

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

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“ 13
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“ rinktinė 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 15
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
Alaus „Panna Cotta“	7
Patiekama su džiovintų vaisių „Compote“	
Šiltas belgiško alaus šokoladinis desertas	6
Su itališkais ledais „Gelato“	
Slyvų desertas 🌱	8
Naminė „Granola“ su migdolų riešutais, slyvos raudono vyno padaže ir grietinės kremas	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	5.5
Tradicinis belgiškas desertas vakarienių 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	
• „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	
Arbata	3.5
Natūrali arbata	5
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	6
Fermentuotas gėrimas	5
Su imbieru, ciberžole ir pieno rūgšties bakterijomis	
Naminis tropinių vaisių kokteilis, 400ml/750ml	5/8

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 🌱	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	
Klasikinis „Benediktas“	7	Kepti varškėčiai	9
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Su saldžia aviečių uogiene ir grietinės padažu	
Plakta kiaušienė „Scrambled“	9	Papildomai galite pasirinkti priedus:	
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės		• Lengvai rūkyta lašiša	3
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu 🌱	9	• Vytintas kumpis	3
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžių ir žolelių padažu		• Avokadas	3
		• Traški šoninė	3

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

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