

Menu

Eelroa-*buffet*

Alkuruokapöytä

Starter Buffet

Röstitud lõhe,
vanilliga maitsestatud homaarikaste, orgaanilise sidruniga maitsestatud fenkol,
selleri-kartuliterriin

Paahdettua lohta,
vaniljalla maustettua hummerikastiketta,
luomusitruunalla maustettua fenkolia ja selleri-perunaterriiniä

Roasted Salmon,
Vanilla flavoured Lobster Sauce, Fennel spiced with Organic Lemon, Celery and Potato Terrine

või / tai / or

Sea sisefilee *noisette'id,*
vürtsikas seenekaste, kartulipüree

Porsaan *noisetteja,*
mausteista herkkusienikastiketta ja perunasosetta

Pork *noisettes,*
Spicy Mushroom Sauce, Potato Puree

Lai desserdivalik *buffet'* lauast

Runtas jälkiruokapöytä

Wide Selection of Desserts from the Buffet

42,00 € | Club One 37,00 €

EELROAD

		Eur
Eelroa- <i>buffet</i>		13.00
Küüslauguvõis küpsetatud viinamäeteod, ürdibatoon	VL	13.00
Kogritsasupp ja trühvlikreem		10.00

PEAROAD

Eelroa- <i>buffet</i> pearoana		21.00
Praetud tursk, soe köögivilja-kartulisalat, valgeveinikaste		21.00
Röstitud lõhe, vanilliga maitsestatud homaarikaste, orgaanilise sidruniga maitsestatud fenkol, selleri-kartuliterriin	G	20.00
Sea sisefilee <i>noisette'id</i> , vürtsikas seenekaste, kartulipüree		20.00
Küpsetatud härjafilee ja maapähkliga glaseeritud härjarind, madeirakaste, hautatud porgand, mürkli-kartuliterriin	L,G	26.00
Pardirind, tume aprikoosikaste, part ja köögiviljad taigas		21.00
Röstitud baklažaan, marineeritud kirsstomatid, Beluga läätsed <i>á la Lyonnaise</i>	L,G	15.00

DESSERDID

Lai desserdivalik <i>buffet'</i> lauast		10.00
Jogurtisorbett, aniisimarineeritud ananass	G	7.00
Valgešokolaadi- mustikakook, kuivatatud mustikad, apelsiniõiemesi		7.00

ALKURUOAT

		Eur
Alkuruokapöytä		13.00
Valkosipulivoissa kypsytettyjä etanoita, yrttipatonkia	VL	13.00
Korvasienikeittoa ja tryffelikreemiä		10.00

PÄÄRUOAT

Alkuruokapöytä pääruokana		21.00
Paistettua turskaa, lämmintä kasvis-perunasalaattia ja valkoviinikastiketta		21.00
Paahdettua lohta, vaniljalla maustettua hummerikastiketta, luomusitruunalla maustettua fenkolia ja selleri-perunaterriiniä	G	20.00
Porsaan noisetteja, mausteista herkkusienikastiketta ja perunasosetta		20.00
Paistettua häränfileetä ja maapähkinäglaseerattua häränrintaa, Madeirakastiketta, haudutettua porkkanaa ja huhtasieni-perunaterriiniä	L,G	26.00
Ankanrintaa, tummaa aprikoosikastiketta ja ankka-vihannesnyytti		21.00
Paahdettua munakoisoa, marinoituja kirsikkatomaatteja, beluga linssejä á la Lyonnaise	L,G	15.00

JÄLKIRUOAT

Runsas jälkiruokapöytä		10.00
Jogurttisorbettia, anismarinoitua ananasta	G	7.00
Valkosuklaa-mustikkakakkua, kuivattua mustikkaa ja appelsiininkukkahunajaa		7.00

STARTER

	Eur
Starter Buffet	13.00
Snails Baked in Garlic Butter, Herb Baton	VL 13.00
Morels Soup and Truffle Cremé	10.00

MAIN COURSE

Starter Buffet as Main Course	21.00
Fried Cod, Warm Vegetable and Potato Salad, White Wine Sauce	21.00
Roasted Salmon, Vanilla Flavoured Lobster Sauce, Fennel Spiced with Organic Lemon, Celery and Potato Terrine	G 20.00
Pork noisettes, Spicy Mushroom Sauce, Potato Puree	20.00
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket, Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato	L,G 26.00
Duck Breast, Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle	21.00
Roasted Aubergine, Marinated Cherry Tomatoes, Beluga Lentils á la Lyonnaise	L,G 15.00

DESSERT

Wide Selection of Desserts from the Buffet	10.00
Yoghurt Sorbet, Anise Marinated Pineapple	G 7.00
White Chocolate and Blueberry Cake, Dried Blueberries and Orange Flowers Honey	7.00

ЗАКУСКИ

	EUR
Закуски на шведском столе	13.00
Улитки, запеченные в чесночном масле, батон с пряностями	VL 13.00
Суп из строчков и трюфельный крем	10.00

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Закуски на шведском столе, как основное блюдо	21.00
Жареная треска, горячий овощной салат с картофелем, соус из белого вина	21.00
Обжаренный лосось, приправленный ванилью соус из омаров, приправленный органическим лимоном фенхель, картофельный террин с сельдереем	G 20.00
Филе свинины, соус с пряностями, картофельное пюре	20.00
Жареное филе быка и глазированная земляными орехами бычья грудинка, соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками	L,G 26.00
Утиная грудка, тёмный абрикосовый соус, утка с овощами в тесте	21.00
Обжаренный баклажан, маринованные томаты-черри, белужья чечевица по-лионски	L,G 15.00

ДЕСЕРТ

Выбор десертов на шведском столе	10.00
Йогуртовое сорбе маринованный в анисе ананас	G 7.00
Пирожное с белым шоколадом и черникой, сушёная черника, мёд с цветков апельсина	7.00