

MENU NORDIC by Peeter Pihel

BEETROOT & PORK BELLY

Heinas küpsetatud peet, karulaugu kapparid ja kuus kuud soolatud seakülg

Beetroot baked in hay, ramson capers and six months cured pork belly

Höbakad rödbeta, ramslökskapis och grissida rimmad i sex månader

Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и

вяленая в течение 6 месяцев свиная грудинка

Pfaffl Weissburgunder, Niederösterreich, Austria 10 cl

SALSIFY & WHITEFISH

Röstitud mustjuur, õrnsoolasiig ja siiamari, vadaku-tilliõli kaste

Roasted salsify, cured whitefish and whitefish roe, whey and dill oil dressing

Rostad svartrot, gravad sik och sikrom, vassle- och dilloljedressing

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

Tursapõse-confit, röstitud sibul ja jõevähikaste

Cod cheek confit, roasted onion, crayfish sauce

Torskkindsconfit, rostad lök och kräftsås

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

Järveotsa talu vutt, hapendatud porgandid ja suitsutatud maapirn

Quail from of Järveotsa farm, pickled carrots and smoked Jerusalem artichoke

Vaktel från Järveotsa gård, syrade morötter och rökt jordärtskocka

Перепелка с хутора Ярвеотса, маринованная морковь и копченый топинамбур

Joseph Drouhin Rully Rouge, Bourgogne, France 12 cl

SEMOLINA & RED CURRANT

Punasesõstra-mannavaht kohupiima lume ja lõhnava madara piimaga

Red currant and semolina mousse with curd ice and woodruff flavoured milk

Röda vinbärs- och mannamousse med kvarksnö och myskmadrasmaksatt mjölk

Маннй мусс с красной смородиной, строганым творожным льдом и

настоянном на галиуме молоком

Acquesi Piemonte Brachetto Spumante, Piemonte, Italy 10 cl

118.00 € CLUB ONE 109.00 €

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00

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

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

Заказать для всех гостей за столом до 21:00

EELROAD / APPETIZERS / FÖRRÄTTER / ЗАКУСКИ

CAULIFLOWER & KING CRAB

Röstitud lillkapsas, küpsetatud kuningkrabi, lillkapsa-võikreem, kuningkrabi-homaariemulsioon
Roasted cauliflower, baked king crab, cauliflower and butter cream, king crab and lobster emulsion
Rostad blomkål, ugnsbakad kungskrabba, blomkåls- och smörcreme, kungskrabba- och hummeremulsion
Запеченная цветная капуста, запеченный королевский краб, крем из цветной капусты и сливочного масла, эмульсия из королевского краба и омара

15.00 €

SALSIFY & WHITEFISH

Röstitud mustjuur, õrnsoolasiig ja siiamari, vadaku-tilliõli kaste
Roasted salsify, cured whitefish and whitefish roe, whey and dill oil dressing
Rostad svartrot, gravad sik och sikrom, vassle- och dilloljedressing
Запеченный черный корень, малосольный сиг и икра сига,
соус из сыворотки с укропным маслом

15.00 €

SALMON & COTTAGE CHEESE

Põletatud lõhe kõhuäär, kodujuustukaste, rukkileib ja tillimajonees
Burnt salmon belly, cottage cheese sauce, rye bread and dill mayonnaise
Sotad laxbuk, kesosås, rågrbröd och dillmajonnäs
Опаленное брюшко лосося, соус из зерненого творога, ржаной хлеб и укропный майонез

15.00 €

BEETROOT & PORK

Heinas küpsetatud peet, karulaugu kapparid ja kuus kuud soolatud seakülg
Beetroot baked in hay, ramson capers and six months cured pork belly
Höbakad rödbeta, ramslökskapris och grissida rimmad i sex månader
Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и вяленая в течение 6 месяцев свиная грудинка

15.00 €

PUMPKIN & POTATO (v)

Ahjus küpsetatud kõrvitsa püreesupp, kartulikroket, röstitud kõrvitsaseemned
Cream of oven baked pumpkin soup, potato croquette, roasted pumpkin seeds
Krämig soppa på ugnsbakad pumpa, potatiskrokett, rostade pumpakärnor
Суп-пюре из запеченной тыквы, картофельный крокет, жареные тыквенные семечки

15.00 €

PEAROAD / MAIN COURSES / VARMRÄTTER / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE (v)

Suitsutatud maapirn, porgandikreem päevalilleseemnetega ja grillitud lehtkapsas

Smoked Jerusalem artichoke, carrot cream with sunflower seeds, grilled kale

Rökt jordärtskocka, morotskräm med solrosfrön och grillad grönkål

Копченый топинамбур, морковный крем с семечками подсолнечника и

обжаренная на гриле кудрявая капуста

23.00 €

COD CHEEK & ONION

Tursapõse-confit, röstitud sibul ja jõeühikaste

Cod cheek confit, roasted onion, crayfish sauce

Torskindsconfit, rostad lök och kräftsås

Конфи из щечек трески, запеченный лук и соус из речных раков

28.00 €

BEEF & SEA BUCKTHORN

Filet mignon, trühvliivõi, astelpaju-veinikaste, kartuli trio

Filet mignon, truffle butter, sea buckthorn and wine sauce, potato trio

Filet mignon, tryffelsmör, havtorns- och vinsås, potatistrio

Филе-миньон, сливочное масло с трюфелями, винно-облепиховый соус, картофельное трио

28.00 €

ELK & CLOUDBERRY

Röstitud põdrafilee, porgandi-kaalikaorsoto, murakakaste

Roasted elk fillet, carrot and swede orzotto, cloudberry sauce

Rostad älgfilé, morots- och kålrotsorzotto, hjortronsås

Запеченное филе лося, орзотто с морковью и брюквой, морошковый соус

28.00 €

QUAIL & CARROT

Järveotsa talu vutt, hapendatud porgandid ja suitsutatud maapirn

Quail from Järveotsa farm, pickled carrots and smoked Jerusalem artichoke

Vaktel från Järveotsa gård, syrade morötter och rökt jordärtskocka

Перепелка с хутора Ярвеотса, маринованная морковь и копченый топинамбур

28.00 €

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

DESSERDID / DESSERTS / EFTERRÄTTER / ДЕСЕРТЫ

SEMOLINA & RED CURRANT

Punasesõstra-mannavaht kohupiima lume ja lõhnava madaraga maitsestatud piimaga

Red currant and semolina mousse with curd ice and woodruff flavoured milk

Röda vinbärs- och mannamousse med kvarksnö och myskmadrasmaksatt mjölk

Маннiй мусс с красной смородиной, строганым творожным льдом и
настояннoм на галиуме молоком

14.00 €

WHITE CHOCOLATE & PLUM

Mascarpone ja valge šokolaadi kreem, ploomikompott, ploomisorbett, valge šokolaadi crumble

Mascarpone and white chocolate cream, plum compote, plum sorbet, white chocolate crumble

Mascarpone och vit choklad kräm, plommonkompott, plommonsorbet, vit chokladcrumble

Крем из маскарпоне и белого шоколада, сливах в сиропе,
сливовым сорбе и посыпкой из белого шоколада

14.00 €

APPLE & VANILLA

Vanilli-panna cotta, ahjuõunad, kaeramüsli, õunajäätis ja vanillikaste

Vanilla panna cotta, oven apples, oat muesli, apple ice cream, vanilla sauce

Vaniljpannacotta, ugnsåpplen, havremüsli, äppelglass och vaniljsås

Ванильная панна котта, запеченные яблоки, овсяные мюсли,
яблочное мороженое и ванильный соус

14.00 €

CHEESE

Peakoka valitud juustud

Cheeses selected by the Chef

Ostar utvalda av köksmästaren

Сыры по выбору шеф-повара

14.00 €

COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & Petit Fours

Coffee and petit fours

Kaffe och petit fours

Кофе и пtiфурь

9.50 €

Allergiat põhjustavate toidu koostisosade kohta saate infot teenindajalt.

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

Fråga gärna personalen om eventuella allergener i maten.

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