

EELROAD

Eur

Krevetite-ceviche, <i>õuna-tšillialat, rukola ja toorjuustu mousse</i>	G	12
Röstitud tuvirind, <i>kartulisalat Kreeka pähkliga, kaseõli ja pohlakaste</i>	L,G	14
Küüslauguvõis küpsetatud viinamäeteod, <i>ürdibatoon</i>	VL	13
Kogritsasupp ja trühvlikreem		10

PEAROAD

Praetud tursk, <i>soe köögivilja-kartulisalat, valgeveinikaste</i>		21
Röstitud lõhe, <i>vanilliga maitsestatud homaarikaste, orgaanilise sidruniga maitsestatud fenkol, selleri-kartuliteriin</i>		20
Sea sisefilee noisette'id, <i>vürtsikas seenekaste, kartulipüree</i>		20
Küpsetatud härjafilee ja maapähkliga glaseeritud härjarind, <i>maderakaste, hautatud porgand, mürkli-kartuliteriin</i>	L,G	26
Pardirind, <i>tume aprikoosikaste, part ja köögiviljad taigas</i>		21
Röstitud baklažaan, <i>marineeritud kirsstomatid, Beluga läätsed á la Lyonnaise</i>	L,G	16

DESSERT

Jogurtisorbett, <i>aniisimarineeritud ananass</i>	G	7
Valgešokolaadi- mustikakook, <i>kuivatatud mustikad, apelsiniõiemesi</i>		7
Lagritsajäätis, <i>vaarikakompott, makroon</i>		8
Peakoka valitud juustud		13

ALKURUOAT

Eur

Katkarapuceviche, <i>omena-chilisalaattia ja rucola-tuorejuustomoussea</i>	G	12
Paahdettua kyyhkynrintaa, <i>saksanpähkinä-perunasalaattia ja puolukkakastiketta</i>	L,G	14
Valkosipulivoissa kypsytettyjä etanoita, <i>yrttipatonkia</i>	VL	13
Korvasienikeittoa ja tryffelikreemiä		10

PÄÄRUOAT

Paistettua turskaa, <i>lämmintä kasvis-perunasalaattia ja valkoviinikastiketta</i>		21
Paahdettua lohta, <i>vaniljalla maustettua hummerikastiketta, luomusitruunalla maustettua fenkolia ja selleri-perunaterriiniä</i>		20
Porsaan noisetteja, <i>mausteista herkkusienikastiketta ja perunasosetta</i>		20
Paistettua häränfileetä ja maapähkinäglaseerattua häränrintaa	L,G	26
<i>Madeirakastiketta, haudutettua porkkanaa ja huhtasieni-perunaterriiniä</i>		
Ankanrintaa, <i>tummaa aprikoosikastiketta ja anka-vihannesnyytti</i>		21
Paahdettua munakoisoa, <i>marinoitua kirsikkatomaatteja, beluga linssejä á la Lyonnaise</i>	L,G	16

JÄLKIRUOAT

Jogurttisorbettia, <i>anismarinoitua ananasta</i>	G	7
Valkosuklaa-mustikkakakkaa, <i>kuivattua mustikkaa ja appelsiininkukkahunajaa</i>		7
Lakritsijäätelöä, <i>vadelmakompottia ja macaron</i>		8
Keittiömestarin valitsemaa juustoa		13

APPETIZERS

Eur

Shrimp Ceviche, <i>Apple and Chilli Sallad, Rocket Salad and Creamed Cheese Mousse</i>	G	12
Roasted Pigeon Breast, <i>Walnut and Potato Salad and Lingonberry Sauce</i>	L,G	14
Snails Baked in Garlic Butter, <i>Herb Baton</i>	VL	13
Morels Soup and Truffle Cremé		10

MAIN COURSES

Fried Cod, <i>Warm Vegetable and Potato Salad, White Wine Sauce</i>		21
Roasted Salmon, <i>Vanilla flavoured Lobster Sauce, Fennel Spiced with Organic Lemon, Celery and Potato Terrine</i>		20
Pork noisettes, <i>Spicy Mushroom Sauce, Potato Puree</i>		20
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket <i>Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato</i>	L,G	26
Duck Breast, <i>Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle</i>		21
Roasted Aubergine, <i>Marinated Cherry Tomatoes, Beluga Lentils á la Lyonnaise</i>	L,G	16

DESSERTS

Yoghurt Sorbet <i>and Anise Marinated Pineapple</i>	G	7
White Chocolate and Blueberry Cake, <i>Dried Blueberries and Orange Flowers Honey</i>		7
Liquorice Ice Cream <i>with Raspberry Compote and Macaron</i>		8
Chef's Cheese Selection		13

ЗАКУСКИ

Еur

Севиче из креветок, <i>яблочный салат с чили, руккола и мусс из молодого сыра</i>	G	12
Обжаренная голубиная грудка, <i>картофельный салат с грецкими орехами, брусничным соусом</i>	L,G	14
Улитки, запеченные в чесночном масле, <i>батон с пряностями</i>	VL	13
Суп из строчков и трюфельный крем		10

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Жареная треска, <i>горячий овощной салат с картофелем, соус из белого вина</i>		21
Обжаренный лосось, <i>приправленный ванилью соусом из омаров, приправленный органическим лимоном фенхель, картофельный террин с сельдереем</i>		20
Филе свинины, <i>грибной соус с пряностями, картофельное пюре</i>		20
Жареное филе быка и глазированная земляными орехами бычья грудка	L,G	26
<i>соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками</i>		
Утиная грудка, <i>тёмный абрикосовый соус, утка с овощами в тесте</i>		21
Обжаренный баклажан, <i>маринованные томаты-черри, белужья чечевица по-лионски</i>	L,G	16

ДЕСЕРТЫ

Йогуртовое сорбе, <i>маринованный в анисе ананас</i>	G	7
Пирожное с белым шоколадом и черникой, <i>сушёная черника, мёд с цветков апельсина</i>		7
Лакричное мороженое, <i>малиновый компот, миндальное печенье</i>		8
Ассорти сыров		13