9
Kvietinio alaus tešloje su „Tartar“ padažu
- Keptos krevetės sviesto–česnako ir vyno padaže** 11
- Sūrio spurgytės su pikantišku čili-sojos padažu** 7
- „Flambee“ plonapadės picos užkandis 2 asm.** 9
Su šonine, svogūnais ir grietinės 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** 10
Dvi paras virtas vištienos kaulų sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu
- Belgiška alaus ir sūrio sriuba** 8
Patiekiamas su mielinės tešlos paplotėliu gardintu šonine ir saulėje džiovintais pomidorais

SALOTOS

- 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

- Gruzdinta burata** 14
Patiekiamas „Marinara“ padaže, su saldžiarūgštėmis alyvuogėmis, kedro riešutais ir žolelių pesto
- Marmurinio ešerio filė** 22
Pagautas laisvėje, patiekiamas su sezoniniais šparagais, žaliųjų žirnelių tyre
- Geltonpelekio tuno kepsnys** 22
Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, skrudintais sezoniniais šparagais, marinuotais kalafiorais, kumato pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis
- Grill aštuonkojis** 24
Su vynuoginiais pomidoriukais „confit“ chorizo svieste, raudonoju žuvies padažu ir keptomis mini bulvytėmis
- Ypatingieji „Brussels Mussels“** 22
kiaulienos šonkauliai
8 valandas lėtai, žemoje temperatūroje kepti šonkauliai, kad dūmas ir šiluma, be streso pereitų kiaurai mėsą. Patiekiami su belgiškomis bulvytėmis ir marinuotomis daržovėmis
- Argentinietiškos jautienos išpjova, 200g** 28
- Amerikietiškos jautienos Antrekotas, 300g** 39
Patiekiamas su bulvių šimptalapiu, skrudintais „Eringi“ grybais, salierų tyre ir padažu pasirinktinai: raudono vyno, pagamintu iš veršienos cukrinių kaulų sultinio, arba pipiriniu grietinėlės padažu
- Belgiški mėsos kukuliai** 12
Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos. Patiekiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:
- Alaus, grietinėlės, šoninės
 - Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės
 - Pomidorų, „Marinara“
- Veganiškas žiedinio kopūsto steikas** 12
Su edamame pupelių tyre, lapinio kopūsto salotomis ir petražolių „Gremolata“

BRUSSELS MUSSELS

SALDUMYNAI

Belgiškas „Liege“ vafelis	
• Su cukraus pudra	5
• Su vaisiais ir grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
Alaus „Panna Cotta“	6
Pateikiama su džiovintų vaisių „Compote“	
Belgiško šokolado „Mousse“	6
Su mango „Tartar“	
Šiltas „Crumble“ desertas	6
Pateikiama su naminiiais ramunėlių ledais	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	4
Tradicinis belgiškas desertas vakarienių 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	
• Kanapių žiedų arbata	
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 Mimosza	4.5
Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis	
Klasikinis „Bellini“ kokteilis	5
Klasikinis „Benediktas“	5
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)	
Plakta kiaušienė „Scramble“	6
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės	
Papildomai galite pasirinkti priedus:	
• Lengvai rūkyta lašiša	2.5
• Vytintas kumpis	2.5
• Avokadas	2.5
• Traški šoninė	2.5

Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	8
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu	
Klasikinė Šakšuka 2 asm.	10
Keturi kiaušiniai, porai, pomidorai ir prieskoninės žolelės	
„Brussels musseles“ sumuštinis su jautienos žandu	10
Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas pelėsinu sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti svogūnėliai	
Kepti varškėčiai	7
Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu	

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.

tel. 861793777

 brusselsmusselpub