

EELROAD • VÕILEIVAD • SALATID

- 1) Madalal temperatuuril küpsetatud forellifilee ja minikammkarbid teravas laimi-sojamaarinaadis kollase peedi salsa, seesami, värskel koriandri, kaaviarvetika ning kõrvitsakreemiga (ei sisalda gluteeni) **6.80**
- 2) Lepasuitsupardifilee apelsini-jõhvika- ja punase sibula salati ning porgandikreemiga (ei sisalda gluteeni) **6.80**
- 3) India võrtsidega maitsesetatud kinoo-kikerhernesalat marineeritud endiiviaga **V 6.80**
- 4) Kihiline võileib kollase peedi, marineeritud kurgi, lehtsalati, tomatikastme ja ürdimärdega. Lisand omal valikul: lepasuitsuforell või rebitud sealiha **6.50**
- 5) Kihiline võileib kollase peedi, marineeritud kurgi, lehtsalati ja hummusega **V 6.50**

VEINI VÕI ÕLLE KÕRVALE (SOBIB KAHELE)

- 6) Ahjusoe Camemberti juust *grissini*'de ja õunamoosiga **8.50**
- 7) Oliivid, artišokkide ja vinnutatud tomatite valik **4.-**

SALATID

- 8) Salatipõhi kurgi, tomati ja kastmega **3.80**
- 8a) Kaste omal valikul: palsamiädika-meevinegrett, valge veini vinegrett, tšillivinegrett, hapukoore-õedtilikaste, jogurti-mündikaste, aioli kaste, Caesari kaste, tšillimajonees, trüvlimajonees, safranimajonees
- 8b) Lisand omal valikul: kitsejuust, pühvli-mozzarella, parmesan, küpsetatud lõhe, krevetid, küpsetatud kana, Parma sink, vutimunad, oliivid, artišokid, vinnutatud tomatid **2.50**

SUPID

- 9) Bataadi-kõrvitsapüreesupp Esna kitsejuustu, soojade kirsstomatite, praetud salvei, röstitud chorizo puru, vahustatud koore ja kõrvitsaseemnetega **6.50**
- 10) Marokopärane kalasupp (ei sisalda gluteeni ega laktoosi) **7.-**
- 11) Võrtsikas kookosesupp
Lisand omal valikul: kana, seened, lõhe, krevetid **5.-**

PEAROAD

- 12) Tursafilee kreemja valge veini kastme, sooja Türgi oa ja sibula salati ning kartuli-porgandipüreega (ei sisalda gluteeni) **14.-**
- 13) Seekoot küpsetatud fenkoli, värviliste ahjujuurviljade, sooja pärklruubi-ürdilisandi ja sinepikastmega **12.60**
- 14) Tomatine kõõgilja-läätsepada kookosega (ei sisalda gluteeni ega laktoosi) **V 9.-**

DESSERT

- 15) *Crème brûlée* jõhvikamoosiga (ei sisalda gluteeni) **4.-**
- 16) Kihiline šokolaadikook karamellikreemi, praline ja mustasätrakastmega (ei sisalda gluteeni) **5.60**
- 17) Jäätis (šokolaadi, vanilje, espresso, pistaatsia, maasika) moosi ja vahvliga **3.60**
- 18) Sorbett (mustasästra, vaarika, grenadilli, sidruni) (ei sisalda gluteeni ega laktoosi) **V 3.60**
- 19) Koogid **2.- kuni 4.-**

PÜHARÄEVITI BRANTŠ 14.- / 6.-

V - vegan

B - vegan

ЗАКУСКИ • БУТЕРБРОДЫ • САЛАТЫ

- 1) Запечённое на низкой температуре филе форели и мини-гребешки в остром маринаде из лайма и соевого соуса с жёлтой свеклой, кунжутом, свежим кориандром, икрой из водрослей и тыквенными семечками (не содержит глютен) **6.80**
- 2) Подкопчённое на ольхе утиное филе с салатом из апельсина, клюквы и красного лука с кремом из моркови (не содержит глютен) **6.80**
- 3) Салат из киноа и нута с индийскими пряностями и маринованным радичио **V 6.80**
- 4) Слоёный бутерброд с жёлтой свеклой, маринованным огурчиком, листьями салата, томатами и майонезом с пряностями. Добавки на выбор: копчёное на ольхе филе форели или разобранная свинина **6.50**
- 5) Слоёный бутерброд с жёлтой свеклой, маринованным огурчиком, листьями салата и хумусом **B 6.50**

К ВИНУ ИЛИ ПИВУ (ПОДОЙДЁТ НА ДВОИХ)

- 6) Тёплый сыр камамбер с гриссини и вареньем из яблок **8.50**
- 7) Ассорти из оливок, артишоком и вяленых томатов **4.-**

САЛАТЫ

- 8) Листья салата с огурцом, томатом и соусом **3.80**
- 8a) Заправка к салату на выбор: медовый соус, винегрет с бальзамическим уксусом, белый винный соус, винегрет с чили, соус из сметаны и укропа, мятно-йогуртовый соус, соус айоли, соус Цезарь, майонез с чили, трюфельный майонез, шафрановый майонез
- 8b) Добавки на выбор: козий сыр, Буффало моцарелла, пармезан, запечённый лосось, креветки, запечённая курица, Пармская ветчина, перепелиные яйца, оливки, артишоки, вяленые томаты **2.50**

СУПЫ

- 9) Суп-пюре из батата и тыквы с козьим сыром с фермы Esna, томатами черри, запечённым шалфеем, крошкой из обжаренного чоризо, взбитыми сливками и тыквенными семечками **6.50**
- 10) Рыбный суп по-мароккански (не содержит глютен и лактозы) **7.-**
- 11) Острый кокосовый суп
Добавка на выбор: курица, грибы, лосось, креветки **5.-**

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- 12) Филе трески со сливочным соусом из белого вина, тёплым салатом из турецких бобов и лука и картофельно-морковным пюре (не содержит глютен) **14.-**
- 13) Свиная рулька с жареным фенхелем, запечёнными цветными корнеллодами, гарниром из перловки с пряностями и горчичным соусом **12.60**
- 14) Кокосово-чечевичное рагу с томатами и овощным салатом (не содержит глютен и лактозы) **B 9.-**

ДЕСЕРТ

- 15) Крем-брюле с клюквенным вареньем (не содержит глютен) **4.-**
- 16) Слоёное шоколадное пирожное с карамельным кремом, пралине и соусом из чёрной смородины (не содержит глютен) **5.60**
- 17) Мороженое (шоколадное, ванильное, эспрессо, фисташковое или клубничное) с вареньем и вафлей **3.60**
- 18) Сорбе (черносмородиновое, малиновое, маракуйя или лимонное) (не содержит глютен и лактозы) **B 3.60**
- 19) Пирожные от **2.- до 4.-**

SANDWICHES • SALADS • STARTERS

- 1) Low heat cooked trout fillet and mini sea scallops in hot lime soy marinade with yellow beetroot salsa, sesame, fresh coriander, seaweed caviar and pumpkin cream (gluten free) **6.80**
- 2) Alderwood smoked duck breast with orange, cranberry and red onion salad and carrot cream (gluten free) **6.80**
- 3) Quinoa chickpea salad seasoned with Indian spices and marinated endive **V 6.80**
- 4) Club sandwich with yellow beetroot, pickled cucumber, green salad, tomato sauce and herb spread. Choose the topping: alder smoked trout or pulled pork **6.50**
- 5) Club sandwich with yellow beetroot, pickled cucumber, green salad and hummus **V 6.50**

WITH WINE OR BEER (FOR TWO)

- 6) Baked Camembert with Grissini breadsticks and apple jam **8.50**
- 7) Selection of olives, artichokes and tomato jerky **4.-**

SALADS

- 8) Lettuce with cucumber, tomato and sauce **3.80**
- 8a) Choose the dressing: balsamic-honey vinaigrette, white wine vinaigrette, chilli vinaigrette, sour cream-dill sauce, yoghurt-mint sauce, aioli sauce, Caesar dressing, chilli mayonnaise, truffle mayonnaise, saffron mayonnaise.
- 8b) Choose the topping: goat cheese, Buffalo mozzarella, Parmesan, baked salmon, shrimps, roasted chicken, Parma ham, quail eggs, olives, artichokes, tomato jerky **2.50**

SOUPS

- 9) Creamy yum soup with Esna dairy goat cheese, warm cherry tomatoes, fried sage, chorizo crumble, whipped cream and pumpkin seeds **6.50**
- 10) Moroccan fish soup (gluten and lactose free) **7.-**
- 11) Spicy coconut soup
Choose the topping: chicken, mushrooms, salmon, shrimps **5.-**

MAIN COURSE

- 12) Codfish fillet with creamy white wine sauce, warm Turkish bean and onion salad and potato and carrot cream (gluten free) **14.-**
- 13) Pork hock with baked fennel, colourful vegetables, warm pearl barley, herbs and mustard sauce **12.60**
- 14) Tomato, vegetable, coconut, lentil dhal (gluten and lactose free) **V 9.-**

DESSERT

- 15) *Crème brûlée* with cranberry jam (gluten Apple free) **4.-**
- 16) Layer chocolate cake with caramel cream, praline and blackcurrant dressing (gluten free) **5.60**
- 17) Ice cream (chocolate, vanilla, espresso, pistachio, strawberry) with jam and waffle **3.60**
- 18) Sorbet (blackcurrant, raspberry, grenadilla, lemon) (gluten and lactose free) **V 3.60**
- 19) Cakes **2.- to 4.-**

