



Restorani menüü

Eelroad:

<i>Suitsupardisalat õuna-chutney ja pošeeritud munaga</i>	85.-
<i>Suitsused hiidkrevetisabad, suitsulõhe tar-tar`i ja vaarika-balsamico`ga</i>	95.-
<i>Röstitud kammkarbid, sidrunirisotto ja lillkapsapüreega</i>	130.-
<i>Boeuf a`la tartar vutimuna ja parmesanijuustu kastmega</i>	125.-
<i>Praetud hanemaks aprikoosikeedise ja viinamarja-confit`ga</i>	135.-
<i>Kalavalik – külmsuitsulõhe rullid, vürtsikilusupiste, tiigerkrevetisabad, marineeritud silmud (marin.sibul, marin. küüslauk, kirsstomat, kapparid)</i>	155.-
<i>Lihavalik – roastbeefi-mädarõika rullid, suitsutatud seafilee, tšilli-broiler, piprapekk (marin. kurk, marin. küüslauk, marin. seened)</i>	155.-

Supid:

<i>Püreesupp, peakoka valikul</i>	45.-
<i>Kreemjas seesesupp lehttainakaanega</i>	60.-
<i>Selge kalasupp, merekarpide ja köögiviljadega</i>	60.-

Köögiviljaroad:

<i>Ratatouille, valmistatud kõrvitsaseemneõliga</i>	55.-
<i>Kuum köögiviljasalat seemnete ja mangokastmega</i>	60.-
<i>Kukeseene risotto köögiviljade, ürdipesto ja idudega</i>	70.-



Pearoad:

<i>Röstitud pardirinnafilee artišokisalatil, kõrvitsa-toorjuustupüree ja punaseveini-kirsikaste</i>	160.-
<i>Küpsetatud lambakarree, savoikapsa-kitsejuustu rull, juurviljaterriin ja Calvados-juustu kaste</i>	180.-
<i>Balsamico glasuuris küpsetatud veise sisefilee, pastinaagi-kartulivorm, metsaseene-kevadruull ja punasepeedikaste</i>	190.-
<i>Grillitud jaanalinnufilee ürtidega, kartuli-spinati fondant ratatouille ja granaatõuna-pohla kaste</i>	195.-
<i>Küpsetatud ahvenafilee kartulipüree, aedvilja-kevadruulli ja krevetitoorjuustu kastmega</i>	135.-
<i>Küpsetatud kohafilee-krevetirullid, asparaaguse-tomati risotto ja safrani-toorjuustukastmega</i>	160.-
<i>Grillitud lõhefilee paprika-paksoi salati ja fenkoli kastega</i>	155.-

Desserdid:

<i>C' est la vie jäätise ja sorbee valik</i>	65.-
<i>Bailey's Crème brûlée, vaarika-sorbet ja mustika-melbaga</i>	65.-
<i>Šokolaadi-fondant, rohelineõuna jäätise ja maasikakastmega</i>	70.-
<i>Astelpaju-kitsejuustukook, ananassi-laimisorbet ja astelpajusiirupiga</i>	70.-
<i>Kuum Brie juust halvaatrühvli ja vaarikakeedisega</i>	70.-