

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
- „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

Geltonpelekio tuno „Tartar“ 15
Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos žele bei sezamo „Tuile“

Marmurinio ešerio „Ceviche“ 15
Su „Tigrės pienu“, mango, čili pipirais ir kalendra

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. 20
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 kalmariukai 14
Su „wasabi-mayo“ padažu

Sūrio spurgytės 8
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

Šaltibarščiai 7
Su putpelių kiaušiniais ir belgiškomis bulvytėmis

SALOTOS

Salotos su krevetėmis 13
Su avokadu, anakardžio riešutais, morkomis, mangų ir čili padažu

Gaiviosios burokėlių salotos 13
Su ožkos pieno sūriu, burokėliais, braškėmis, apelsiniais, mango bei pekano riešutais

Burata salotos 15
Su pomidorais, vytintu Ispanišku kumpiu, mūsų gamybos pesto padažu bei kedro riešutais

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Gruzdinta burata 14
Patiekiamas „Marinara“ padaže, su kalamata alyvuogėmis, kedro riešutais ir žolelių pesto

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė 25
Patiekiamas su šparagais, mini bulvytėmis bei grietinėlės padažu su imbieru

Geltonpelekio tuno kepsnys 25
Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, skrudintais sezoniniais šparagais, marinuotais kalaforais, kumato pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis

Grill aštuonkojis 25
Su vynuoginiais pomidoriukais „Confit“ chorizo svieste, raudonoju 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
Patiekiamas su 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, grietinėlės, šoninės
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės
- Pomidorų „Marinara“

Veganiškas žiedinio kopūsto steikas 14
Patiekiamas su edamame pupelių tyre, lapinio kopūsto salotomis ir petražolių-riešutų „Gremolata“

BRUSSELS MUSSELS

SALDUMYNAI

Belgiškas „Liege“ vafelis	
• Su cukraus pudra	5
• Su grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
Alaus „Panna Cotta“	6
Patiekiama su džiovintų vaisių „Compote“	
Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas	6
Su itališkais ledais „Gelato“	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	4
Tradicinis belgiškas desertas vakarienės metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	
„Gelato“ itališki ledai	7
• Su vaisiais	
• Su karamele ir uogomis	

GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys 250ml	4.5
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
Kava	
• Espresas	2.5
• Juoda kava / Kava su pienu	2.5/3
• Kapučinas	3.5
• „Flat white“	4
• Latte	3.5
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 - mėlynų su mėtų lapeliu	
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	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.

Pusryčių Mimosza	6	„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 „Benediktas“	5	Kepti varškėčiai	8
• „Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu	
Plakta kiaušieninė „Scramble“	8	Papildomai galite pasirinkti priedus:	
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės		• Lengvai rūkyta lašiša	2.5
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	8	• Vytintas kumpis	2.5
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu		• Avokadas	2.5
		• Traški šoninė	2.5

🍴 - aštru 🥄 - sudėtyje yra riešutų 🌱 - tinkamas veganams

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

tel. 861793777

📷 brusselsmusselspub