

## МЕНЮ И ВИННЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### СТАРТЕРЫ

***Ассорти из эстонской рыбы (E)*** **12 €**

Слабосоленое филе и икра сига, сельдь пряного посола на ломтиках хлеба, салака, маринованная минога с яично-горчичным салатом

Рекомендуемое вино: Gavi di Gavi, Fontanafredda, Piemonte, Италия – 32 €

***Ассорти из карпаччо (G)*** **9 €**

Карпаччо из приправленной свежей зеленыю соленой говядины и слегка подкопченного филе утки с рукколой, пармезаном и карамелью из свеклы и бальзамического уксуса

Рекомендуемое вино: Chianti Classico Riserva, Rocca delle Macie, Toscana, Италия – 39 €

### САЛАТЫ

***Куриный салат*** **9 €**

Салат из жареного куриного филе и маринованных овощей, с томатной тапенадой и свежим мятным песто

***Салаты с мини-свеклой (K)*** **9 €**

- с козьим сыром, апельсином и орехом пекан (G)

Рекомендуемое вино: Sauvignon Blanc Single Vineyard, Cono Sur, Чили – 33 €

- с ростбифом и сливочным соусом с хреном (G)

Рекомендуемое вино: Cotes du Rhone „Saint-Espirit“, Delas Freres, Rhone, Франция – 28 €

- теплый французский салат из чечевицы с приготовленной на гриле мини-морковью и карамелью из свеклы и бальзамического уксуса (K)

Рекомендуемое вино: Pinot Grigio Villa Vescovile, Cielle, Trentino, Италия – 32 €

### СУПЫ

***Суп из авокадо (G)*** **9 €**

Крем-суп из авокадо и шпината с конкассе из помидоров и мясом снежного краба

***Консоме из утки*** **9 €**

Утиный бульон с тортеллини из морского гребешка и креветок по-азиатски

***Суп из лосося и морепродуктов (G)*** **9 €**

Сливочный суп из лосося с шафраном, морепродуктами и луком-пореем

*(L) – без лактозы, (G) – без глютена, (V) – для вегетарианцев, (E) – местный вкус,  
(K) – низкокалорийное*

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

### *Палия (G, L)*

Запеченное филе арктической палии с острым релишем из базилика и каперсов и с приготовленной на пару капустой бок-чой, гарнир на выбор  
Рекомендуемое вино: Riesling Dry, Ch. Ste-Michelle, США – 30 €

15 €

### *Кукурузная курица*

Запеченное филе кукурузной курицы, замаринованное в кальвадосе и яблочном сидре, с велуте из мускатной тыквы и брюссельской капустой  
Рекомендуемое вино: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Австралия – 28 €

15 €

### *Филе миньон (G)*

Приготовленная на гриле говяжья вырезка в эстрагоновом бульоне на вине Põltsamaa Lossivein и мини-овощи, гарнир на выбор  
Рекомендуемое вино: Reserva Finca El Cano, Bodegas Aster, Ribera del Duero, Испания – 31 €

21 €

### *Перечный стейк 160 g/240 g*

Приготовленная на гриле говяжья вырезка в сливочно-коньячном соусе с чесночным картофелем и жареным овощным салатом  
Рекомендуемое вино: Cabernet Sauvignon, Ch. Ste-Michelle, Washington, США – 36 €

18 €/21 €

### *Баранина (L, E)*

Обжаренная и запеченная при низкой температуре крестцовая часть бараньей туши в соусе из красного вина и розмарина с тушеной чечевицей, гарнир на выбор  
Рекомендуемое вино: Cabernet Sauvignon-Shiraz, Thomas Hardy & Sons, Австралия – 29 €

15 €

### *Кролик (G)*

Запеченная ножка кролика и фаршированный гусяной печенью рулет из кроличьего бока в соусе из белого вина и сливок, гарнир на выбор  
Рекомендуемое вино: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Австралия – 28 €

15 €

### *Овощи в горшочке (L, V, E, K)*

Сезонные овощи, тушеные в горшочке с пряными травами

- в бульоне из белого вина, лука-шалота и кориандра (V, E, K)
- под соусом из лесных грибов (G, E)
- с козьим сыром Chevré

12 €

### *Гарниры на выбор*

- миндальный картофель с пряным сливочным маслом
- запеченные сезонные овощи
- вареный рис басмати

## ДЕСЕРТЫ

### *Крем-брюле (G)* Крем-брюле с карамелизованным кумкватом

Рекомендуемое вино: Põltsamaa Kuldne, местное вино 8cl/ 50cl – 4 €/ 18 €

7 €

### *Пирожное Капуччино* Пирожное со вкусом кофе и шоколадом с ореховым грильяжем

Рекомендуемое вино: Quinta do Noval 10 Years Tawny, Oporto, Португалия 8cl/ 75cl – 5,20 €/ 38 €

7 €

### *Чизкейк*

Чизкейк со вкусом лимона и фисташек с ягодами

Рекомендуемое вино: Põltsamaa Kuldne, местное вино 8cl/ 50cl - 4 €/ 18 €

7 €

### *Сырное ассорти*

Ассорти из сыров эменталь и эрмитаж с инжирным джемом и черносмородиновым мармеладом, крекерами, орешками и фруктами

12 €