

MŪSŲ PASIDIDŽIAVIMAS

MIDIJOS / „Moules frites“

„Gurmaniškos“

(Svogūnai, karis, brendis, grietinėlė, salierų stiebai)

„Belgiškos kilmės“

(Svogūnai, petražolės, baltas vynas, grietinėlė)

„Velnio katilas“

(Kvietinis alus, aitrioji paprika, česnakas, pomidorai)

„Prancūziškai“

(Pelėsinis sūris, čiobreliai, grietinėlė, natūralus sūrelis)

„Archiduc“

(Šoninė, baltas vynas, grietinėlė, kelmučiai)

„Briuselio“

(Špinatai, baltas vynas, česnakai, čiobrelis, natūralus sūrelis)

Midijos patiekiamos su belgiškomis bulvytėmis ir virtuvės šefo gamintu naminiu majonezo-garstyčių padažu

JŽANGAI

Belgiška svogūnų sriuba su alumi

Belgiškas jūros gėrybių troškiny (sriuba) „Waterzooi“

Gento vištienos troškiny (sriuba) „Waterzooi“

Žaliosios salotos su antiena „De canard salade“ vyno padaže

Naminio sūdyto lašišos salotos su cikorijomis

Salotos su aluje marinuota vištiena

Salotos su vyne marinuotomis Šiaurės jūros krevetėmis

* Gaminame naudodami aukštos kokybės, šviežius produktus, mūsų gamintus sultinius, padažus ir kitus ingredientus.

PRATĖSIMUI

Belgiškas suvožtinis „Butterbrot“ su kumpiu arba krevetėmis

Naminiai makaronai „Nudeln“ su midijomis

Belgiškai paruoštos ėrienos dešrelės „Lammwurst“ su bulvių koše

Triušio šlaunelė su miško grybų troškiniu

Vištiena „De lux“ su krevete, lašiša ir bulvytėmis
Veršiuko šonkauliai su traškiais kalafiorais ir naminiais bulvių traškučiais
(Pasirinkite padažą: česnakinis, pipirinis, naminis barbekiu)

Plekšnė „Sole meunière“ su belgiškomis bulvėmis ir naminium majonezu
(Šviežia žuvis iš Šiaurės jūros)

Sterkas su bulvių-špinatų koše ir svogūnų padažu
(Šviežia žuvis iš Šiaurės jūros)

PABAIGAI

Tradicinis belgiškas vafelis „Waffeln“

„Crème anglaise“

„Mousse au chocolat“

„Chocolate soufflé“