

Peakoka neljakäiguline üllatusmenüü 43 €
Chef's Four course surprise menu 43 €
Sommelier selection of matching wines 37 €

EELROAD / APPETIZERS

Värske auster Fine de Claire

Fresh Fine de Claire oyster

3,50€ / 1pc.

Eestimaine mahepeeditartar

Organic Estonian beetroot Tartare

6,30€

Küpsetatud Camemberti juust mee ja pähklitega

Baked Camembert with honey and nuts

8,50€

Veise-carpaccio, rukolasalati, parmesani juustu ja seederänni seemnetega

Carpaccio of beef with rocket salad, parmesan cheese and pine nuts

9,90€

„Vitello tonnato“ - vasikaliha tuunikalakastmes

Vitello tonnato - veal with tuna sauce

8,90€

„Mix“ salat tempurakrevettidega

„Mix“ salad with Tempura Shrimps

8,70€

Tuunikalatartar guacomole ja lendkalamarjaga

Tuna tartar with guacamole and flying fish roe

12,00€

Suitsuangerjafilee rohelise salati ja kartuliga

Smoked eel fillet with salad leaves and baby potatoes

9,90€

SUPID / SOUPS

Koorene kõrvitsasupp ingveri ja kookospiimaga

Creamy pumpkin soup with ginger and coconut milk

5,70€

Kanakonsomee vutimunade ja roheliste hernestega

Chicken Consomme

5,00€

PEAROAD / MAIN COURSES

Puravikurisoto

Porcini Mushroom Risotto

12,50€

Sidrunikoore ja ürtidega küpsetatud Peipsi koha

Pike perch roasted in lemon peel and herbs

15,20€

Šoti lõhefilee, vähi bisque, hernepüree

Scottish salmon fillet with crayfish bisque and green pea mousse

17,00€

Saaremaa stiilis metsseafilee kadakamarjakastmega

Saaremaa style baked wildboar with juniper berry sauce

18,50€

Veise marmorliha kartuligratääni ja metsaseenekastmega

Marmor beef with potato gratin and wild mushroom sauce

16,10€

Madalal temperatuuril küpsetatud hirve sisefilee

Slow-cooked venison tenderloin

26,00€

Kiievi kotlet „1903“ mahekanast

Chicken Kiev „1903“ from local farm

17,00€

MAGUSTOIDUD / DESSERTS

Sitsiilia sidrunitest kook metsmaasikajäätisega

Tart from Sicilian lemon with ice cream from wild strawberries

7,10€

Jäätise-ja sorbeevalik

Selection of ice cream and sorbet

5,30€

Maasika-piparmündi gazpacho vaniljajäätisega

Cold strawberry-mint gazpacho with vanilla ice-cream

6,20€

Tumeda šokolaadi sfäär

Chocolate sphere

9,00€

Pääkokkin 4 ruokalain yllätysmenu 43 €
Сюрприз меню от шеф-повара из четырёх блюд 43 €
Sommelierin viinisuositukset 37 €

ALKURUOAT / ЗАКУСКИ

Tuore Fine de Claire osteri

Свежие устрицы Fine de Claire

3,50€ / 1pc.

Maalaispunajuuresta valmistettu tartar

Тартар из деревенской свеклы

6,30€

Uni-Camembert-juustoa, pähkinöiden ja hunajan kera

Сыр Камамбер, запеченный с орехами и медом

8,50€

Carpaccio naudanlihasta ricolalla ja parmesaanilla

Карпаччо из филе быка и рукколой с пармезаном

9,90€

Vitello tonnato Vasikanpraisti tonnikalakastikkeessa

„Vitello tonnato“ -телячья вырезка под соусом из тунца

8,90€

„Mix“ salaatti Tempura katkaravuilla

Мик салат с креветками в Темпуре

8,70€

Tonnikalatartar, lentokalan mätiä ja quacomolekastiketta

Тартар из тунца с гуакомоле и чёрной икрой летучей рыбы

12,00€

Savuvuustettu ankerian filee, salaatinlehtiä ja peruna

Филе копченого угря с листьями салата и мини картофелем

9,90€

KEITOT / СУУПЫ

Kermainen kurpitsakeitto inkiväärillä ja kookosmaidolla

Суп-пюре из мускатной тыквы с имбирем и кокосовым молоком

5,70€

Kanaliemi

Консоме из курицы

5,00€

PAÄRVOUKIA / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Risotto porcini-sienillä
Ризотто с белыми грибами

12,50€

Kuhaa paistettuna sitruunankuorissa sekä yrteissä
Судак с Чудского озера запечённый под лимонной корочкой

15,20€

Skotlantilainen lohifilee, rapu "bisque" ja vihreitä herneitä
Филе Шотландского лосося, раковый биск и пюре из зелёного горошка

17,00€

Villisian filee Saarenmaan tuuliin katabanmarjakastikkeella
Запеченное филе кабана по-Сааремааски с можжевельным соусом

18,50€

Marmoroitunut naudanliha, perunagratiini ja metsäsienikastike
Мраморная говядина с картофельным gratin и соусом из лесных грибов

16,10€

Matalalla lämmöllä kypsytetty peuran sisäfilee
Оленина, вырезка (тонкий филей)

26,00€

Kiovan kanaa 1903. Valmistettu "Linnu Talu"-tilan kananpojasta.
Котлета по-Киевски 1903 из цыпленка с фермы "Linnu Talu"

17,00€

JÄLKIRUUT / ДЕСЕРТЫ

Sisilialaisesta sitruunasta valmistettu kakku ja eestiläisistä vadelmista
valmistettua jäätelöä

Шарт из Сицилийского лимона с мороженым из Эстонской земляники

7,10€

Sorbetti- ja jäätelövalikoima

Домашнее мороженое и сорбэ со свежими ягодами

5,30€

Kulmä mansikka-gazrascho mintulla ja vaniljajäätelöä

Клубничное Gazrascho с ванильным мороженым

6,20€

Suklaapallo

Шоколадная сфера

9,00€