

EELROAD

- 1) Tatrapiin heeringa, fenkoli-hapukoorekastme, murulaugu ja vutimunaga **5.60**
 2) Veiseliha-peeditartar kapparite, gorgonzolakreemi ja sibulaga (gluteenivaba) **6.-**
 3) Burrata juust kibuvitsamarmelaadi, apelsiniste tomatite ja ürtidega (gluteenivaba) **5.90**

VÕILEIVAD

- 4) Läätselibleid kookse-forellipasteedi, madalküpsetatud forelli, värskete koriandri ja vürtsika porgandisalatiga (laktoosi- ja gluteenivaba) **6.-**
 5) Võileib grillitud sealiha, kõrvitsa-fetakreemi ja punase kapsa salatiga **5.80**
 6) seemne-tomati toorleib juurviljamäärete, värskete koriandri ja röstitud baklažani-kreeka pähkli salatiga (laktoosi- ja gluteenivaba) **V 5.70**

SALATID

- 7) Salatipõhi kurgi ja tomatiga **2.20**
 7a) Kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, ürdivinegrett, apelsinivinegrett, tšillivinegrett, hapukoore-aedtilikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, apelsinikappari-majonees, tšillimajonees
 7b) Lisand oma valikul: kitssejuust, mozzarella, feta juust, parmesan, küpsetatud lõhe, krevetid, küpsetatud kana, parma sink, grillitud sealiha, oliivid, röstitud Vahemere köögiviljad **2.20**

VEINI KÕRVALE

- 8) Ahjus küpsetatud Camembert õuna-ploomikeedisega **7.90**
 9) Marineeritud oliivid (laktoosi- ja gluteenivaba) **V 3.-**

SUPID

- 10) Terav pardiliha-köögiviljasupp (laktoosi- ja gluteenivaba) **3.90**
 11) Tomatisupp Gorgonzola juustu tortelliinidega **3.80**
 12) Vürtsikas kookosesupp koriandriga. **V**
 12a) Lisand omal valikul: kana, seened, lõhe või krevetid (laktoosi- ja gluteenivaba) **3.50**

KALAROAD

- 13) Forellifilee sooja mungoa-ürdi salati ja kreemja paprikakastmega (gluteenivaba) **8.80**
 14) Kohakotlett peedikuskussi ja kreemja valge veini kastmega **9.-**
 15) Kaheksajalad ja kalmaarid kõrvitsa-porgandihautisega (laktoosi- ja gluteenivaba) **10.-**

LIHAROAD

- 16) Kanafilee tomatise lääts-kookosepajaga (gluteeni- ja laktoosivaba) **7.20**
 17) Lamba-köögiviljakarri jasmiinriisiga (gluteeni- ja laktoosivaba) **9.90**
 18) Rostbiif kartuli-juurviljapüree, punase veini kastme ja türgi ubadega (gluteenivaba) **10.-**

TAIMETOIT

- 19) Parmesani ja salveiga maitsestatud polenta ja tomati-paprikakaste (gluteenivaba) **7.20**
 20) Oahautis lepa suitsuste šampinjoniidega (laktoosi- ja gluteenivaba) **V 7.-**
 21) Kartuli-kruubipuder röstpeedi-sibularaguuga (gluteenivaba) **7.50**

DESSERT

- 22) Mascarpone kreem viigimarjade ja mandliflorentiinidega (gluteenivaba) **4.-**
 23) Šokolaadikook mustsõstrajäätis ja inka marja kastmega (gluteenivaba) **4.-**
 24) Brüleekreem metsmarja toormoosiga (gluteenivaba) **3.-**
 25) Jäätisekokteil espresso ja ploomimahlaga (gluteenivaba) **3.-**
 26) Jäätis keedise ja vahvliga **2.30**
 27) Sorbett (laktoosi- ja gluteenivaba) **V 2.30**
 28) Päevakook **2.- kuni 3.50**

ЗАКУСКИ

- 1) Гречневые блины с сельдью, сметанным соусом с фенхелем, луком и перепелиным яйцом **5.60**
 2) Тартар из говядины и свёклы с каперсами, кремом из горгонзолы и лука (без глютена) **6.-**
 3) Сыр буррата с повидлом из шиповника, томатами в апельсиновом соусе и пряностями (без глютена) **5.90**

БУТЕРБРОДЫ

- 4) Чечевичный хлеб с паштетом из лосося и кокоса, запечённая при 42c форель, свежий кориандр и пряный салат с морковью (без лактозы и глютена) **6.-**
 5) Бутерброд со свиной барбекю, фета-крем с тыквой и салат из красной капусты **5.80**
 6) Сыроедческий хлеб из семян и помидора с овощной намазкой, свежий кориандр и салат из жареного баклажана с грецким орехом (без лактозы и глютена) **V 5.70**

САЛАТЫ

- 7) Салат-латук, томат, огурец **2.20K**
 7a) Заправка к салату на выбор: медовый соус, винегрет с бальзамическим уксусом, белый винный уксусный винегрет, соус винегрет с травами, соус винегрет с апельсином, соус винегрет с чили, соус из сметаны и укропа, мятно-йогуртовый соус, айоли соус, соус Цезарь, соус с апельсинами и каперсами, майонез с чили
 7b) Добавки к салату на выбор: сыр из козьего молока, моцарелла, сыр фета, пармезан, запечённый лосось, креветки, запечённое куриное филе, пармская ветчина, свинина барбекю, оливки, запечённые средиземноморские овощи **2.20**

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- 8) Запечённый сыр Камамбер с яблочно-сливовым повидлом **7.90**
 9) Маринованные оливки (без лактозы и глютена) **V 3.-**

СУПЫ

- 10) Острый суп из утки с овощами (без лактозы и глютена) **3.90**
 11) Томатный суп с сырными tortellini из горгонзолы **3.80**
 12) Острый кокосовый суп с кориандром **V**
 12a) Добавка на выбор: курица, грибы, лосось или креветки (без лактозы и глютена) **3.50**

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

- 13) Филе форели с тёплым салатом из бобов мунг с пряностями и соусом из паприки (без глютена) **8.80**
 14) Котлета из судака со свекольным жемчужным кускусом под кремовым соусом из белого вина **9.-**
 15) Осьминоги и кальмары под рагу из тыквы и моркови (без лактозы и глютена) **10.-**

БЛЮДА ИЗ МЯСА

- 16) Филе курицы с томатным кокосово-чечевичным рагу (без лактозы и глютена) **7.20**
 17) Карри из баранины с овощами под жасминовым рисом (без лактозы и глютена) **9.90**
 18) Ростбиф из говядины с картофельно-овощным пюре, соусом из красного вина и зелёной фасолью (без глютена) **10.-**

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

- 19) Полента, приправленная пармезаном и шалфеем под соусом из томатов и паприки (без глютена) **7.20**
 20) Тушёные бобы с копчёными на ольхе шампиньонами (без лактозы и глютена) **V 7.-**
 21) Картофельно-крупяная каша с луковым рагу с запечённой свёклой (без глютена) **7.50**

ДЕСЕРТЫ

- 22) Крем маскарпоне с инжиром и хрустящими миндальными флорентинами (без глютена) **4.-**
 23) Шоколадный пирог с мороженым из чёрной смородины и соусом из физалиса (без глютена) **4.-**
 24) Крем-брюле под свежим земляничным пюре (без глютена) **3.-**
 25) Коктейль-мороженое с эспрессо и сливовым соком (без глютена) **3.-**
 26) Мороженое с вареньем и вафлей **2.30**
 27) Сорбет (без лактозы и глютена) **V 2.30**
 28) Пирог дня **2.- до 3.50**

STARTERS

- 1) Buckwheat blini with Baltic herring, fennel-sour cream sauce, chives and quail egg **5.60**
 2) Beef and beetroot tartar with capers, Gorgonzola cream and onion (gluten free) **6.-**
 3) Burrata cheese with rosehip marmalade, orange flavoured tomatoes and herbs (gluten free) **5.90**

SANDWICHES

- 4) Lentil bread with coconut-trout paté, low baked trout, fresh coriander and spicy carrot salad (lactose and gluten free) **6.-**
 5) Sandwich with BBQ-pork, pumpkin-feta cream and red cabbage salad **5.80**
 6) Raw tomato and seed bread with vegetable spreads, fresh coriander and roasted aubergine-walnut salad (lactose and gluten free) **V 5.70**

SALADS

- 7) Lettuce, cucumber and tomato **2.20**
 7a) Choose the dressing: balsamic-honey vinaigrette, white wine vinaigrette, herb vinaigrette, orange vinaigrette, chilli vinaigrette, sour cream-dill sauce, yoghurt-mint sauce, aioli, Caesar dressing, orange-caper mayonnaise, chilli mayonnaise
 7b) Extra toppings: goat cheese, mozzarella, Feta, Parmesan, roasted salmon, shrimps, roasted chicken, Parma ham, BBQ-pork, olives, roasted Mediterranean vegetable **2.20**

WITH WINE

- 8) Oven baked Camembert with apple-plum jam **7.90**
 9) Marinated olives (lactose and gluten free) **3.-**

SOUPS

- 10) Spicy duck soup with vegetables (lactose and gluten free) **3.90**
 11) Tomato soup with Gorgonzola tortellini **3.80**
 12) Spicy coconut soup. with coriander **V**
 12a) Choose the topping: chicken, mushrooms, salmon or shrimps (lactose and gluten free) **3.50**

FISH DISHES

- 13) Trout fillet with warm mung bean and herbs salad and creamy paprika sauce (gluten free) **8.80**
 14) Pike perch cutlet with beetroot couscous and creamy white wine sauce **9.-**
 15) Octopus and calamari with pumpkin-carrot stew (lactose and gluten free) **10.-**

MEAT DISHES

- 16) Chicken fillet served with tomato-coconut lentil stew (gluten and lactose free) **7.20**
 17) Lamb and vegetable curry with jasmine rice (gluten and lactose free) **9.90**
 18) Roast beef with vegetable mash, red wine sauce and green beans (gluten free) **10.-**

VEGETARIAN DISHES

- 19) Parmesan and sage flavoured polenta with tomato-paprika sauce (gluten free) **7.20**
 20) Bean stew with smoked champignons (lactose and gluten free) **V 7.-**
 21) Potato and barley grout porridge with roast beetroot-onion ragout (gluten free) **7.50**

DESSERTS

- 22) Mascarpone cream with figs and almond florentine (gluten free) **4.-**
 23) Chocolate cake with blackcurrant ice cream and golden berry sauce (gluten free) **4.-**
 24) Crème brûlée with wild berries raw jam (gluten free) **3.-**
 25) Ice cream shake with espresso and plum juice (gluten free) **3.-**
 26) Ice cream, jam and waffle **2.30**
 27) Sorbet (lactose and gluten free) **V 2.30**
 28) Daily cake **2.- to 3.50**

PÜHAPÄEV 11-16 BRANTŠ 12.00/6.00

SESOON AVATUD

E-K 11-22

N-L 11-23

V- Vegan / веган



www.kohviksesoon.ee