



MENU NORDIC

by Peeter Pihel 19.9.2018–9.1.2019

Beetroot & Pork Belly

Heinässä kypsytettyä punajuurta, karhunlaukan marjoja ja kuusi kuukautta suolattua porsaankylkeä
Höbakad rödbeta, ramslökskapris och grissida rimmad i sex månader
Beetroot baked in hay, ramson capers and six months cured pork belly
Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и вяленая в течение 6 месяцев свиная грудинка
Pfaffl Weissburgunder, Niederösterreich, Austria 10 cl

Salsify & Whitefish

Paahdettua mustajuurta, graavattua siikaa ja siianmätiä, hera-tilliöljykastiketta
Rostad svartrot, gravad sik och sikrom, vassel- och dilloljedressing
Roasted salsify, cured whitefish and whitefish roe, whey and dill oil dressing
Запеченный черный корень, малосольный сиг и икра сига, соус из сыворотки с укропным маслом
Nespoli Campodora Albana Secco, Romagna, Italy 10 cl

Cod Cheek & Onion

Turskan poskea confit, sipulia ja jokirapukastiketta
Torskkindskonfit, rostad lök och kräftsås
Cod cheek confit, roasted onion, crayfish sauce
Конфи из щечек трески, запеченный лук и соус из речных раков
Chapoutier Bila-Haut Cotes du Roussillon Blanc, Languedoc-Roussillon, France 12 cl

Quail & Carrot

Viiriäistä Järveotsan tilalta, pikkelöityä porkkanaa ja savustettua maa-artisanokkaa
Vaktel från Järveotsa gård, syrade morötter och rökt jordärtskocka
Quail from of Järveotsa farm, pickled carrots and smoked Jerusalem artichoke
Перепелка с хутора Ярвеотса, маринованная морковь и копченый топинамбур
Joseph Drouhin Rully Rouge, Bourgogne, France 12 cl

Semolina & Red Currant

Punaherukka-semolinamoussea, rahkalunta ja tuoksumataralla maustettua maitoa
Röda vinbärs- och mannamousse med kesosnö och myskmadrasmaksatt mjölk
Red currant and semolina mousse with cottage cheese ice and woodruff flavored milk
Маннй мусс с красной смородиной, строганым творожным льдом и настоящим на галиуме молоком
Acquesi Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte, Italy 10 cl

118 € | 1180 SEK

CLUB ONE 109 € | 1090 SEK