

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 19
- Belgiško alaus, grietinės, šoninės, salierų 22
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės, salierų 22
- Aštraus žaliojo kario, kokoso pieno, vyno, salierų 22
- Grietinės, garstyčių ir „Cheddar“ sūrio 22

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

Avinžirnių „Humusas“ 12

Patiekiamas su skrudintais kukurūzais, kalendra ir tortilijos traškučiais

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, „Shallot“ svogūnais, čili aliejumi ir kalendra

Argentinietiškos jautienos išpjovos „Carpaccio“ 23

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

„Brussels Mussels“ rinkinių sūrių lėkštė 12

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 12

Šildanti ir maistinga jautienos sriuba su sezoninėmis daržovėmis

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 majoneziniu padažu

Sūrio spurgytės 9

Su pikantišku čili-sojos padažu

„Flambée“ plonapadės picos užkandis 2 asm. 10

Su šonine, svogūnais ir grietinės padažu

Belgiškos bulvytės 6

• Su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu

• Su trumų majonezu ir kietuoju sūriu 7

Sojų pupelės „Edamame“ 6

Su lydytu sviestu ir druskos dribsniais

KARŠTIEJI PATIEKALAI

Gruzdinta „Burrata“ 18

Patiekiamas „Marinara“ padaže, su „Kalamata“ alyvuogėmis, kedro riešutais ir petražolių-riešutų „Gremolata“

Laisvėje pagauto marmurinio ešerio filė 27

Patiekiamas su šparagais, mini bulvytėmis bei kukurūzų-imbiero padažu

Geltonpelekio tuno kepsnys 27

Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, šparagais, marinuotais kalaforais, „Kumato“ pomidorais ir aluje marinuotomis garstyčiomis

Grill aštuonkojis 29

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

Australietiškas jautienos antrekotas, 300g 47

Veršienos nugarinė su kaulu, 300g 32

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

Belgiški mėsos kukuliai 16

Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos.

Patiekiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:

- Alaus, grietinės, šoninės
- „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinės
- Grietinės, garstyčių ir „Cheddar“ sūrio

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“	
Šiltas obuolių desertas	7
Patiekiamas su vaniliniais ledais ir karamele	
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	
Visa kava gali būti paruošta: su augaliniu gėrimu / pateikta be kofeino	
• „Espresso“	3.8
• Juoda kava / Kava su pienu	3.8/4.5
• „Cappuccino“	4.8
• „Flat white“	5.5
• „Latte“	5.5
Arbata	3.5
„Brussels Mussels“ natūrali naminė arbata	5
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	7
Fermentuotas gėrimas	7
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	8
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.

tel. 061793777



brusselsmusselspub