

BRUSSELS MUSSELS

ŠVIEŽIOS AUSTRĖS

1 vnt. 3.5/5.5

Su klasikiniu raudonojo vyno acto padažu ir citrina

MIDIJOS 0.5kg/1kg

Šviežios midijos su belgiškomis bulvytėmis arba duonele. Pasirinkite mėgstamiausią padažą:

- Vyno, česnako ir salierų 13/18
- Belgiško alaus, grietinėlės, šoninės, salierų 13/18
- Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlės, salierų 15/20
- Aštrų kokoso pieno, vyno, žaliojo kario, salierų 15/20
- Pomidorų, „Marinara“ 13/18

ŠALTI UŽKANDŽIAI

- Vištienos kepenėlių „Pâté“** 7
Apdengtas abrikosų skonio lydytu sviestu, patiekiamas su marinuotais svogūnėliais ir duonele
- Silkė „Matjes“** 10
Su mažosiomis bulvytėmis, burokėlių majonezu, marinuotais šalotiniais svogūnais ir krapų aliejumi
- Laisvėje pagauto marmurinio ešerio „Ceviche“** 12
Patiekiamas su avokadu, mangu, gardintas „Leche del Tigre“ padažu
- Geltonpelekio tuno „Tartar“** 14
Patiekiamas su „Shiitake“ grybais, avokadu, sojos žele bei sezamo „Tuile“
- Argentinietiškos jautienos „Tartar“** 17
Klasikinis jautienos „Tartar“, patiekiamas su skrudinta juoda duonele
- Jautienos „Rostbifo“ užkandis** 14
Žemoje temperatūroje ruošta jautienos nugarinė su marinuotomis „Kenya“ pupelėmis, svogūnėliais ir krienų padažu
- „Brussels Mussels“ rinktinių sūrių lėkštė** 8
- Užkandžių rinkinys 2 asm.** 19
Sūriai, 18 mėnesių brandintas ispaniškas kumpis, vytintos dešros, žaliosios alyvuogės ir mango „Chutney“
- Marinuotos alyvuogės** 6

KARŠTI UŽKANDŽIAI

- Aliaskinė menkė** 9
Kvietinio alaus tešloje su „Tartar“ padažu
- Keptos krevetės sviesto-česnako ir vyno padaže** 11
- Sūrio spurgytės** su pikantišku čili-sojos padažu 7
- „Flambee“ plonapadės picos užkandis 2 asm.** 9
Su šonine, svogūnais ir grietinės padažu
- Belgiškos bulvytės** su „Tartar“ ir saldžiai aštriu padažu 4
- Sojų pupelės „Edamame“** 4
Su naminiu lydytu sviestu ir druskos dribsniais

SRIUBOS

- Belgiška „Waterzooi“ sriuba** 10
Dvi paras virtas vištienos kaulų sultinys su jūros gėrybėmis ir kokoso pienu
- Belgiška alaus ir sūrio sriuba** 8
Patiekiamas su mielinės tešlos paplotėliu gardintu šonine ir saulėje džiovintais pomidorais

SALOTOS

- Salotos su krevetėmis** 12
Su avokadu, anakardžio riešutais, morkomis, mangų ir čili padažu
- Burokėliai su ožkos sūriu** 10
Burokėlių variacijos su karštu ožkos sūriu ir tamsaus alaus karamele

KARŠTIEJI PATIEKALAI

- Gruzdinta burata** 14
Patiekiamas „Marinara“ padaže, su saldžiarūgštėmis alyvuogėmis, kedro riešutais ir žolelių pesto
- Marmurinio ešerio filė** 22
Pagautas laisvėje, patiekiamas su sezoniniais šparagais, žaliųjų žirnelių tyre
- Geltonpelekio tuno kepsnys** 22
Patiekiamas su Jeruzalės artišokų tyre, skrudintais sezoniniais šparagais, kumato pomidoru ir aluje marinuotomis garstyčiomis
- Grill aštuonkojis** 24
Su keptomis mini bulvytėmis, raudonuoju žuvies padažu ir marinuotomis morkomis
- Ypatingieji „Brussels Mussels“**
kiaulienos šonkauliai 22
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** 28
- Amerikietiškos jautienos Antrekotas, 300g** 39
Patiekiamas su bulvių šimptalapiu, skrudintais „Eringi“ grybais, salierų tyre ir padažu pasirinktinai: raudono vyno, pagamintu iš veršienos cukrinių kaulų sultinio, arba pipiriniu grietinėlių padažu
- Belgiški mėsos kukuliai** 12
Pagaminti iš maltos jautienos ir kiaulienos mėsos. Patiekiami su bulvių koše ir pasirinktu padažu:
- Alaus, grietinėlių, šoninės
 - Aštrios „Chorizo“ dešros, raudonojo kario, grietinėlių
 - Pomidorų, „Marinara“
- Veganiškas žiedinio kopūsto steikas** 12
Su edamame pupelių tyre, lapinio kopūsto salotomis ir petražolių „Gremolata“

BRUSSELS MUSSELS

SALDUMYNAI

Belgiškas „Liege“ vafelis	
• Su cukraus pudra	5
• Su vaisiais ir grietinėle	6
• Su karamele ir ledais	6
Alaus „Panna Cotta“	6
Patiekama su džiovintų vaisių „Compote“	
Belgiško šokolado „Mousse“	6
Su mango „Tar Tar“	
Šiltas „Crumble“ desertas	6
Patiekama su naminiiais ramunėlių ledais	
Citrusinių vaisių šerbetas „Colonel“ su degtine	4
Tradicinis belgiškas desertas vakarienes metu atgaivins jūsų skrandį ir sielą	
Ice Dunes ledai	7
• Su vaisiais	
• Su karamele ir uogomis	

GĖRIMAI

Šviežiai spaustos sultys 250ml	4
• Apelsinų sultys	
• Greipfrutų sultys	
• Apelsinų ir greipfrutų sultys	
Kava	
• Espresas	2
• Juoda kava / Kava su pienu	2/2.5
• Kapučinas	2.5
• „Flat white“	2.5
• Late	2.5
• Visa kava gali būti paruošta su augaliniu gėrimu	0.5
• Visa kava gali būti pateikta be kofeino	
Arbata	2.5
Natūrali Arbata	3
• Šaltalankių	
• Aviečių - mėlynių su mėtų lapeliu	
CBD limonadas, 400ml (Sudėties teirautis padavėjo)	6
Maté kokteilis, 400ml	6
Naminis tropinių vaisių kokteilis, 750ml	8

PUSRYČIAI

VI-VII nuo 11⁰⁰ iki 13⁰⁰

Pusryčių Mimoza	4.5	Skrebutis su „Poached“ kiaušiniiais ir avokadu	8
Su šviežiai spaustomis apelsinų sultimis		Juodos duonos skrebutis, žemoje temperatūroje virti kiaušiniai su varškės kremu, avokadu, pomidorais, anakardžio riešutais ir mūsų gamybos pesto padažu	
Klasikinis „Bellini“ kokteilis	5	Klasikinė Šakšuka 2 asm.	10
		Keturi kiaušiniai, porai, pomidorai ir prieskoninės žolelės	
Klasikinis „Benediktas“	5	„Brussels mussels“ sumuštinis su jautienos žandu	10
„Muffin“ bandelė, du kiaušiniai, salotų lapeliai, „Hollandaise“ padažas (galite pasirinkti „Hollandaise“ padažą su trumų aliejumi)		Natūralaus raugo duona, belgiškame aluje troškintas jautienos žandas užkeptas pelėsinu sūriu, pankolių ir salierų salotos, olandiškas padažas, marinuoti svogūnėliai	
Plakta kiaušininė „Scramble“	6	Kepti varškėčiai	7
Natūralaus raugo duona, du kiaušiniai, grūstas avokadas, salotų lapeliai ir šviežios daržovės		Su saldžia močiutės uogiene ir grietinės padažu	
Papildomai galite pasirinkti priedus:			
• Lengvai rūkyta lašiša	2.5		
• Vytintas kumpis	2.5		
• Avokadas	2.5		
• Traški šoninė	2.5		

Pusryčiams siūlome paragauti vieną iš mūsų midijų rūšių.
Dėl informacijos prašome kreiptis į padavėją.

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