

# 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, grietinės, šoninės, salierų 20
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės, salierų 22
- Aštraus žaliojo kario, kokoso pieno, vyno, salierų 20
- Pomidorų „Marinara“ 18

## SRIUBOS

- Belgiška „Waterzooi“ sriuba** 12  
Vištienos sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu
- Jautienos sriuba su šakninėmis daržovėmis** 11  
Šildanti ir maistinga jautienos sultinio sriuba su rudens daržovių ansambliu ir paprikomis

## SALOTOS

- Salotos su krevetėmis** 14  
Avokadas, anakardžių riešutai, salotų lapai, morkos, mangų „Chutney“ padažu
- Ožkos sūrio salotos** 16  
Cikorijos, „Chioggia“ burokėliai su keptu ožkos sūriu, mango-čili padažu ir „Pekano“ riešutais

## ŠALTI UŽKANDŽIAI

- Vištienos kepenėlių „Pâté“** 8  
Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais šalotinėmis svogūnais ir duonele
- Avinžirnių „Humusas“** 11  
Patiekiamas su daržovėmis, marinuotomis alyvuogėmis ir „Pita“ duonele
- Silkė „Matjes“** 12  
Patiekiamas ant ruginės duonelės, maskarponės-burokėlių kremu, marinuotais „Shallot“ svogūnais, ridikėliais ir putpelių kiaušiniams
- Geltonpelekio tuno „Tartar“** 15  
Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos želė bei sezamo „Tuile“
- Marmurinio ešerio „Ceviche“** 15  
Su „Tigrės pienu“, mango, avokadu, čili pipirais ir kalendra
- Argentinietiškos jautienos išpjovos „Carpaccio“** 22  
Su marinuotais „Shiitake“ grybais, saulėje džiovintais pomidorais, kapariais, kietuoju sūriu ir alyvuogių aliejumi
- „Brussels Musseles“ rinkinių 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** 14
- 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

## KARŠTIEJI PATIEKALAI

- Gruzdinta burata** 16  
Patiekiamas „Marinara“ padaže, su kalamata alyvuogėmis, kedro riešutais ir petražolių-riešutų „Gremolata“
- Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė** 26  
Patiekiamas su šparagais, mini bulvytėmis bei grietinės-imbierų padažu
- Geltonpelekio tuno kepsnys** 27  
Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, sezoniniais šparagais, marinuotais kalafiorais, kumato pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis
- Grill aštuonkojis** 28  
Su vynuoginiais pomidoriukais „Confit“ chorizo svieste, raudonoju žuvies padažu ir keptomis mini bulvytėmis
- Ypatingieji „Brussels Musseles“ kiaulienos šonkauliai** 28  
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
- Australietiškas jautienos antrekotas, 300g** 47
- Veršienos nugarinė su kaulu, 300g** 28  
Patiekiamas 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, grietinės, šoninės
  - „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės
  - Pomidorų „Marinara“
- Veganiškas žiedinio kopūsto steikas** 15  
Patiekiamas su edamame pupelių tyre, lapinio kopūsto salotomis ir petražolių-riešutų „Gremolata“

# RUSSELS MUSSEL

## SALDUMYNAI

<b>Belgiškas „Liege“ vafelis</b>	
• Su cukraus pudra	7
• Su grietinėle	7
• Su karamele ir ledais	8
<b>Alaus „Panna Cotta“</b>	7
Patiekama su džiovintų vaisių „Compote“	
<b>Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas</b>	6
Su itališkais ledais „Gelato“	
<b>Slyvų desertas</b> 	8
Naminė „Granola“ su migdolų riešutais, slyvos raudono vyno padaže ir grietinės kremas	
<b>Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine</b>	5.5
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>	5
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
<b>Kava</b>	
• „Espresso“	2.8
• Juoda kava / Kava su pienu	2.8/3.2
• „Cappuccino“	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	
<b>Arbata</b>	3.5
<b>Natūrali arbata</b>	5
<b>CBD limonadas, 400ml</b> (Sudėties teirautis padavėjo)	6
<b>Fermentuotas gėrimas</b>	5
Su imbieru, ciberžole ir pieno rūgšties bakterijomis	
<b>Naminis tropinių vaisių kokteilis, 400ml/750ml</b>	5/8

## 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 Mimosza</b>	6	<b>„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu</b> 	11
• Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis		Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas čederio sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti šalotiniai svogūnai	
<b>Klasikinis „Benediktas“</b>	6	<b>Kepti varškėčiai</b>	9
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Su saldžia aviečių uogiene ir grietinės padažu	
<b>Plakta kiaušieninė „Scrambled“</b>	9	<b>Papildomai galite pasirinkti priedus:</b>	
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės		• Lengvai rūkyta lašiša	2.5
<b>Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu</b> 	9	• Vytintas kumpis	2.5
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžių ir žolelių 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

 brusselsmusselpub