

# 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
Jogurttisorbetta, anismarinoitua ananasta	G	7.00
Valkosuklaa-mustikkakakkua, kuivattua mustikkaa ja appelsiininkukkahunajaa		7.00

## STARTER

	Eur
<b>Starter Buffet</b>	13.00
<b>Snails Baked in Garlic Butter, Herb Baton</b>	VL 13.00
<b>Morels Soup and Truffle Crémé</b>	10.00

## MAIN COURSE

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

## DESSERT

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