

BRUSSELS MUSSELS

ŠVIEŽIOS AUSTRĖS
1 vnt. 4/6
Su klasikiniu raudonojo vyno acto padažu ir citrina

MIDIJOS	
0.7kg	
Šviežios midijos su belgiškėmis bulvytėmis arba duonele. Pasirinkite mėgstamiausią padažą:	
• Vyno, česnako ir salierų	19
• Belgiško alaus, grietinėlių, šoninės, salierų	22
• „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlių, salierų	22
• Aštraus žaliojo kario, kokoso pieno, vyno, salierų	22
• Pomidorų „Marinara“	20

SALOTOS	
Salotos su krevetėmis  	16
Avokadas, anakardžių riešutai, salotų lapai, ridikėliai, morkos, mangų „Chutney“ padažas ir vyšniniai pomidorai	
Ožkos sūrio salotos 	17
Su burokėlių „Carpaccio“, cikorijomis, „Chioggia“ burokėliais, marinuotomis morkomis, pekano riešutais ir „Pesto“ padažu	
Salotos „Burrata“ 	18
Su sezoniniais pomidorais, vytinto ispaniško kumpio traškučiais, „Kalamata“ alyvuogėmis, kedro riešutais, balzamiko ikrais ir braškėmis	

ŠALTI UŽKANDŽIAI	
Vištienos kepenėlių „Pâté“	8
Padengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais šalotiniais svogūnais ir duonele	
Burokėlių „Humusas“ 🌱 🌿	12
Su veganišku sūriu, „Chioggia“ burokėlių traškučiais, sezamo sėklomis ir saulėgrąžomis	
Silkė „Matjes“	12
Su rugine duonele, maskarponės – burokėlių kremu, marinuotais „Shallot“ svogūnais, ridikėliais ir putpelių kiaušiniams	
Geltonpelekio tuno „Tartar“	16
Su avokadu, „Wakame“ salotomis, „Shiitake“ grybais, „Masago“ ikrais, „Kimchi“ majonezu ir sezamo „Tuile“	
Marmurinio ešerio „Ceviche“ 🐟	16
Su „Tigrės pienu“, avokadu, obuoliais, pomidorais, marinuotais svogūnais, čili aliejumi ir kalendromis	
Argentinietiškos jautienos išpjovos „Carpaccio“ 🥩	23
Su marinuotais „Shiitake“ grybais, saulėje džiovintais pomidorais, kapariais, kietuoju sūriu ir alyvuogių aliejumi	
„Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė	10
Rinkinio sudėties prašome teirautis padavėjo	
Užkandžių rinkinys 2 asm.	24
Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir apelsinų džemas su šampanu	
Marinuotos alyvuogės 🌿	7

SRIUBOS	
Jautienos sriuba	11
Šildanti ir maistinga jautienos sultinio sriuba su rudens daržovių ansambliu ir paprikomis	
Belgiška „Waterzooi“ sriuba	12
Vištienos sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu	
KARŠTI UŽKANDŽIAI	
Menkė alaus tešloje	14
Su „Tartar“ padažu	
Keptos krevetės sviesto–česnako ir vyno padaže	14
Gruzdinti kalmariukai	14
Su „wasabi“-česnako majonezinio padažu	
Sūrio spurgytės	9
Su pikantišku čili-sojos padažu	
„Flambée“ plonapadės picos užkandis 2 asm.	10
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 🍷	18
Patiekiama „Marinara“ padaže, su „Kalamata“ alyvuogėmis, kedro riešutais ir petražolių-riešutų „Gremolata“	
Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė	26
Patiekiama su šparagais, mini bulvytėmis bei kukurūzų-imbiero padažu	
Geltonpelekio tuno kepsnys 🍷	27
Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, 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 Mussels“ kaulienos 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	32
Patiekiama su ant grotelių keptomis daržovėmis, „Padron“ pipirais, mažosiomis „Amandine“ bulvytėmis ir čimičiuri arba pipiriniu padažu	
Belgiški mėsos kukuliai	16
Pagaminti iš maltos jautienos ir kaulienos mėsos. Patiekiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:	
• Alaus, grietinės, šoninės	
• „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės	
• Pomidorų „Marinara“	
Veganiškas žiedinio kopūsto steikas 🍷🌱	16
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	7
Su itališkais ledais „Gelato“	
Obuolių „Crumble“ desertas	7
Karamelizuoti obuoliai, „Crumble“ trupiniai, sūdyta karamelė ir vaniliniai 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	5.5
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
Kava	
• „Espresso“	3.8
• Juoda kava / Kava su pienu	3.8/4.5
• „Cappuccino“	4.8
• „Flat white“	6
• „Latte“	5.5
Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu	0.6
Visa kava gali būti pateikta be kofeino	
Arbata	3.5
Natūrali arbata	6
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	6
Fermentuotas gėrimas	6
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 Mimoza	7
Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis	
Klasikinis „Benediktas“	9
„Muffin“ bandelė, avokadas, du kaimiški kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)	
Sumuštinis su „Burrata“ sūriu, avokadu ir sūdyta lašiša	13
Natūrali raugo duona, avokadas, „Burrata“ sūris, sūdyta lašiša ir kalendra	
Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	12
Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kaimiški kiaušiniai, avokadas, pomidorai, anakardžių ir žolelių padažas	

„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu	14
Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas čederio sūriu, pankolių ir salierų salotos, „Hollandaise“ padažas, marinuoti šalotiniai svogūnai	
Kepti varškėčiai	12
Su grietine ir saldžia aviečių uogiene	
Papildomai galite pasirinkti priedus:	
• Lengvai sūdyta lašiša	3
• Vytintas kumpis	3
• Avokadas	3
• Traški šoninė	3
• Kaimiškas kiaušinis	2

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

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