



VEINIKELDER : **GLORIA** : WINE CELLAR
MENÜÜ : MENU

VIININ KYTYPOJAKSI

К ВИНУ

<i>Bruschetta</i> - valikoima juusto, vihannes ikra, paahtopaisti, porsas	9 €	Брускетты с сыром, овощная икра, ростбифом и поросятиной
Valikoima Välimeren parhaita kinkkuja kahdelle marinoitujen vihannesten kera	18 €	Набор лучших средиземноморских ветчин на двоих, с маринованными овощами
Juustovalikoima Kansainvälisiä juustoja maustehillolla	14 €	Сырный набор международные сыры с пряным вареньем
Paistettua Brie-juustoa <i>ciabattan</i> , hunajaa sitruunakastiketta	9 €	Жареный сыр бри чиабатта, медово-цитрусовый соус
Mustia ja vihreitä oliiveja seesami-vinaigrettekastikkeella	7 €	Тёмные и светлые оливки с кунжутной заправкой

ALKURUOAT

ЗАКУСКИ

Pariloitua vuohenjuustoa sinappi-hunajakastikkeella, punajuurinuudeleilla, sesonkivihanneksilla	12 €	Приготовленный на гриле козий сыр под горчишно-медовой заправкой, со свекольной лапшой, сезонными овощами
Tryffeli <i>polenta</i> sesonkivihanneksilla	9 €	Трюфель <i>polenta</i> с сезонными овощами
Tartarpihvi naudanlihaa, kananmunaa, paahtoleipää, silakkaa	13 €	Стейк-тартар говядина, яйцо, поджаренный белый хлеб, балтийская сельдь
Paahdettuja kampasimpukoita tryffelirisoton, lehtikaalin kera	13 €	Жаренные гребешки с трюфельным ризотто, кудрявой капустой
Silli ruisleipä perunasose, munaa, tilli majoneeria, silli kaviaar	11 €	Балтийская сельдь на черном хлебе пюре из картофеля, яйцо, укропный айоли, икра сельди

KEITOT

СУПЫ

Kurpitsa <i>velouté</i> grissini	7 €	Тыквенный велюте grissini
----------------------------------	-----	---------------------------





VEINIKELDER : **GLORIA** : WINE CELLAR
MENÜÜ : MENU

PÄÄRUOAT

Vihannes kvartetti
porkkana-anisose,
uuni tomaati, härkäpapu, sienia 14 €

Paistettua kanamaksaa
perunanuudeleita, viiriläisen munaa,
chorizo, calvados - kastiketta 15 €

Maissikana
couscous, vihannekset, *beurre blanc sauce* 16 €

Porsaankylkiconfit
rieslingissä hapatettun kaalin, uuniomenan
kera, kurpitsa, sinappikastiketta 17 €

Ankanrintaa
viini-rypälekastiketta
bataatin, sipulihillon,
mustien linssien kera 18 €

Naudan sisäfilettä ja
demi glace-kastiketta punajuuri-etikka-
kreemin, mukulasellerin, purjolaukun kera 22 €

Turskaa
tilli-perunasose, paksoi,
valkoviinikastiketta 21 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Овощной квартет
морковь и анисовый крем,
запеченый томат, бобы, грибы

Поджаренная на сковороде куриная печень
лапша из картофеля, перепелиное яйцо,
чоризо, соус Кальвадос

Фермерская курица
кускус, овощи, соус *beurre blanc*

Томленный свиной бок
с квашеной в рислинге капустой, печеным
яблоком, тыква, соус из горчичного семени

Утиная грудка
винно-виноградный соус, со сладким
картофелем, луковым вареньем, черной
чечевицей

Говяжья вырезка под соусом демиглас
со свекольно-уксусным кремом, сельдереем,
луком-пореем

Филе трески
пюре из картофеля с укропом,
пак-чой, соус из белого вина

JÄLKIRUOAT

Crème brûlée 5 €

Mallaskerma
leipäkeitto, mustikat, vaniljajäätelo 7 €

Suklaamousse
raepa vohveli, mustikat 7 €

Karpaloparfait
musta leipä korppujauho,
luonnonvaraiset marjat *coulis* 5 €

Tarte Tatin
vaniljajäätelo,
suolattu karamelli 8 €

ДЕСЕРТЫ

Крем-брюле

Солодовый крем
хлебный крем, черника, ванильное мороженое

Шоколадный мусс
вафельные чипсы, черника

Клюквенное парфе
крошка черного хлеба,
ягодное кули

Tart taten
сливочное мороженое,
соус из соленой карамели

Lisätietoja allergeeneista voi tiedustella
henkilökunnalta.

По содержанию аллергенов
спрашивайте у официанта.