

# BRUSSELS MUSSELS

## ŠVIEŽIOS AUSRĖS

1 vnt. 4/6

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 15/20
- „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“** 11  
Patiekama ant ruginės duonelės, maskarponės-burokėlių kremu, marinuotais „Shallot“ svogūnais, ridikėliais ir putpelių kiaušiniams

**Geltonpelekio tuno „Tartar“** 14  
Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos želė bei sezamo „Tuile“

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

**Argentinietiškos jautienos karpačio** 19  
Su marinuotais „Shiitake“ grybais, saulėje džiovintais pomidorais, kapariais, kietuoju sūriu ir alyvuogių aliejumi

**„Brussels Mussels“ rinkinių sūrių lėkštė** 9

**Užkandžių rinkinys** 20 2 asm.  
Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir apelsinų džemas su šampanu

**Marinuotos alyvuogės** 6

## KARŠTI UŽKANDŽIAI

**Aliaskinė menkė** 11  
Kvietinio alaus tešloje su „Tartar“ padažu

**Keptos krevetės sviesto–česnako ir vyno padaže** 12

**Gruzdinti kalmariukai** 14  
Su „wasabi“–česnako majoneziniu padažu

**Sūrio spurgytės** 8  
Su pikantišku čili-sojos padažu

**„Flambee“ plonapadės picos užkandis** 9 2 asm.  
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 virtu jautienos sultiniu bei rudens daržovių ansambliu

## SALOTOS

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

**Burokėliai su ožkos sūriu** 13  
Burokėlių variacijos su karštu ožkos sūriu, tamsaus alaus karamele, spanguolėmis ir migdolais

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

## KARŠTIEJI PATIEKALAI

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

**Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė** 25  
Patiekama 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 pomidorukais „Confit“ chorizo svieste, raudonoju žuvies padažu ir keptomis mini bulvytėmis

**Ypatingieji „Brussels Mussels“ kiaulienės šonkaliai** 26  
8 valandas lėtai, žemoje temperatūroje kepti šonkaliai, 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

**„IBERICO“ kiaulienės „Secreto“, 200g** 27  
Patiekama su ant grotelių keptomis daržovėmis, „Padron“ pipirais, mažosiomis „Princesse amandine“ bulvytėmis ir čimičiuri arba pipiriniu padažu

**Belgiški mėsos kukuliai** 12  
Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienės 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

<b>Belgiškas „Liege“ vafelis</b>	
• Su cukraus pudra	5
• Su grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
<b>Alaus „Panna Cotta“</b>	6
Patiekama su džiovintų vaisių „Compote“	
<b>Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas</b>	6
Su itališkais ledais „Gelato“	
<b>Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine</b>	4
Tradicinis belgiškas desertas vakarienių metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	
<b>„Gelato“ itališki ledai</b>	7
• Su karamele	
• Su 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	3.5
• „Flat white“	4
• Latte	3.5
Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu	0.5
Visa kava gali būti pateikta be kofeino	
<b>Arbata</b>	3
<b>Natūrali arbata</b>	4
<b>CBD limonadas, 400ml</b> (Sudėties teirautis padavėjo)	6
<b>Fermentuotas gėrimas</b>	4.5
Su imbieru, ciberžole ir pieno rūgšties bakterijomis	
<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 „Benediktas“</b>	5
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)	
<b>Plakta kiaušiniene „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 pelėsiu 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

🔪 - aštru    🥜 - sudėtyje yra riešutų    🌱 - tinkamas veganams

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

tel. 861793777

📷 brusselmusselspub