

BRUSSELS MUSSLES

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, šoniňės, 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 kepenelių „Pâté“

7

Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais svogūnėliais ir duonele

Silkė „Matjes“

10

Su mažosiomis bulvytėmis, burokelių majonezu, marinuotais šalotiniais svogūnais ir krapų aliejumi

Geltonpelekio tuno „Tartar“

14

Patiukiamas 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

Gruzdinti kalmarukai

14

Su česnakiniu majonezo padažu

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 sultinis su jūros gérybėmis 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, mangui ir čili padažu

Burokėliai su ožkos sūriu

12

Burokelių variacijos su karštu ožkos sūriu ir tamsaus alaus karamele

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Gruzdinta burata

14

Patiukiamā „Marinara“ padažė, su saldžiarūgštėmis alyvuogėmis, kedro riešutais ir žolelių pesto

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė

22

Patiukiamā su sezoniniais šparagais ir žaliųjų žirnelių tyre

Geltonpelekio tuno kepsnys

24

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

Grill aštuonkojis

25

Su vynuoginiaiškių pomidoriukais „Confit“ chorizo svieste, raudonuoju žuvies padažu ir keptomis mini bulvytėmis

Ypatingieji „Brussels Mussels“

26

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

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

Belgiški mėsos kukuliai

12

Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos.

Patiukiamai su bulvių koše ir pasirinktu padažu:

- Alaus, grietinėlės, šoniňės
- Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės
- Pomidorų „Marinara“

Veganiškas žiedinio kopūsto steikas

14

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

BRUSSELS MUSSLES

SALDUMYNAI	GĒRIMAI
Belgiškas „Liege“ vaflis	Šviežiai spaustos sultys 250ml 4.5
• Su cukraus pudra	5
• Su grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
Alaus „Panna Cotta“	Kava
Patiokama su džiovintų vaisių „Compote“	• Espresas 2.5
Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas	• Juoda kava / Kava su pienu 2.5/3
Su itališkais ledais „Gelato“	• Kapučinas 3
Šiltas obuolių desertas „Crumble“	• „Flat white“ 3.5
Cinamono, kardamono, gvazdikelių ir karamelės skonio obuolių pyragas su vaniliniais ledais	• Latte 3
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gérimu 0.5
Tradicinis belgiškas desertas vakarienės metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	Visa kava gali būti pateikta be kofeino
„Gelato“ itališki ledai	Arbata 2.5
• Su vaisiais	Natūrali Arbata 3
• Su karamele ir uogomis	• Šaltalankių
	• Aviečių - mėlynių su mėtos 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

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

Pusryčiu Mimoza	„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu 10
Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis	Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas pelėsiniu sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti svogūnėliai
Klasikinis „Bellini“ kokteilis	Kepti varškėčiai 8
	Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu
Klasikinis „Benediktas“ „Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)	Plakta kiaušinienė „Scramble“ 8
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės	Papildomai galite pasirinkti priedus:
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniais ir avokadu Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu	• Lengvai rūkyta lašiša 2.5 • Vytiotas kumpis 2.5 • Avokadas 2.5 • Traški šoninė 2.5

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