

MENU NORDIC by Ismo Sipiläinen

SHRIMP & LEEK

Marineeritud krevetid, röstitud porru ja tomat

Marinerade räkor, rostad purjo och tomat

Marinated shrimps, roasted leek and tomato

Маринованные креветки, запеченный лук-порей и помидоры

Riesling Mineralscheifer Trocken, Grans-Fassian, Mosel, Germany 10 cl

VEAL & CABBAGE

Vasika harknääre, kevadkapsas, grillitud sidruniga maitsestatud kapsaleem

Kalvbräss, vårkål och kåbuljong smaksatt med grillad citron

Veal thymus, spring cabbage and cabbage consomme flavored with grilled lemon

Зобная железа телянка, ранняя капуста и консоме из капусты,

приправленное запеченным на гриле лимоном

Morillon Blanc, Jeff Carrel, Languedoc, France 10 cl

“ FISH SOUP ”

Suhkrusoolatud forell, krõbe linnaseleib, kartulivaht

Sockersaltad lax, krispigt maltbröd och potatisskum

Cured salmon, crispy malt bread and potato foam

Гравлакс, хрустящий солодовый хлеб и картофельная пена

Grauer Burgunder “Vom Löss” Trocken, Philipp Kuhn, Pfalz, Germany 12 cl

OX & ONION

Ürtidega röstitud härjafilee, sibul, härja praeleem

Örtrostad oxfilé, lök och oxsky

Herb roasted fillet of beef, onion and beef gravy

Обжаренное с пряными травами говяжье филе, лук и подливка

Clos du Clavaire Châteauneuf-du-Pape, Famille Mayard, Rhône, France 12 cl

RICE PORRIDGE & STRAWBERRY

Vanilliga maitsestatud riisipuder, maasikasorbett, kaerakaramell

Risgrynsgröt smaksatt med vanilj, jordgubbsorbet och havrekola

Rice porridge flavored with vanilla, strawberry sorbet and oat caramel

Рисовая каша с ванилью, клубничный сорбе и овсяная карамель

Transylvania Ice Wine, Liliac & Kracher, Transylvania, Romania 8 cl

118.00 € 1180 SEK CLUB ONE 109.00 € 1090 SEK

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00

Serveras endast till samtliga gäster vid bordet fram till kl 21:00

To be ordered by all guests at the table by 21:00

Заказать для всех гостей за столом до 21:00

EELROAD/ FÖRRÄTTER/ APPETIZERS/ ЗАКУСКИ

SCALLOP & CAULIFLOWER

Kergelt suitsutatud kammkarp, lillkapsapüree ja lillkapsakuskuss

Lättrökt kammussla, blomkålspuré och blomkålscouscous

Lightly smoked scallop, cauliflower puree and cauliflower couscous

Подкопченный морской гребешок, пюре из цветной капусты и кускус из цветной капусты

15.00 € 150 SEK

SHRIMP & LEEK

Marineeritud krevetid, röstitud porru ja tomat

Marinerade räkor, rostad purjo och tomat

Marinated shrimps, roasted leek and tomato

Маринованные креветки, запеченный лук-порей и помидоры

15.00 € 150 SEK

VEAL & CABBAGE

Vasika harknääre, kevadkapsas, grillitud sidruniga maitsestatud kapsaleem

Kalvbräss, vårkål och kåbuljong smaksatt med grillad citron

Veal sweetbread, spring cabbage and cabbage consommé flavored with grilled lemon

Зобная железа теленка, ранняя капуста и консоме из капусты,

приправленное запеченным на гриле лимоном

15.00 € 150 SEK

LAMB & BLACK CURRANT

Musta sõstraga glaseeritud tallerostbiif, kitsejuustu-*mousse*, suvine salat marineeritud köögiviljadega
Svartvinbärsglaserad lammrostbiff, getostmousse, somrig sallad med säsongens marinerade grönsaker

Lamb roast with blackcurrant glaze, goat cheese mousse, salad with marinated seasonal vegetables

Запеченная баранина в черносмородиновой глазури, мусс из козьего сыра,

сезонный салат с маринованными овощами

15.00 € 150 SEK

GREEN PEA & HORSERADISH

Hernepüreesupp juustukrõpsu ja mädarõika-toorjuustukreemiga

Ärtpurésoppa med ostchips, pepparrot och färskostkräm

Creamy pea soup with cheese chip and horseradish and fresh cheese cream

Гороховый суп-пюре с сырным чипсом и кремом из сливочного сыра с хреном

15.00 € 150 SEK

PEAROAD/ VARMRÄTTER/ MAIN COURSES/ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PIKE PERCH & SPICED SPRAT

Grillitud kohafilee, vürtsikilutartar, kartulitamp, sinepimajonees ja tillivaht
Grillad gös, tartar på skarpsill, potatisstomp, senapsmajonnäs, dillmousse
Grilled pike perch, spiced Baltic sprat tartar, potato mash, mustard mayonnaise, dill foam
Филе судака на гриле, тартар из кильки пряного посола, картофельное пюре,
горчичный майонез, укропный мусс

28.00 € 280 SEK

“FISH SOUP”

Suhkrusoolatud forell, kröbe linnaseleib, kartulivaht
Sockersaltad lax, krispigt maltbröd och potatisskum
Cured salmon, crispy malt bread and potato foam
Гравлакс, хрустящий солодовый хлеб и картофельная пена

28.00 € 280 SEK

BEEF & ONION

Ürtidega röstitud härjafilee, sibul, härja praeleem
Örtrostad oxfilé, lök och oxsky
Herb roasted fillet of beef, onion and beef gravy
Обжаренное с пряными травами говяжье филе, лук и подливка

28.00 € 280 SEK

DUCK & BEETROOT

Pardifilee, grillitud peet ja sibul, pastinaagipüree, marja *demi-glace*
Ankfilé, grillad rödbeta och lök, palsternackapuré, bär *demi-glace*
Duck fillet, grilled beetroot and onion, parsnip puree, berry *demi-glace*
Утиная грудка, свекла и лук на гриле, пюре из пастернака, ягодный демиглас

28.00 € 280 SEK

CABBAGE & GARLIC (V)

Marineeritud kapsas, sibul ja kartul, röstitud küüslaugu kaste
Marinerad kål, lök och potatis, rostad vitlökssås
Marinated cabbage, onion and potato, roasted garlic sauce
Маринованная капуста, лук и картофель, соус из печеного чеснока

16.00 € 160 SEK

(v) = vegan/ (v) = vegansk/ (v) = vegan/ (v) = веган

DESSERDID/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS/ ДЕСЕРТЫ

RICE PORRIDGE & STRAWBERRY

Vanilliga maitsestatud riisipuder, maasikasorbett, kaerakaramell
Risgrynsgröt smaksatt med vanilj, jordgubbsorbet och havrekola
Rice porridge flavored with vanilla, strawberry sorbet and oat caramel
Рисовая каша с ванилью, клубничный сорбе и овсяная карамель

14.00 € 140 SEK

RHUBARB & PARFAIT

Rabarberisupp, maasikasalat, šampanjaparfee
Rabarbersoppa, jordgubbsallad, champagneparfait
Rhubarb soup, strawberry salad, champagne parfait
Суп из ревеня, клубничный салат, парфе из шампанского

14.00 € 140 SEK

CRÈME BRULÉE & CLOUDBERRY

Brüleekreem musta leivaga, murakasalat mustikatega ja muraka-*coulis*
Crème brûlée med svartbröd, hjortron- och blåbärssallad, hjortroncoulis
Crème brûlée with black bread, cloudberry and blueberry salad, cloudberry coulis
Крем-брюле с ржаным хлебом, салат из морошки с клубникой и кули из морошки

14.00 € 140 SEK

CHEESE

Peakoka valitud juustud
Ostar utvalda av kökschefen
Chef's Cheese Selection
Сырное ассорти от шеф-повара

14.00 € 140 SEK

COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & *Petit Fours*
Kaffe & *Petit Fours*
Coffee & *Petit Fours*
Кофе и птифуры

9.50 € 95 SEK

Allergiat põhjustavate toidu koostisosade kohta saate infot teenindajalt.

Fråga gärna personalen om eventuella allergener i maten.

Please ask a member of staff for information regarding food allergens.

О наличии аллергических компонентов в составе пищи, просьба уточнять у персонала.