

Sügismenüü

Eelroad

- 1 Kalavalik: siia tartar, madalal temperatuuril küpsetatud forellifilee, kalapasteet, lisandiks kurk, minipliinid, röikakreem, marineeritud sinepiseemned ja ürdikaste **5.90**
- 2 Veiseliha carpaccio juustuõhikute, kirsstomatite, punase sibula ja mustsõstrakastmega **5.90**
- 3 Feta juustu kreem paprikasalsa, filotaignast krõpsude ja ürdisinepiga **4.80**

Võileivad

- 4 Polaarleib sproti-munasalati, tsukiini, sibula ja sinepikastmega **4.60**
- 5 Kadakaleib marineeritud veisemaksa, punase sibula, porgandi-röikakreemi ja patissonidega **4.50**
- 6 Rõstitud seemneleib metsaseenesalati ja marineeritud kurgiga **5.40**

Veini ja õlle kõrvale

- 7 Ahjus küpsetatud brie juust krutoonide ja pihlakaželeega (paras kogus 2–3le) **7.70**
- 8 Oliivipasteet **2.80**
- 9 Marineeritud šampinjoniid **3.30**

Salatid

- 10 Salat, kurk, tomat **2.-**
Kaste oma valikul: kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, ürdinegrett, tšillivinegrett, hapukoore-aedtillikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, tšillimajonees
- 11 **Lisand oma valikul:** kitsejuust, mozzarella, parmesan, brie, küpsetatud lõhe, külmsuitsulõhe, krevetid, küpsetatud kana, parma sink, marineeritud veisemaks, oliivid, rõstitud vahemere köögiviljad **2.-**

Supid

- 12 Vürtsikas kookosesupp köögiviljadega **2.90**
Lisand oma valikul: kana, kreveti, seente või lõhega
- 13 Puraviku püreesupp sibula-tomatsalati, chorizo tükkide ja peterselliõliga **3.40**
- 14 Tomatine köögiviljasupp kartuli-kitsejuustuvormi ja ürdisinepiga **3.60**

Kalaroad

- 15 Forell kookose-karrikastme, metsiku riisi segu ja vürtsika kapsaga **7.50**
- 16 Vormiroog suitsuheeringast, kartulist ja peedist hapukoore-kurgikastme ja musta leivaga **6.80**
- 17 Pasta sinimerekarpidega küüslaugu, tšilli, peterselli ja kreemja valge veini kastmega **6.50**

Liharoad

- 18 Küpsetatud kanafilee kreemja tomati-läätsepajaga **6.-**
- 19 Lambahautis šampinjoni-bulgurikruubi ja ahjupeediga **9.30**
- 20 Pardikoib juurviljaraguu ja veinikastmega **10.-**

Taimetoidud

- 21 Kartulignocchid salvei, tomati ja värske ürdismaapähklistega **6.50**
- 22 Kartuli-kõrvitsapüree fenkoli-sibulahautise, musta leiva puru ja valge veini kastmega **6.50**
- 23 Kikerhersed köögivilja-karrikastme, baklažaanirulli ja riisikrõpsudega **6.-**

Desserdid

- 24 Kreembrülee viinamarjasalatiga **2.80**
- 25 Šokolaadi-kirsidessert mandlitega **4.-**
- 26 Tapioca-kookosepuding apelsinide ja mangokastmega **3.80**
- 27 Sorbeti- või jäätisepeall **2.-**
- 28 Jäätise-kõrvitsa-õunakokteil **2.50**
- 29 Päevakoogid **2–2.80**

Autumn menu

Starters

- 1 Fish platter: whitefish tartar, low cooked trout fillet and fish pate served with cucumber, mini blinis, horseradish cream, marinated mustard seeds and herb sauce **5.90**
- 2 Beef carpaccio with cheese chips, cherry tomatoes, red onion and blackcurrant sauce **5.90**
- 3 Feta cheese cream with paprika salsa, filo pastry chips and herb and honey sauce **4.80**

Sandwiches

- 4 Flat bread served with smoked sprat and egg salad, zucchini, onion and mustard sauce **4.60**
- 5 Juniper bread with marinated beef liver, red onion, cucumber-horseradish cream and scallop squash **4.50**
- 6 Roasted bread served with wild mushroom salad and marinated cucumber **5.40**

With wine and beer

- 7 Oven baked Brie served with croutons and rowan jelly (suitable for 2–3) **7.70**
- 8 Olive pate **2.80**
- 9 Marinated champignons **3.30**

Salads

- 10 Lettuce, cucumber and tomato **2.-**
Choose the dressing: balsamic-honey vinaigrette, white wine vinaigrette, herb vinaigrette, chilli vinaigrette, sour cream-dill sauce, yoghurt-mint sauce, aioli sauce, Caesar dressing, chilli mayonnaise
- 11 **Extra toppings:** goat cheese, mozzarella, Parmesan, Brie, roasted salmon, cold smoked salmon, shrimps, roasted chicken, Parma ham, marinated beef liver, olives, roasted Mediterranean vegetables **2.-**

Soups

- 12 Spicy coconut soup with vegetables **2.90**
Extra toppings: salmon, chicken, shrimps or mushrooms on your choice
- 13 Porcini mushroom soup with onion and tomato salad, minced chorizo and parsley oil **3.40**
- 14 Tomato-vegetable soup with potato-goat cheese gratin and herb mustard **3.60**

Fish dishes

- 15 Trout served with coconut and curry sauce, mixed wild rice and spicy cabbage **7.50**
- 16 Gratinated smoked herring, potato and beetroot served with sour cream-cucumber sauce and black bread **6.80**
- 17 Pasta with mussels, garlic, chilli, parsley and creamy white wine sauce **6.50**

Meat dishes

- 18 Roasted chicken fillet with creamy tomato and lentil stew **6.-**
- 19 Mutton stew with bulgur, champignons and roasted beetroot **9.30**
- 20 Duck leg served with vegetable ragout and wine sauce **10.-**

Vegetarian dishes

- 21 Potato gnocchi with sage, tomato and fresh herb and peanut pesto **6.50**
- 22 Potato and pumpkin puree with fennel and onion stew, crumbled black bread and white wine sauce **6.50**
- 23 Chickpeas with vegetable-curry sauce, an aubergine roll and rice chips **6.-**

Desserts

- 24 Crème brûlée and grape salad **2.80**
- 25 Chocolate and cherry dessert with almonds **4.-**
- 26 Tapioca-coconut pudding with orange and mango sauce **3.80**
- 27 A scoop of sorbet or ice cream **2.-**
- 28 Ice-cream shake with apple-pumpkin juice **2.50**
- 29 Daily cakes **2–2.80**

Осеннее меню

Закуски

- 1 Рыбный набор: тартар из сига, филе форели, запечённое на низкой температуре, рыбный паштет. Гарнир из мини-блинов, огурца, крем из хрена, семена горчицы и пряный соус **5.90**
- 2 Карпаччо из говядины с сырными чипсами, помидорами черри, красным луком и подливкой из чёрной смородины **5.90**
- 3 Сырный крем Фета с сальсой из паприки и чипсами из теста фило под медово-пряной подливой **4.80**

Бутерброды

- 4 Салат с яйцом и шпротами, цуккини, луком и горчичным соусом на "Полярном" хлебе **4.60**
- 5 Маринованная говядя печень под красным луком и соусом из хрена и моркови с патиссонами на можжевелевом хлебе **4.50**
- 6 Тартар из лесных грибов с маринованным огурцом на поджаристом хлебе с семечками **5.40**

Закуски к вину и пиву

- 7 Запечённый сыр Бри с крутонами бриош и рябиновым желе (порция для 2–3) **7.70**
- 8 Паштет из оливок **2.80**
- 9 Маринованные шампиньоны **3.30**

Салаты

- 10 Салат-латук, помидор, огурец **2.-**
Заправка к салату на выбор: медовый соус винегрет, белый винный уксусный винегрет, соус винегрет с травами, соус винегрет с чили, сметанно-укропная заправка, мятно-йогуртовый соус, айоли соус, соус Цезарь, майонез с чили
- 11 **Добавки к салату на выбор:** сыр из козьего молока, сыр Моцарелла, Пармезан, Бри, запечённый лосось, лосось холодного копчения, креветки, запечённое куриное филе, Пармская ветчина, маринованная говядя печень, оливки, запечённые средиземноморские овощи **2.-**

Супы

- 12 Острый кокосовый суп с овощами **2.90**
добавками на выбор: лосось, курица, креветки или грибы
- 13 Крем-суп из белых грибов с нарезанной колбасой чоризо, салатом из лука и помидоров с петрушкой **3.40**
- 14 Помидорный овощной суп с запеканкой из козьего сыра и картофеля и пряной горчицей **3.60**

Блюда из рыбы

- 15 Форель под карри-кокосовым соусом с диким рисом и пряной капустой **7.50**
- 16 Запеканка с копчёной сельдью, картофелем и свёклой под сметанно-огуречным соусом и с чёрным хлебом **6.80**
- 17 Паста с мидиями под кремовым соусом из белого вина с чесноком, чили и петрушкой **6.50**

Блюда из мяса

- 18 Запечённое куриное филе и кремовое томатное рагу из чечевицы **6.-**
- 19 Жаркое из тушёной баранины с шампиньонами и крупой булгур и запечённой свёклой **9.30**
- 20 Утиная ножка "конфи" под винным соусом с овощным рагу **10.-**

Вегетарианские блюда

- 21 Картофельные гночки с помидором и шалфеем под свежим пряным арахисовым песто **6.50**
- 22 Тыквенно-картофельное пюре с фенхельно-луковым рагу под соусом из белого вина и крошками чёрного хлеба **6.50**
- 23 Карри с нутом и овощами и пряным баклажановым рулетом с рисовыми чипсами **6.-**

Десерты

- 24 Крем-брюле с салатом из винограда **2.80**
- 25 Шоколадный вишнёвый десерт с миндалём **4.-**
- 26 Тапиока-кокосовый пудинг под манговым соусом с апельсинами **3.80**
- 27 Шарик мороженого или сорбе **2.-**
- 28 Коктейль-мороженое с яблочно-тыквенным соком **2.50**
- 29 Пироги дня **2 до 2.80**



AVATUD: E-L 11–23 | P 11–17
OPEN: Mon–Sat 11–23 | Sun 11–17
ОТКРЫТО: Пн–Сб 11–23 | Вс 11–17

Brunch 12.- / 6.-
Бранч 12.- / 6.-

Joogikaart / Drink menu / Карта напитков

viin / водка / vodka

- 1 Saaremaa viin / водка Saaremaa **1.50** 4cl / **35.-** 1L
- 2 Viin Russki Standart / водка Русский Стандарт **2.50** 4cl / **60.-** 1L
- 3 Aniisiviin / анисовая водка / Pernot **2.50** 4cl

gin / джин / gin

- 4 Liviko Gin **1.50** 4cl / **35.-** 1L
- 5 Bombay Sapphire dry gin **3.-** 4cl / **75.-** 1L

rumm / ром / rum

- 6 Mount Gay Eclipse (hele või tume) **2.50** 4cl / **60.-** 1L

viski / виски / whisky

- 7 Famous Grouse **2.60** 4cl
- 8 Tullamore Dew **2.60** 4cl
- 9 Laphroaig 10 yo **6.50** 4cl

brändi / бренди / brandy

- 10 Valge kurg 3* / Белый аист 3* **1.80** 4cl

konjak / коньяк / cognac

- 11 Chateau de Montifaud V.S.O.P. **6.-** 4cl

kalvados / кальвадос / calvados

- 12 Berneroy Calvados V.S.O.P. **4.-** 4cl

vermut / вермут / vermouth

- 13 Gancia Vermouth bianco / rosso / extra dry **2.50** 8cl

bitter / биттер / bitter

- 14 Campari **2.-** 4cl

tekiila / текила / tequila

- 15 Sauza silver **2.50** 4cl
- 16 Sauza gold **2.50** 4cl

sachasa / кашаса / cachaca

- 17 Cachaca51 **2.20** 4cl

liköörid / ликёры / liqueur

- 18 Jägermeister **2.50** 4cl
- 19 Baileys Original Irish Cream **2.50** 4cl
- 20 Rigas Black Palsam Currant **2.50** 4cl
- 21 Fernet Branca **2.50** 4cl
- 22 Limoncello **2.50** 4cl
- 23 Astelpaju naps **2.50** 4cl
- 24 Vana Tallinn **2.50** 4cl

punased veinid / красные вина / red wine

- vein karahviniga / Графин вина / wine by carafe:
- 25 Casto Pequeno Tempranillo (Hispaania / Испания / Spain) **2.50** 15cl / **5.-** 0,5L / **10.-** 1L

klaasi või pudeliga / Бокал вина или бутылка / wine by glass of bottle:

- 26 MAS Basile Rouge (Syrah, Grenache) AOP Costieres de Nimes 2011 (Prantsusmaa / Франция / France) **3.30** 15cl / **16.-** 0,75L
- 27 Zeni Valpolicella DOC 12,5% (Itaalia / Италия / Italy) **3.30** 15cl / **16.-** 0,75L
- 28 Nespolino Sangiovese Merlot Rubicone IGT Emilia-Romagna, Poderi Dal Nespole (Itaalia / Италия / Italy) **18.-** 0,75L
- 29 Nero D'Avola Apassimento IGT Sicilia, Barone Montalto (Itaalia / Италия / Italy) **4.-** 15cl / **20.-** 0,75L
- 30 La Petite Perriere Pinot Noir VDP Loire, Guy Saget (Prantsusmaa / Франция / France) **4.-** 15cl / **20.-** 0,75L
- 31 Chianti Riserva DOCG Senesi Aretini (Itaalia / Италия / Italy) **22.-** 0,75L
- 33 "Bure Alto" Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Villa Girardi **27.-** 0,75L
- 34 Evergreen Red Organic (Hispaania / Испания / Spain) **19.-** 0,75L

valged veinid / белые вина / white wine

- vein karahviniga / Графин вина / wine by carafe:
- 35 Saveurs de Pomerols Blanc, Languedoc, Cave Pomerols (Prantsusmaa / Франция / France) **2.50** 15cl / **5.-** 0,5L / **10.-** 1L

valged veinid / белые вина / white wine

klaasi või pudeliga / Бокал вина или бутылка / wine by glass of bottle:

- 36 Sauvignon Blanc, IGP Languedoc-Roussillon, Laurent Miquel (Prantsusmaa / Франция / France) **3.30** 15cl / **16.-** 0,75L
- 37 Picpoul de Pinet AOC Languedoc, Cave de Pomerols (Prantsusmaa / Франция / France) **3.30** 15cl / **16.-** 0,75L
- 38 Cortese "Ribaldo" DOC Piemonte, San Silvestro (Itaalia / Италия / Italy) **3.30** 15cl / **16.-** 0,75L
- 39 Pinor Grigio Friuli DOC, Villa Chiopris, Livon (Itaalia / Италия / Italy) **3.50** 15cl / **18.-** 0,75L
- 40 RK Riesling QBA Mosel, Reichsgraf von Kesselstatt (Saksamaa / Германия / Germany) **4.-** 15cl / **20.-** 0,75L
- 41 Vermentino di Sardegna DOC, Pala (Itaalia / Италия / Italy) **20.-** 0,75L
- 42 Evergreen White Organic (Hispaania / Испания / Spain) **19.-** 0,75L

rose vein / розовые вина / rose wine

- 43 Domaine Plessis Glain Cabernet Franc Rosé Vin de Pays du Val de Loire (Prantsusmaa / Франция / France) **3.50** 15cl / **17.-** 0,75L
- 44 Chiaretto Bardolino DOC, Villa Girardi (Itaalia / Италия / Italy) **3.70** 20cl / **18.-** 0,75L

Põltsamaa Kuldne 2005

- 45 Eesti vein / Эстонский вино / Estonian wine **3.80** 8cl

Vahuveinid / Игристые вина / Prosecco & Cava

- 46 Canella Extra Dry (Itaalia / Италия / Italy) **6.-** 20cl / **20.-** 0,75L
- 47 Etichetta Nera Col di Luna Prosecco Brut (Itaalia / Италия / Italy) **22.-** 0,75L
- 48 Belliini Cocktail, Canella, Veneto-Venezia (Itaalia / Италия / Italy) **6.-** 20cl / **20.-** 0,75L
- 49 Cava Brut Reserva, Segura Viudas (Hispaania / Испания / Spain) **6.-** 20cl / **20.-** 0,75L

champagne / шампанское / champagne

- 50 Champagne Charles Mignon Grande Reserve Brut ler Cru **18.-** 18cl / **60.-** 0,75L

A'Le Coq õlu / пиво A'Le Coq A'Le Coq beer

- 51 Aleksander vaadi õlu / пиво бочковое / Alexander draught beer **2.-** 0,33cl / **2.50** 0,5L

Pudeli õlled / Бутилированное пиво / bottle beer:

- 52 Premium **2.50** 0,5L
- 53 Tõmmu Hiid **2.50** 0,5L
- 54 Premium Extra **2.-** 0,33cl

import õlu / импортное пиво / import beer

- 55 Newcastle Brown Ale **2.60** 0,33L
- 56 Hoegaarden White **2.60** 0,33L
- 57 Leffe Blonde **2.60** 0,33L
- 58 Leffe Brune **2.60** 0,33L
- 59 König Ludwig Weissbir **2.90** 0,5L
- 60 König Ludwig Dunkel **2.90** 0,5L
- 61 Pauwel Kwak **4.-** 0,33L
- 62 Triple c golden ale **4.20** 0,33L
- 63 Delta IPA BIO **4.20** 0,33L
- 64 Saison Dupont **4.20** 0,33L
- 65 Buckler alkoholi vaba õlu / безалкогольное / alk free **1.90** 0,33L

siidrid / сидры / cider

- 66 Henry Westons Vintage **4.80** 0,5L
- 67 Thistly cross, šoti naturaalne õunasiider naturaalse ingverimahлага / сидр с имбирным соком / Scottish Natural apple cider natural ginger juice **4.-** 0,33L
- 68 Thistly cross, šoti naturaalne õunasiider seisnud viskivaadis / натуральный шотландский яблочный сидр, выдержанный в бочках из-под виски / Scottish Natural apple cider whiskey-flavored **4.-** 0,33L
- 69 Normandie Natural Ciders Brut õuna või pirni / яблочный или грушевый / apple or pear **12.-** 0,75L
- 70 Alkoholi vaba siider / Безалкогольный сидр / Alk free cider **8.-** 0,75L

siidri asemel / вместо сидра / instead of cider

- 71 MARI join the lama **4.40.-** 0,275L

kokteilid / коктейли / cocktails

- 72 Gin Tonik **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 73 Rum Cola **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 74 Vodka Juice **3.-** klaasiga / бокал / by glass **14.-** kannuga / кувшине / by jug (1L)
- 75 Caipiroska **3.-** klaasiga / бокал / by glass
- 76 Caipirinha **3.-** klaasiga / бокал / by glass

Küsi oma lemmik kokteili! Спрашивайте Ваши любимые коктейли у официантов! Ask the waiter for your favourite cocktail!

karastusjoogid / прохладительные напитки / soft drinks

- 77 Pepsi / Pepsi Max **1.-** 0,2L
- 78 7Up **1.-** 0,2L
- 79 Mirinda **1.-** 0,2L
- 80 Hartwall Tonic Water / ginger ale / red soda **1.60** 2,75cl
- 81 Red Bull / Red Bull sugar free **2.50** 2,75cl

veed / воды / water

- 82 Perlage garboniseeritud / garboniseerimata mineraalvesi / Натуральная газированная / негазированная минеральная вода Perlage **1.50** 0,33L
- 83 Borjomi / Боржоми **2.-** 0,5L
- 84 Apelsini-pohla vesi / Бруснично-апельсиновая вода / orange-cowberry water **2.-** 1L

mahlad / соки / juice

- 85 õuna, apelsini, multivitamin, tomat, jõhvikas, ploom, õuna-virsiku, ananassi, viinamarja **1.-** 0,25L
- 86 яблочный, апельсиновый, мультивитаминный, томатный, клюквенный, сливовый, яблочно-персиковый, ананасовый, виноградный) **1.-** 0,25L
- 87 apple, orange, multivitamin, cranberry, plum, grape, apple-peach, pineapple drink **1.-** 0,25L
- 88 Päeva morss / Морс дня / daily juice drink **1.80** 0,25L
- 89 Päeva limonaad / Лимонад дня / daily lemonade **0,25L / 1.20**

smootid / смузи / smoothie

- 90 «Fairfood» (mango-apelsini, maasika-guaave, passioni-virsiku, ananassi-banaan- kookose) (манго-апельсиновый, клубничный, маракуйя-персиковый, ананасово-бананово-кокосовый) (mango-orange, strawberry, peach-passion fruit, pineapple-banana-coconut) **3.50.-** 0,25L

Naturaalsed mahlad / натуральные соки / Natural juices

- 91 Triinu õunamahl / яблочный сок / apple juice 100% mahl **1.90** 0,25L **3.70.-** 0,5L
- 92 Värskest pressitud greibimahl / свежесжатый грейпфрутовый сок / freshly squeezed grapefruit juice **3.50.-** 0,3L

Kohv / Кофе / Coffe Drink

- 93 Kohv / Кофе / Coffee **1.60**
- 94 Espresso / Эспрессо **1.60**
- 95 Caffe Latte / Кофе латте **2.20**
- 96 Cappuccino / Капучино **2.20**
- 97 Vürtside ja piimaga kohvijook / кофейный напиток с молоком и пряностями / coffee with spices and milk **3.-** (kann, чайник, pot)

Kannu teed / Заварной чай (чайник) Tea Kettle

- 98 Must tee Earl Gray / Чёрный чай / Earl Gray **1.80**
- 99 Roheline tee Green original / Зелёный чай **1.80**
- 100 Roheline tee Jasmine Blossom / Зелёный чай **1.80**
- 101 Puuviljatee / Фруктовый чай **1.80**
- 102 Vürtside ja piimaga teejook / чайный напиток с молоком и пряностями / tea with spices and milk (kann, чайник, pot) **3.-**

Taimeteed kannuga / Травяной чай (чайник) / herbal tea

- 103 Eestimaa taimedest segutee / Чайный сбор из эстонских трав / estonian herbal tea **2.-**
- 104 Ingveri tee / Имбирный чай, органический / ginger tea **2.-**

Kakao / Какао / сосао

- 105 Kakao piparmündiga / Какао с мятой / сосао mint **2.30** 0,3L
- 106 Kakao apelsiniga / Какао с апельсином / сосао orange **2.30** 0,3L