

BRUSSELS MUSSELS

ŠVIEŽIOS AUSTRĖS

1 vnt. 4/6

Su klasikiniu raudonojo vyno acto padažu ir citrina

MIDIJOS 0.7kg

Šviežios midijos su belgiškomis bulvytėmis arba duonele. Pasirinkite mėgstamiausią padažą:

- Vyno, česnako ir salierų 18
- Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų 20
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų 22
- Aštraus žaliojo kario, kokoso pieno, vyno, salierų 20
- Pomidorų „Marinara“ 18

ŠALTI UŽKANDŽIAI

Vištienos kepenėlių „Pâté“ 8

Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais šalotiniais svogūnais ir duonele

Silkė „Matjes“ 12

Patiekama ant ruginės duonelės, maskarponės-burokėlių kremu, marinuotais „Shallot“ svogūnais, ridikėliais ir putpelių kiaušiniams

Geltonpelekio tuno „Tartar“ 15

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

Marmurinio ešerio „Ceviche“ 15

Su „Tigrės pienu“, mango, avokadu, čili pipirais ir kalendra

Argentinietiškos jautienos išpjovos karpačio 22

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

„Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė 10

Užkandžių rinkinys 2 asm. 24

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

Marinuotos alyvuogės 7

KARŠTI UŽKANDŽIAI

Menkė alaus tešloje 12

Su „Tartar“ padažu

Keptos krevetės sviesto-česnako ir vyno padaže 13

Gruzdinti kalmariukai 14

Su „wasabi“-česnako majoneziniu padažu

Sūrio spurgytės 9

Su pikantišku čili-sojos padažu

„Flambée“ plonapadės picos užkandis 2 asm. 9

Su šonine, svogūnais ir grietinės padažu

Belgiškos bulvytės 6

Su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu

Sojų pupelės „Edamame“ 6

Su lydytu sviestu ir druskos dribsniais

SRIUBOS

Belgiška „Waterzooi“ sriuba 12

Vištienos sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu

Šaltibarščiai 7.5

Su belgiškomis bulvytėmis

SALOTOS

Salotos su krevetėmis 14

Avokadas, anakardžio riešutai, salotų lapai, morkos, mangų ir čili padažas

Salotos su kepta lašiša 22

Salotų lapai, avokadas, cukinija, kivi, „Edamame“ pupelės ir anakardžių „Gremolata“ padažas

Burata salotos 15

Sezoniniai pomidorai, vytinto ispaniško kumpio traškutis, „Kalamata“ alyvuogės, braškės ir kedro riešutai

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Gruzdinta burata 16

Patiekama „Marinara“ padaže, su kalamata alyvuogėmis, kedro riešutais ir petražolių-riešutų „Gremolata“

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė 26

Patiekama su šparagais, mini bulvytėmis bei grietinėlės padažu su imbieru

Geltonpelekio tuno kepsnys 27

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

Grill aštuonkojis 28

Su vynuoginiais pomidoriukais „Confit“ chorizo svieste, raudonoju žuvies padažu ir keptomis mini bulvytėmis

Ypatingieji „Brussels Mussels“ 28

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 37

Amerikietiškos jautienos antrekotas, 300g 47

„IBERICO“ kiaulienos „Secreto“, 200g 28

Patiekama su ant grotelių keptomis daržovėmis, „Padron“ pipirais, mažosiomis „Princesse amandine“ bulvytėmis ir čimičiuri arba pipiriniu padažu

Belgiški mėsos kukuliai 14

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 15

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

BRUSSELS MUSSELS

SALDUMYNAI

Belgiškas „Liege“ vafelis	
• Su cukraus pudra	7
• Su grietinėle	7
• Su karamele ir ledais	8
Gaivus braškinis desertas	9
Kremas, šokoladinis „Braunis“ su karamelizuotomis alyvuogėmis ir braškiniais ledais	
Alaus „Panna Cotta“	7
Patiekiama su džiovintų vaisių „Compote“	
Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas	6
Su itališkais ledais „Gelato“	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	5.5
Tradicinis belgiškas desertas vakarienės metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	
„Gelato“ itališki ledai	7
• Su karamele	
• Su uogomis	

GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys 250ml	5
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
Kava	
• Espresas	2.8
• Juoda kava / Kava su pienu	2.8/3.2
• Kapučinas	3.8
• „Flat white“	4.3
• Latte	3.8
Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu	0.5
Visa kava gali būti pateikta be kofeino	
Arbata	3.5
Natūrali arbata	4
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	6
Fermentuotas gėrimas	5
Su imbieru, ciberžole ir pieno rūgšties bakterijomis	
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
• Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis	
Klasikinis „Benediktas“	6
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)	
Plakta kiaušininė „Scrambled“	9
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės	
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	9
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu	

„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu	11
Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas čederio sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas marinuoti šalotiniai svogūnai	
Kepti varškėčiai	9
Su saldžia aviečių uogiene ir grietinės padažu	
Papildomai galite pasirinkti priedus:	
• 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

📷 brusselmusselspan