

EELROAD

- 1) Valik heeringalisi, peet, hapukoor, leivapuru, kurk, vutimuna ja kevadsibul **5.80**
- 2) Pardiliha patee, pardifilee, rabarberi-porgandikeedis ja kress (gluteenivaba) **6.20**
- 3) Spargel, porgand, redis, mandlid, münt ja kinoa (laktoosi- ja gluteenivaba) **5.80** ✓

VÕILEIVAD

- 4) Läätselõik kaheksajalasalati, paprika-sibulasalsa ja wasabimajoneesiga (gluteeni- ja laktoosivaba) **6.40**
- 5) Võileib rebitud veiseliha, spinati-fetakreemi ja tomati-sibulamoosiga **5.80**
- 6) Focaccia tomati-maapähklipesto, ricotta, karulauguõli ja röstitud baklažaaniga **5.40**

SALATID

- 7) Salatipõhi kurgi ja tomatiga **2.30**
- 7a) kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valgeveini vinegrett, ürdvinegrett, apelsinivinegrett, tšillivinegrett, hapukoore-aedtillikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, apelsini-kappari-majonees, tšillimajonees
- 7b) lisand omal valikul: kitsejuust, mozzarella, ricotta, parmesan, küpsetatud lõhe, krevetid, heeringas, küpsetatud kana, parma sink, praetud kanamaks, oliivid, röstitud Vahemere köögiviljad **2.30**

VEINI KÕRVALE

- 8) Ahjus küpsetatud Camembert rabarberi-kardemonikeedisega **7.90**
- 9) Marineeritud oliivid (laktoosi- ja gluteenivaba) **3.-** ✓

SUPID

- 10) Hernepeesupp lendkala marjaga (gluteenivaba) **3.90**
- 11) Selge supp kevadkogritsa ja kanalihaga (laktoosi- ja gluteenivaba) **4.-**
- 12) Vürtsikas kookosesupp koriandriga ✓
- 12a) lisand omal valikul: kana, seened, lõhe või krevetid (laktoosi- ja gluteenivaba) **3.90**

KALAROAD

- 13) Forellifilee sooja köögiviljasalati ja avokaado-kreemiga (laktoosi- ja gluteenivaba) **9.90**
- 14) Lestafilee hollandi kastme, praetud kartulite ja õuna-mündi-kurgisalatiga (gluteenivaba) **11.-**
- 15) Praetud krevetid ja fenkol, lisandiks ahjutomatid ja jogurtikaste (gluteenivaba) **12.-**

LIHAROAD

- 16) Küüslaugu-ingveri kanafilee tomatise lätse-kookosepajaga (gluteeni- ja laktoosivaba) **7.80**
- 17) Kariikastmes lambahakklihapallid couscousi ja kikerhernestega (gluteeni- ja laktoosivaba) **9.90**
- 18) Pörsakoot kartuli-hernepeere, glasuuritud porgandite ja sinepikastmega (gluteenivaba) **11.-**

TAIMETOIT

- 19) Safranirisoto parmesanikooriku, spinati ja rukolaga (gluteenivaba) **7.80**
- 20) Porgandi-brokkolipirukas kodujuustukastmega **7.-**
- 21) Lillkapsa-herne hautis vürtsises kookosekastmes (laktoosi- ja gluteenivaba) **7.20** ✓

DESSERDID

- 22) Kahe šokolaadi kook vaarikakastmega **4.-**
- 23) Grappaga maitsestatud panna cotta maasika-basiilikusiirupiga (gluteenivaba) **4.-**
- 24) Kreembrülee maasika-rabarberi toormoosiga (gluteenivaba) **3.-**
- 25) Mündi-laimi jäätisekokteil (gluteenivaba) **3.30**
- 26) Jäätis keedise ja vahvliga **2.30**
- 27) Sorbett (laktoosi- ja gluteenivaba) **2.30**
- 28) Päevakook **2.- kuni 3.30**

PÜHAPÄEV BRANTŠ 12.-/ 6.-

ЗАКУСКИ

- 1) Ассорти из сельдевых со свёклой, сметаной, хлебной крошкой, огурцом, перепелиным яйцом и зелёным луком **5.80**
- 2) Паштет из печени и филе утки с вареньем из морковки и ревеня, кресс-салат (без глютена) **6.20**
- 3) Спаржа с морковью, редисом, миндалём, мятой и киноа (не содержит лактозы и глютена) **5.80** ✓

БУТЕРБРОДЫ

- 4) Чечевичная лепёшка с салатом из осьминога, сальсой из паприки и лука, майонезом с васаби (без лактозы и глютена) **6.40**
- 5) Бутерброд с разобранной говядиной, фета-кремом и томатно-луковым вареньем **5.80**
- 6) Фокача с сыром рикотта, песто из арахиса и томатов, маслом из черемши и запечённым баклажаном **5.40**

САЛАТЫ

- 7) Салат-латук с огурцом и томатом **2.30**
- 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 на выбор: козий сыр, моцарелла, рикотта, пармезан, запечённый лосось, креветки, сельдь, запечённая курица, пармская ветчина, жареная куриная печень, оливки, запечённые средиземноморские овощи **2.30**

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- 8) Запечённый в духовке сыр камамбер с повидлом из ревеня и кардамона **7.90**
- 9) Маринованные оливки (без лактозы и глютена) **3.-** ✓

СУПЫ

- 10) Гороховый суп-пюре с тобиико (без глютена) **3.90**
- 11) Бульон со сморчками и куриным мясом (без лактозы и глютена) **4.-**
- 12) Острый кокосовый суп с кориандром ✓
- 12a) Добавка на выбор: курица, грибы, лосось или креветки (без лактозы и глютена) **3.90**

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 13) Филе форели с тёплым овощным салатом и кремом из авокадо (без лактозы и глютена) **9.90**
- 14) Филе камбалы с соусом Голландез, жареным картофелем и салатом из яблока и огурца с мятой (без глютена) **11.-**
- 15) Жареные креветки и фенхель с запечёнными томатами и йогуртовым соусом (без глютена) **12.-**

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 16) Филе курицы с чесноком и имбирём и томатное чечевичное рагу с кокосовым молоком (без лактозы и глютена) **7.80**
- 17) Мясные шарики из баранины под соусом карри с кускусом и нутом на гарнир (без лактозы и глютена) **9.90**
- 18) Свиная рулька с пюре из картофеля и гороха, глазированной морковью и горчичным соусом (без глютена) **11.-**

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

- 19) Запечённое под пармезаном ризотто с шафраном и шпинат с рукколой (без глютена) **7.80**
- 20) Пирог с морковью и брокколи с соусом из домашнего творога **7.-**
- 21) Кассероль из цветной капусты и гороха под пряным кокосовым соусом (без лактозы и глютена) **7.20** ✓

ДЕСЕРТЫ

- 22) Пирожное из белого и чёрного шоколада с малиновым соусом **4.-**
- 23) Панна-котта с граппой, клубникой и базиликовым сиропом (без глютена) **4.-**
- 24) Крем-брюле под клубнично-ревеневым соусом (без глютена) **3.-**
- 25) Мятно-лаймовый коктейль-мороженое (без глютена) **3.30**
- 26) Мороженое с вареньем и вафлей **2.30**
- 27) Сорбе (без лактозы и глютена) **2.30** ✓
- 28) Пирожное дня **2.- до 3.30**

STARTERS

- 1) Selection of herrings, beetroot, sourcream, bread crust, cucumber, quail egg and spring onion **5.80**
- 2) Duck pâté, duck fillet, rhubarb-carrot jam and cress (gluten free) **6.20**
- 3) Asparagus, carrot, radish, almond, mint and quinoa (lactose and gluten free) **5.80** ✓

SANDWICHES

- 4) Lentil bread with octopus salad, paprika-onion salsa and wasabi mayonnaise (gluten and lactose free) **6.40**
- 5) Sandwich with pulled beef, spinach-feta cream and tomato-onion jam **5.80**
- 6) Focaccia with ricotta, tomato-peanut pesto, ramson oil and roasted aubergine **5.40**

SALADS

- 7) Lettuce, cucumber and tomato **2.30**
- 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, ricotta, Parmesan, baked salmon, shrimps, herring, roasted chicken, Parma ham, fried chicken liver, olives, roasted Mediterranean vegetables **2.30**

WITH WINE

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

SOUPS

- 10) Pea pureed soup with flying fish caviar (gluten free) **3.90**
- 11) Clear soup with morel and chicken (lactose and gluten free) **4.-**
- 12) Spicy coconut soup with coriander ✓
- 12a) choose the topping: chicken, mushrooms, salmon or shrimps (lactose and gluten free) **3.90**

FISH DISHES

- 13) Trout fillet with warm vegetable salad and avocado cream (lactose and gluten free) **9.90**
- 14) Flatfish fillet with Hollandaise sauce, fried potatoes and apple-mint-cucumber salad (gluten free) **11.-**
- 15) Fried shrimps and fennel served with oven tomatoes and yoghurt sauce (gluten free) **12.-**

MEAT DISHES

- 16) Ginger-garlic chicken fillet with tomato-coconut lentil stew (gluten and lactose free) **7.80**
- 17) Lamb meat balls in curry sauce served with couscous and chickpeas (gluten and lactose free) **9.90**
- 18) Pork leg with potato-pea mash, glazed carrots and mustard sauce (gluten free) **11.-**

VEGETARIAN DISHES

- 19) Parmesan-saffron risotto au gratin with spinach and rucola (gluten free) **7.80**
- 20) Carrot and broccoli pie with cottage cheese sauce **7.-**
- 21) Cauliflower and pea stew in spicy coconut sauce (lactose and gluten free) **7.20** ✓

DESSERTS

- 22) Two chocolate cake with raspberry sauce **4.-**
- 23) Grappa-flavoured panna cotta with strawberry-basil syrup (gluten free) **4.-**
- 24) Crème brûlée with fresh strawberry-rhubarb jam (gluten free) **3.-**
- 25) Mint and lime ice-cream shake (gluten free) **3.30**
- 26) Ice-cream served with a waffle and jam **2.30**
- 27) Sorbet (lactose and gluten free) **2.30** ✓
- 28) Daily cake **2.- to 3.30**

✓ - vegan / веган

