

EELROAD

- 1) Kammkarbi tartar, lendkalamari, ürdimajonees, apelsini- kaste ja kalmaaritindi chipsid (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 7.-
- 2) Lepasuitsune veisekeel rohelise herne hummuse ja röikakastmega (*gluteenivaba*) 6.-
- 3) Tomati carpaccio avokaadokreemi, marineeritud punase sibula ja oliividega (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 5.70 V

VÕILEIVAD

- 4) Kartulivahvel lepasuitsuse forelli, vutimuna, kodujuustukreemi ja kergsoolakurgiga 6.-
- 5) Võileib rebitud sealiha, kapsa, ürtide ja peedi-feta juustu kreemiga 6.-
- 6) Odrakarask kohupiimasõira, vahustatud fenkoli-või ja sõstraželeega 5.-

SALATID

- 7) Salatipõhi kurgi ja tomatiga 2.50 kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, ürdivinegrett, apelsinivinegrett, tšilli-vinegrett, hapukoore-aedtillikaste, jogurti-mündikaste, aiolikaste, caesari kaste, apelsini-kapparimajonees, tšillimajonees
- 7a) lisand oma valikul: kitsejuust, mozzarella, ricotta, parmesan, küpsetatud lõhe, krevetid, heeringas, küpsetatud kana, parma sink, praetud kanamaks, oliivid, röstitud vahemere köögiviljad 2.50

VEINI KÕRVALE

- 8) Valik kitsejuustused vaarikakeedise ja salveiküpsistega (*paras kahele*) 8.-
- 9) Marineeritud oliivid (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 3.- V

SUPID

- 10) Selge supp kalafrikadellide ja suviste köögiviljadega (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 4.-
- 11) Külм köögiviljasupp, lisandiks tomati-seemne toorleib kitsejuustukreemiga (*gluteenivaba*) 4.-
- 12) Vürtsikas kookosesupp koriandriga. V
- 12a) lisand omal valikul: kana, seemed, lõhe või krevetid (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 4.-

KALAROAD

- 13) Forellifilee hollandi kastme, kapparite ja sooja brokkoli-spinati salatiga (*gluteenivaba*) 10.-
- 14) Küpsetatud tursafilee teriyaki marinaadis, pošeeritud muna ja riisnuudli-wakame salat (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 11.-
- 15) Matjes heeringas kartuli, kodujuustukastme, leiva- õhikute ja kergsoolakurgiga 9.-

LIHAROAD

- 16) Tervelt küpsetatud tibu paprika-jogurtkastme ja suvise köögiviljasalatiga (*gluteenivaba*) 10.-
- 17) Küpsetatud searibi tomati-oaraguu ja praetud kartulitega (*gluteeni- ja laktoosivaba*) 11.-
- 18) Küülikumaks spinati, veinikastme ja üleküpsetatud fenkoli-kartulipüreega (*gluteenivaba*) 9.-

VEGE

- 19) Tomatine kookose-läätsehautis vahemere köögiviljadega (*gluteeni- ja laktoosivaba*) 7.- V
- 20) Ühepajatoit kergsoolakurgi ja kodujuustukastmega (*gluteenivaba*) 7.-
- 21) Tortelliinid ricotta-spinatitaidise, tomatikastme ja parmesaniga 8.-

DESSERDID

- 22) Jäätisesändvitš kookose, valge šokolaadi, mangomarmelaadi ja passionikastmega 4.-
- 23) Väikesed pavlovad marjadega (*gluteenivaba*) 4.-
- 24) Kreembrülee maasika-rabarberi toormoosiga (*gluteenivaba*) 3.-
- 25) Jäätisekokteil vaarikatega (*gluteenivaba*) 3.-
- 26) Jäätis keedise ja vahvliga 2.50
- 27) Sorbett (*laktoosi- ja gluteenivaba*) 2.50 V
- 28) Päevakook 2.- kuni 4.-

PÜHAPÄEV BRANTŠ 12.-/ 6.-

V- vegan / веган

ЗАКУСКИ

- 1) Тартар из гребешка с икрой летучей рыбы, пряным майонезом, апельсиновым соусом и чипсами с чернилами кальмара (*без лактозы и глютена*) 7.-
- 2) Копченый на ольхе говяжий язык с хумусом из зеленого горошка и соусом из хрена (*без глютена*) 6.-
- 3) Карпаччо из помидоров с кремом из авокадо, маринованным красным луком и оливками (*без лактозы и глютена*) 5.70 V

БУТЕРБРОДЫ

- 4) Картофельная вафля с копченой на ольхе форелью, перепелиным яйцом, творожным кремом и слабосоленым огурцом 6.-
- 5) Бутерброд с рубленой свининой, капустой, пряностями и кремом со свёклой и сыром фета 6.-
- 6) Ячменный хлеб с творожным сыром и взбитым маслом с фенхелем, и смородиновым желе 5.-

САЛАТЫ

- 7) Салат-латук с огурцом и томатом 2.50
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
- 7a) Добавки на выбор: козий сыр, моцарелла, рикотта, пармезан, запеченный лосось, креветки, сельдь, запеченная курица, пармская ветчина, жареная куриная печень, оливки, запеченные средиземноморские овощи 2.50

ЗАКУСКИ К ВИНУ

- 8) Ассорти из козых сыров с малиновым вареньем и печеньями с шалфеем (*порция для двоих*) 8.-
- 9) Маринованные оливки (*без лактозы и глютена*) 3.- V

СУПЫ

- 10) Прозрачный рыбный суп с фрикадельками и летними овощами (*без лактозы и глютена*) 4.-
- 11) Холодный овощной суп с томатным сырным хлебом с семечками и сырным кремом (*без глютена*) 4.-
- 12) Острый кокосовый суп с кориандром V
- 12a) Добавка на выбор: курица, грибы, лосось или креветки (*без лактозы и глютена*) 4.-

РЫБНЫЕ БЛЮДА

- 13) Филе форели с соусом голландез, каперсами и теплым салатом с брокколи и шпинатом (*без глютена*) 10.-
- 14) Запеченное филе трески под соусом терияки с яйцом пашот, кунжутном, рисовой лапшой и салатом вакаме (*без лактозы и глютена*) 11.-
- 15) Сельдь Матиас с картофелем, творожным соусом, хлебными пластинками и слабосоленым огурцом 9.-

МЯСНЫЕ БЛЮДА

- 16) Цыпленок, запеченный целиком, под йогуртовым соусом с паприкой и летним овощным салатом (*без глютена*) 10.-
- 17) Запеченная свиная грудинка с томатным рагу с фасолью и жареной картошкой (*без лактозы и глютена*) 11.-
- 18) Печень кролика со шпинатом, винным соусом и запеченным картофельным пюре с фенхелем (*без глютена*) 9.-

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА

- 19) Томатное чечевичное рагу с кокосовым молоком со средиземноморскими овощами (*без лактозы и глютена*) 7.- V
- 20) Овощное рагу со слабосоленым огурцом и творожным соусом (*без глютена*) 7.-
- 21) Тортеллини с рикоттой и шпинатом в томатном соусе с пармезаном 8.-
- 22) Мороженое-сэндвич с кокосом, белым шоколадом, мармеладом с манго и соусом с маракуйей 4.-
- 23) Ассорти мини Павлова с ягодами (*без глютена*) 4.-
- 24) Крем-брюле под клубнично-ревеневым соусом (*без глютена*) 3.-
- 25) Малиновый коктейль-мороженое (*без глютена*) 3.-
- 26) Мороженое с вареньем и вафлей 2.50
- 27) Сорбе (*без лактозы и глютена*) 2.50 V
- 28) Пирог дня 2.- до 4.-

STARTERS

- 1) Scallop tartar, flying fish caviar, herb mayonnaise, orange sauce and squid ink chips (*lactose and gluten free*) 7.-
- 2) Alder smoked beef tongue, green pea hummus and horseradish sauce (*gluten free*) 6.-
- 3) Tomato carpaccio, avocado cream, marinated red onion and olives (*lactose and gluten free*) 5.70 V

SANDWICHES

- 4) Potato waffle with alder smoked trout, quail egg, cottage cheese cream and lightly salted cucumber 6.-
- 5) Sandwich with pulled pork, cabbage, herbs and beetroot-feta cream 6.-
- 6) Barley bread with curd cheese, foamed fennel butter and currant jelly 5.-

SALADS

- 7) Lettuce, cucumber and tomato 2.50
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
- 7a) Extra toppings: goat cheese, mozzarella, ricotta, Parmesan, baked salmon, shrimps, herring, roasted chicken, Parma ham, fried chicken liver, olives, roasted Mediterranean vegetables 2.50

WITH WINE

- 8) Goat cheese plate with raspberry jam and sage cookies (*suitable for 2*) 8.-
- 9) Marinated olives (*lactose and gluten free*) 3.- V

SOUPS

- 10) Clear soup with fishballs and seasonal vegetables (*lactose and gluten free*) 4.-
- 11) Cold vegetable soup, raw tomato bread and goat cheese cream (*gluten free*) 4.-
- 12) Spicy coconut with coriander. V
- 12a) Choose the topping: chicken, mushrooms, salmon or shrimps (*lactose and gluten free*) 4.-

FISH DISHES

- 13) Trout fillet with Hollandaise sauce, capers and warm broccoli-spinach salad (*gluten free*) 10.-
- 14) Baked codfish in Teriyaki marinade, poached egg and rice noodle-wakame salad (*lactose and gluten free*) 11.-
- 15) Matjes herring with potato, cottage cheese sauce, bread chips and lightly salted cucumber 9.-

MEAT DISHES

- 16) Baked whole chick with paprika-yoghurt sauce and seasonal vegetable salad (*gluten free*) 10.-
- 17) Roasted pork ribs with tomato-bean ragout and fried potatoes (*gluten and lactose free*) 11.-
- 18) Rabbit liver with spinach, wine sauce and gratinated fennel-potato mash (*gluten free*) 9.-

VEGETARIAN

- 19) Tomato-lentil stew with coconut milk and Mediterranean vegetables (*lactose and gluten free*) 7.- V
- 20) Vegetable stew with light salted salted cucumber and cottage cheese sauce (*gluten free*) 7.-
- 21) Tortellini with ricotta-spinach filling, tomato sauce and Parmesan cheese 8.-

DESSERTS

- 22) Layered ice cream with coconut, white chocolate, mango marmalade and passionfruit sauce 4.-
- 23) Mini meringues with berries (*gluten free*) 4.-
- 24) Crème brûlée with fresh strawberry-rhubarb jam (*gluten free*) 3.-
- 25) Ice cream shake with raspberries (*gluten free*) 3.-
- 26) Ice cream with jam and waffle 2.50
- 27) Sorbet (*lactose and gluten free*) 2.50 V
- 28) Daily cake 2.- to 4.-

