Suupisted lauale

Järgnevad valikud on arvestatud 10-le inimesele.

Traditsiooniline pasteet kartulivahvliga – 55 €
Täidetud munad punase kalamarjaga – 55 €
Singirullid küüslauguse juustu ja värske granaatõunaga – 65 €
Lõhe ja purustatud kurgid sinepikastmega – 100 €
Hiidkrevetid yakitori-stiilis – 110 €

Salatid valikuks

Minimaalne tellimiskogus: 2 kg ühte ja sama salatit.

Olivier' salat veise sisefileega (2 kg) – 60 €
Maalähedane salat kanasüdamete, kartuli, värske kurgi ja hapukoorekastmega (2 kg) – 70 €
Caesari salat hiidkrevettidega (2 kg) – 75 €
Baklažaanisalat talujuustu ja pestokastmega (2 kg) – 85 €
Aasiapärane veiselihasalat paprika ja teriyaki-kastmega (2 kg) – 120 €

Soojad road

Kõik portsjonid ja hinnad on arvestatud 10-le inimesele.

Ahjus küpsetatud seapraad hapukapsa, maalähedaste kartulite ja mädarõikakastmega – 170 €
Terve ahjus küpsetatud lõhefilee teriyaki-marinaadis, wok-köögiviljade ja tartarkastmega – 200 €
Sous-vide meetodil valmistatud kanafilee viiludena, röstitud bataadi ja suitsujuustukastmega – 200 €
Ahjus küpsetatud rostbiif friikartulitega rukolapadjal, serveeritud piprakastmega – 350 €

Ettellimus hiljemalt 3 päeva enne külastust

Sharing Starters

The following options for 10 people.

Traditional pâté with a potato waffle – €55
Devilled eggs with red caviar – €55
Ham rolls with garlic cheese and fresh pomegranate – €65
Salmon and smashed cucumbers with mustard sauce – €100
Prawns Yakitori-style – €110

Salads to Choose From

Minimum order: 2 kg of the same salad.

Olivier salad with beef tenderloin (2 kg) – €60
Rustic salad with chicken hearts, potatoes, fresh cucumber and sour cream dressing (2 kg) – €70
Caesar salad with king prawns (2 kg) – €75
Eggplant salad with farmer's cottage cheese and pesto sauce (2 kg) – €85
Asian beef and bell pepper salad with teriyaki sauce (2 kg) – €120

Main Courses

All portions and prices are calculated for 10 people.

Oven-roasted pork with sauerkraut, rustic-style potatoes and horseradish sauce – €170
Whole-baked salmon fillet marinated in teriyaki sauce, served with wok-fried vegetables and tartar sauce – €200
Sous-vide chicken breast sliced and served with roasted sweet potato and smoked cheese sauce – €200
Roasted beef with French fries, served on a bed of rocket leaves with peppercorn sauce – €350

Pre-order at least 3 days before your visit

Закуски на стол:

Данные варианты рассчитаны на 10 человек

- Традиционный паштет с картофельной вафлей 55.-
- Фаршированные яйца с красной икрой 55.-
- Рулетики из ветчины с чесночным сыром и свежим гранатом 65.-
- Лосось и битые огурцы в соусе из горчицы 100.-
- Королевские креветки в стиле Якитори 110.-

Салаты на выбор:

МИНИМУМ 2кг одного итого же

- Салат Оливье с говяжей вырезкой 2 кг 60.-
- Салат деревенский с куриными сердечками, картофелем, свежим огурцом и сметанным соусом 2 кг 70.-
- Салат Цезарь с королевскими креветками 2 кг 75.-
- Салат с баклажанами, деревенским творогом и соусом песто 2 кг 85.-
- Салат Азиатский с говядиной и паприкой с соусом терияки 2 кг 120.-

Горячее:

Все порции и цены рассчитаны на 10 человек

- Запеченная буженина с квашеной капустой, деревенским картофелем и соусом из хрена 170.-

- Запеченное целиком филе лосося в маринаде Терияки с вок овощами и соусом тар тар 200.-

- Куриное филе сувид рубленое на слайсы с запеченным бататом и соусом из копченого сыра 200.-

- Запеченный ростбиф с картофелем фри на подушке из рукколы с перечным соусом 350.-

Предзаказ не позднее чем за 3 дня до визита