

ディナー

野菜&サラダ (ヴィーガン)

春雨とパプリカのサラダ (V)
ひよこ豆&キノコのサラダ (V)
ビーツのファラフェル (V)
きゅうりのピクルス (V)
サボイキャベツとみかんのサラダ、
胡麻ドレッシング添え (V)
豆腐入りギリシャ風サラダ (V)
ハマス (V)
ビーツのハマス (V)
野菜サモサ (V)
グリーンサラダ (V)
アボカド (V)
チェリートマト (V)
赤玉ねぎのマリネ (V)
ひまわりの種、フラックス、カボチャの種 (V)
ローストピーナッツ (V)
チアシード入りゴールデンミルク (v)
ビーツとリンゴのサラダ (V)
季節の新鮮野菜サラダ (V)

魚&シーフード料理

湖水魚ムース添え ビーツのタルト
ブルドモークサーモンのサラダ
塩漬けサーモン&マスタードソース
Peipsi湖水魚の酢漬け
エビ (MSC認証)
薫製エビの辛味
バルト海産ニシン&玉ねぎのピクルス
ライム入りのバルト海産ニシン酢漬け
バルト海産の焼きニシン酢漬け
ニシンのシーザードレッシング漬け
バルト海産ニシン酢漬け&渦巻ビーツ
ニシンのマスタード漬け
ザクロ入りのニシン酢漬け
リンゴンベリー&クランベリー入りのニシン酢漬け
ゆで卵
ホワイトフィッシュのマンゴー入りセビーチェ
薫製さばの辛味
トラウト卵
玉ねぎ
サワークリーム
海藻の黒キャビア (V) & 赤キャビア
ムール貝のチリオイル&ハーブ入り
サーモンタパス&サンドライトマト
茹でじゃがいものディール添え
ガーリックマヨネーズ
ロードアイランドソース
レモン入りマヨネーズ

肉料理

ローストラム肉、リンゴのコンポート添え
リンゴのコンポート
ヘラジカのスモークハム&ワイルドマッシュルームサラダ
チキンのライムマリネ、チリ&コリアンダー添え
スパイシー鴨の薫製&ブルーチーズと洋梨添え
シーザーサラダ
モッツアレラチーズ&トマトサラダ、オリーブオイル&パ
ジル添え
ローストビーフ、ホースラディッシュマヨネーズ添え
ローストビーフ&ケールとサボイキャベツのサラダ
スモークトナカイのムース乗せライ麦パン&リンゴンベ
リーソース
子牛のスモークハツ&赤玉ねぎのマリネ
フォアグラのムース、ポートワインのジャム添え

ストリートフード

フライドヌードル
ブルドポーク・パイ
ひよこ豆&レンズ豆&豆腐入りカレー
豚バラ焼肉&韓国風BBQソース
野菜餃子、スパイシーマヨネーズ、
ケール&大根サラダ (V)
アジア風スパイシー手羽先
きゅうりの胡麻ドレッシング添え
生姜&コリアンダー入りのマンゴーカリフラワーサラダ
お好み組合せの味噌汁 (豆腐、ネギ、チリペースト、
コリアンダー、シラチャー、キムチ)
バスマティライス
ライス
ナン (V)
ライタソース

温かいお料理

トラウトのロースト&ケイパーとチャイブ入りオランダ
ーズソース
野菜炒め wok (v)
スモークポークの焼き串
ローストポーク&ベツパークリームソース
ローストチキンのローズマリネ添え
牛肉ミートボールのリンゴンベリー添え
ローストビーフ
新じゃがいものロースト (v)
アランチーニ ライスコロッケ (V)
胡麻入りインゲン豆のロースト (v)
揚げカリフラワー
季節の野菜
ブロッコリーと豆のパテ (v)
トマトソースのパスタ (V)

赤ワインソース
ベツパーソース
ラム肉入りグラタン
チミチュリソース

デザート

本日のケーキ
ストロベリーカード
レッドベルベットケーキ
ミニパンナコッタ&クラウドベリーのマーマレード
ブラックカラントムースのチョコカップ入り
パッションフルーツのチーズケーキ
チョコレートムース
リコリス (v)
ピーナッツ入りのローチョコレートケーキ (v)
サマーベリーのスムージー (V)
チェリーコンポート (V)
フレッシュパイナップル
スイカ
ブリーチーズ
ブルーチーズ
エメンタルチーズ
地元産の熟成チーズ
ジャム (アブリコット&ラズベリー)
ブルスケッタ
ダイジェスティブ・クッキー
タリンク&シリヤラインのチョコレート
フルーツゼリー (V)
アイスクリームのトッピング：チョコレートソース、
ストロベリーソース、キャラメルソース、
トッピングシュガー、ワッフルコーン
バニラソフトクリーム

お子様コーナー

挽き肉のトマトソース
ペンネパスタ
ローストチキン
フライドポテト
牛肉ミートボール
パンケーキ
ストロベリージャム
レタス
きゅうり
トマト

当レストランでは、食物アレルギーを持ち込まないよう、
細心の注意を払っておりますが、超微量の混入までの確約は
できません。
グルテンやその他のアレルギーの混入の可能性がございます
ことを、予めご了承ください。
(v) = ヴィーガン
メニューは変更の可能性がございます。