

# 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 17/22
- Aštraus žaliojo kario, kokoso pieno, vyno, salierų 17/22
- Pomidorų „Marinara“ 15/20

## 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 šalotiniais svogūnais ir krapų aliejumi

### Jautienos liežuvis 10

Patiekiamas su krienų-majonezo padažu, marinuotų agurkėlių, kaparėlių ir salierų salsa

### Geltonpelekio tuno „Tartar“ 14

Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos želė bei sezamo „Tuile“

### Argentinietiškos jautienos karpačio 18

Su marinuotais „Shiitake“ grybais, saulėje džiovintais pomidorais, kapariais, kietuoju sūriu ir alyvuogių (arba trumų) aliejumi

### „Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė 9

### Užkandžių rinkinys 2 asm. 19

Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir apelsinų džemas su šampanu

### Marinuotos alyvuogės 6

## KARŠTI UŽKANDŽIAI

### Aliaskinė menkė 10

Kvietinio alaus tešloje su „Tartar“ padažu

### Keptos krevetės sviesto-česnako ir vyno padaže 12

### Sūrio spurgytės 7

Su pikantišku čili-sojos padažu

### „Flambee“ plonapadės picos užkandis 2 asm. 9

Su šonine, svogūnais ir grietinės padažu

### Belgiškos bulvytės 5

Su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu

### Sojų pupelės „Edamame“ 5

Su naminiu lydytu sviestu ir druskos dribsniais

## SRIUBOS

### Belgiška „Waterzooi“ sriuba 10

Dvi paras virtas vištienos kaulų sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu

### Jautienos sriuba su šakninėmis daržovėmis 11

Šildanti ir maistinga sriuba su ilgai virta jautienos mėsa bei rudens daržovių ansambliu

## SALOTOS

### Salotos su krevetėmis 13

Su avokadu, anakardžio riešutais, morkomis, mangų ir čili padažu

### Burokėliai su ožkos sūriu 12

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

### Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė 22

Patiekiamas su sezoniniais šparagais ir žaliųjų žirnelių tyre

### Geltonpelekio tuno kepsnys 24

Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, skrudintais sezoniniais šparagais, marinuotais kalafiorais, kumato pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis

### Grill aštuonkojis 25

Su vynuoginiais pomidorukais „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 35

### Amerikietiškos jautienos antrekotas, 300g 45

### Veršienos nugarinė su kaulu, 300g 28

Patiekiamas ant grotelių keptomis daržovėmis, „Padron“ pipirais, mažosiomis „Princesse amandine“ bulvytėmis ir čimičiuri padažu

### Belgiški mėsos kukuliai 12

Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos.

Patiekiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:

- Alaus, grietinėlių, šoninės
- Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlių
- Pomidorų „Marinara“

### Veganiškas žiedinio kopūsto steikas 14

Patiekiamas su edamame pupelių tyre, lapinio kopūsto salotomis ir petražolių „Gremolata“

# BRUSSELS MUSSELS

## SALDUMYNAI

|  |   |
|--|---|
| <b>Belgiškas „Liege“ vafelis</b>   |   |
| • Su cukraus pudra   | 5 |
| • Su grietinėle  | 6 |
| • Su karamele ir ledais  | 6 |
| <b>Alaus „Panna Cotta“</b>   | 6 |
| Pateikiama su džiovintų vaisių „Compote“   |   |
| <b>Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas</b>  | 6 |
| Su itališkais ledais „Gelato“  |   |
| <b>Šiltas obuolių desertas „Crumble“</b>   | 6 |
| Cinamono, kardamono, gvazdikėlių ir karamelės skonio obuolių pyragas su vaniliniais ledais |   |
| <b>Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine</b>                                     | 4 |
| Tradicinis belgiškas desertas vakarieniės metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą             |   |
| <b>„Gelato“ itališki ledai</b>   | 7 |
| • Su vaisiais  |   |
| • Su karamele ir uogomis   |   |

## GĖRIMAI

|   |       |
|---|-------|
| <b>Šviežiai spaustos sultys 250ml</b>                     | 4.5   |
| • Apelsinų sultys   |       |
| • Greipfrutų sultys                                       |       |
| • Apelsinų ir greipfrutų sultys                           |       |
| <b>Kava</b>   |       |
| • Espresas  | 2.5   |
| • Juoda kava / Kava su pienu                              | 2.5/3 |
| • Kapučinas   | 3     |
| • „Flat white“  | 3.5   |
| • Latte   | 3     |
| Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu          | 0.5   |
| Visa kava gali būti pateikta be kofeino                   |       |
| <b>Arbata</b>   | 2.5   |
| <b>Natūrali Arbata</b>                                    | 3     |
| • Šaltalankių   |       |
| • Aviečių - mėlynių su mėtų lapeliu                       |       |
| • Kanapių žiedų arbata                                    |       |
| <b>CBD limonadas, 400ml</b> (Sudėties teirautis padavėjo) | 6     |
| <b>Matė kokteilis, 400ml</b>                              | 6     |
| <b>Naminis tropinių vaisių kokteilis, 750ml</b>           | 8     |

## PUSRYČIAI

VI-VII nuo 11<sup>00</sup> iki 13<sup>00</sup>

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

|   |   |
|---|---|
| <b>Pusryčių Mimoza</b>  | 6 |
| Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis  |   |
| <b>Klasikinis „Bellini“ kokteilis</b>   | 6 |
| <b>Klasikinis „Benediktas“</b>  | 5 |
| „Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)                      |   |
| <b>Plakta kiaušienė „Scramble“</b>  | 8 |
| Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės   |   |
| <b>Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu</b>   | 8 |
| Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu |   |

|  |     |
|--|-----|
| <b>„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu</b>  | 10  |
| Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas pelėsinu sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti svogūnėliai |     |
| <b>Kepti varškėčiai</b>  | 8   |
| Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu  |     |
| <b>Papildomai galite pasirinkti priedus:</b>   |     |
| • Lengvai rūkyta lašiša  | 2.5 |
| • Vytintas kumpis  | 2.5 |
| • Avokadas   | 2.5 |
| • Traški šoninė  | 2.5 |

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