

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

Šaltibarščiai 7

Pateikiama su belgiškomis bulvytėmis

Belgiška „Waterzooi“ sriuba 12

Vištienos sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu

SALOTOS

Salotos su krevetėmis 14

Avokadas, anakardžių riešutai, salotų lapai, ridikėliai, morkos, mangų „Chutney“ padažas ir vyšniniai pomidorai

Ožkos sūrio salotos 16

Cikorijos, „Chioggia“ burokėliai su keptu ožkos sūriu, mango-čili padažas ir „Pekano“ riešutai

Salotos „Burrata“ 16

Sezoniniai pomidorai, ispaniškas kumpis su „Grisini“ lazdelėmis, „Kalamata“ alyvuogės, kedro riešutai, balzamiko ikrai ir braškės

ŠALTI UŽKANDŽIAI

Vištienos kepenėlių „Pâté“ 8

Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, pateikiamas su marinuotais šalotniais svogūnais ir duonele

Avinžirnių „Humusas“ 12

Pateikimas su alyvuogėmis, ridikėliais, skrudintais avinžirniais ir saulėgrąžom bei morkų ir salierų lazdelėmis

Silkė „Matjes“ 12

Pateikiama su burokėlių majonezu, marinuotais šalotniais svogūnais, ridikėliais, putpelių kiaušiniams ir juodos duonos traškučiais

Geltonpelekio tuno „Tartar“ 15

Pateikiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos želė bei sezamo „Tuile“

Marmurinio ešerio „Ceviche“ 15

Avokadas, „Tigrės pienas“, obuoliai, pasiflorų tyrė, čili aliejus, kalendra, pomidorai, agurkai bei svogūnai

Argentinietiškos jautienos išpjovos „Carpaccio“ 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 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

• Su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu 6

• Su trumų majonezu ir kietuoju sūriu 7

Sojų pupelės „Edamame“ 6

Su lydytu sviestu ir druskos dribsniais

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Gruzdinta burata 16

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

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė 26

Pateikiama su šparagais, mini bulvytėmis bei kukurūzų-imbiero padažu

Geltonpelekio tuno kepsnys 27

Pateikiamas su Jeruzalės artišokų tyre, šparagais, marinuotais kalaforais, kumato pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis

Grill aštuonkojis 28

Su vynuoginiais pomidoriukais „Confit“ chorizo svieste, raudonuoju 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. Pateikiami su belgiškomis bulvytėmis ir marinuotomis daržovėmis

Argentinietiškos jautienos išpjova, 200g 37

Australietiškas jautienos antrekotas, 300g 47

Veršienos nugarinė su kaulu, 300g 28

Pateikiama su ant grotelių keptomis daržovėmis, „Padron“ pipirais, mažosiomis „Amandine“ bulvytėmis ir čimičiuri arba pipiriniu padažu

Belgiški mėsos kukuliai 15

Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos.

Pateikiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:

- Alaus, grietinės, šoninės
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės
- Pomidorų „Marinara“

Veganiškas žiedinio kopūsto steikas 15

Pateikiamas 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“	
Gaivus braškinis desertas	10
Maskarpone kremas, šokoladinis braunis, karamelizuotos alyvuogės, braškės ir braškiniai ledai	
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	
• „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	13
Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis		Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas čederio sūriu, pankolių ir salierų salotos, „Hollandaise“ padažas, marinuoti šalotiniai svogūnai	
Klasikinis „Benediktas“	9	Kepti varškėčiai	10
„Muffin“ bandelė, avokadas, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Su grietine ir saldžia aviečių uogiene	
Sumuštinis su „Burrata“ sūriu, avokadu ir sūdyta lašiša	13	Papildomai galite pasirinkti priedus:	
Natūrali raugo duona, avokadas, „Burrata“ sūris, sūdyta lašiša ir kalendra		• Lengvai sūdyta lašiša	3
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	11	• Vytintas kumpis	3
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai, avokadas, pomidorai, anakardžių ir žolelių padažas		• Avokadas	3
		• Traški šoninė	3

👉 - aštru 🥚 - sudėtyje yra riešutų 🌱 - tinkamas veganams

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

tel. 0861793777

📷 brusselmusselpub