

LITERANT.

SELTSKONNAMENÜÜ

EELROAD

Nizza salat (g,l) 8 €

Roheline salat mandelkartuli, kirsstomati, aedoa, vutimuna, Kalamata oliivide ja sinepikastmega
+ tuunikala laastud 4 €
+ küpsetatud kanafilee 3 €

Löhe & kurk 13 €

Lõhetartar ürdikreemi, marineeritud sibula, kurgiäkise, marineeritud sinepiseemnete ja krõbeda briošiga

Carpaccio & peedi duo (g) 14 €

Lihaveise carpaccio marineeritud peedi, peedikrõpsu ja sidruniaioliga

PEAROAD

Risoto & kõrvits (g) 15 €

Kõrvitsarisoto rosmariiniga küpsetatud kõrvitsa, kõrvitsaseemnepralinee ja parmesanilumega

Vasikamaks & kartul 19 €

Grillitud vasikamaks siidise kartulipüree, sibulamarmelaadi ja kreemise sinepikastmega

Tursk & mustjuur 19 €

Pannil praetud tursafilee umamimaitselise kaerapudru, röstitud mustjuure, mustjuurekrõpsude ja kõrvetatud vahukoore-puravikukastmega

Part & kartul (g) 17 €

Pardikoiva confit krõbeda kartulirösti, suitsutatud ploomikreemi, krõmpsu punase kapsa hautise ja punaveini-tüümianikastmega

DESSERDID

Passion & besee 8 €

Passionikreem passionikaaviari, kõrvetatud valge šokolaadi mulla ja beseega

Šokolaad & kookos (v,l,g) 8 €

Kookosene käsitöö šokolaadikook põldmarjakastmega

Crème brûlée 8 €

Klassikaline brüleekreem mõnusa karamelliga

LITERANT.

GROUP MENU

STARTERS

Nicoise Salad (g, l) 8 €

Green salad, cherry tomatoes, beans, almond potato, quail eggs, kalamata olives, mustard dressing

ADD:

+ tuna slices 4 €

+ chicken fillet 3 €

Salmon & Cucumber (g) 13 €

Salmon tartar, herb cream, marinated onion, tangy pickles, marinated mustard seeds, crispy brioche

Carpaccio & Beet (g) 14 €

Beef carpaccio with marinated beet, beet chips, lemon aioli

MAINS

Risotto & Pumpkin (g) 15 €

Pumpkin risotto with pumpkin-seed praline, roasted pumpkin with rosemary, parmesan snow

Veal Liver & Potato 19 €

Grilled veal liver with a silky potato puree, onion marmalade, creamy mustard sauce

Cod & Black Root 19 €

Pan-fried cod fillet with umami flavoured oatmeal porridge, baked black root, black root chips, charred sour cream & boletus mushroom sauce

Duck leg & Potato (g) 17 €

Duck leg confit with a crispy potato "rösti", smoked plum cream, crunchy red cabbage stew, red wine & thyme sauce

DESSERTS

Passionfruit & Meringue 8 €

Passionfruit cream, passionfruit "caviar", charred white chocolate "dirt" and meringue

Chocolate & Coconut (l,g,v) 8 €

Coconut chocolate tart with blackberry coulis

Crème Brûlée 8 €

Classical crème brûlée with caramel