

ALKUPALOJA / ЗАКУСКИ

Vuohenjuustolla täytetty kesäkurpitsankukka, paikallisia tomaatteja ja parmesansipsejä
Цуккини с козьим сыром, томатом, базиликом и чипсом из пармезана
10.-

Kermaista hernekeittoa, karhunlaukkapesto ja piparjuurta
Гороховый суп - пюре с песто из черемши и хреном
8.-

Paistettuja kampasimpukoita, bisque-vinaigrettea ja siianmätiä
Обжаренные гребешки с «песто» из черемши, bisque-ом и сиговой икрой
14.-

Paistettua foie gras'ta, kirsikkahilloketta ja briossia
Обжаренная foie gras с вишней и бриошем
14.-

Tartar virolaisesta härästä, persiljamajoneesia ja pikkelöityjä sieniä
Тартар из Эстонской говядины с майонезом из петрушки и маринованными грибами
10.-

Metsäsieniravioli ja kermaista parmesanjuustoa (saatavilla myös pääruokana)
Равиоли с лесными грибами и кремом из пармезана (как закуска, так и горячее блюдо)
9.50 / 16.-



PÄÄRUUAT / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Paahdettua artisokkaa, kasvisragu, yrttikermaa ja rapeaa sipulia
Обжаренный артишок с овощным рагу и луковыми чипсами
13.50

Haudutettua pallasta, kermaan muhennettua purjoo,
kevään kasviksia ja merileväkastiketta
Палтус со сливочным луком-пореем, зеленью и соусом
из морских водорослей
18.50

Paahdettua helmikanaa, sieniä, rusinoita ja sikuria
Запеченая цесарка с грибами, изюмом и цикорием
17.-

Lampaan potkaa, kyssäkaalia, pinaattia ja lampaan kieltä
Баранина с «кольраби», шпинатом и бараньим языком
18.-

Härlä, tryffeli-perunapyreetä, kuningasosterivinokkaita
ja punaviinikastiketta
Филе говядины с картофельно - трюфельным пюре, вешенками
и соусом из красного вина
22.-



JÄLKIRUUAT / ДЕСЕРТЫ

Valkosuklaata, mansikoita, kreikkalaista jogurttia ja orvokkijäätelöä
Клубника с белым шоколадом, йогуртом и фиалковым мороженым
6.-

Vaniljakreemitartaletti, raparperia ja sitruunatimjamia
Ревень с заварным кремом и лимонной мятой
6.-

Tummasuklaaherku, suolakaramellia ja paahdettua briossi-jäätelöä
Мусс из темного шоколада с начинкой из солёной карамели и
мороженым
6.-

Juustovalikoima
Сырное ассорти
10.-

Huvää ruokahalua! Приятного аппетита!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Natalja Kudinova

