

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, ramslökskapris 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 € 1180 SEK CLUB ONE 109.00 € 1090 SEK

*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 € 150 SEK

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 € 150 SEK

SALMON & COTTAGE CHEESE

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

15.00 € 150 SEK

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 € 150 SEK

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 € 150 SEK

PEAROAD/ MAIN COURSES/ VARMRÄTTER/ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE (V)

Suitsutatud maapirn, porgandikreem päevaliliseemnetega 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 € 230 SEK

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

28.00 € 280 SEK

BEEF & SEA BUCKTHORN

Filet mignon, trühhlivõi, 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 € 280 SEK

ELK & CLOUDBERRY

Röstitud pödrafilee, 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 € 280 SEK

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 € 280 SEK

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

Маннй мусс с красной смородиной, строганым творожным льдом и

настоянном на галиуме молоком

14.00 € 140 SEK

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 € 140 SEK

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 € 140 SEK

CHEESE

Peakoka valitud juustud

Cheeses selected by the Chef

Ostar utvalda av köksmästaren

Сыры по выбору шеф-повара

14.00 € 140 SEK

COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & Petit Fours

Coffee and petit fours

Kaffe och petit fours

Кофе и птифуры

9.50 € 95 SEK

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.