

**Eelroad / Appetizers / Закуски**

Küüslauguleivad ürdijogurtiga

**Garlic bread with herb yoghurt**

Чесночные хлебцы с соусом из йогурта

3,5 EUR

Caesari salat suitsukanaga

**Caesar salad with smoked chicken**

Цезарь салат с копченой курицей

6 EUR

Bruschetta pühvlipeima mozzarella tomatite ja roheline salatiga

**Buffalo mozzarella bruschetta with tomatoes and green salad**

Брушкетта с томатыми, буффало моцареллой и зеленым салатом

7 EUR

Meega üleküpsetatud kitsejuust

röstitud sepiku, roheline salat ja köögivilja *atjar*iga

**Goat cheese gratinated with honey, toasted bread, fresh salad and vegetable mix *atjar***

Запеченный с медом сыр из козьего молока на обжаренном хлебе, с зеленым салатом и кисло-сладкими овощами *atjar*

8 EUR

Kergelt röstitud jaanalinnufilee avokaadosalati, murakachutney ja vutimunadega

**Lightly roasted ostrich fillet with salad mix, avocado, cloudberry chutney and quail eggs**

Филе страуса с зеленым салатом, авокадо, перепелиными яйцами и чатни из морозики

12 EUR

Pardimaksa terriin röstitud punase peedi, *blatjang*'i ja roheline salatiga

**Home made duck liver pate, *blatjang*, beetroot, seasonal greens**

Террин из утиной печени с зеленым салатом, карамелизованой свеклой и чатни из абрикосов и изюма *blatjang*

8 EUR

Värske salat jõevähisabade, aioli ja avokaado, kirsstomati, röstitud saiakuubikute ja ürdiõliga

**Crayfish tail and avocado salad with *aioli*, fresh salad, croutons and herb oil**

Свежий салат с мясом речных раков, авокадо, томатами и соусом *aioli*

7 EUR

**Supid / Soups / Супы**

Prantsuse sibulasupp / **French onion soup**

Французский луковый суп

5 EUR

Kreemjas jõevähisabasupp *wasabikreemi* ja *nor*küpsisega

**Crayfish bisque with wasabi cream and nori bisquit**

Кремовый суп из раков с печеньем *nori*

7 EUR

Põdralihaga guljaššupp

**Goulash soup with venison meat**

Гуляш суп с мясом лося

8 EUR

Vahemere kalasupp ruille ja parmesaniküpsisega

**Mediterranean fish soup with rouille and parmesan biscuit**

Средиземноморский рыбный суп с соусом rouille

7 EUR

Kukeeseene püreesupp

**Chantarelle puree soup**

Суп-пюре из лисичек

6 EUR

**Pastaroad / Pasta / Паста**

Spagetit singikastme ja parmesaniga

**Spaghetti Carbonara**

Спагетти с ветчиной под сливочным соусом, с сыром пармезан

7 EUR

Tagliatelled lõhe ja spinatiga

**Tagliatelle with salmon and spinach**

Таггиателли с лососем и шпинатом

10 EUR

Pasta puraviku-trühvlikastmega

**Pasta with porcini and truffle sauce**

Паста с лесными грибами и трюфельным соусом

9 EUR

Ahjus küpsetatud panned 4-ja juustu kastme ja röstitud seederänniseemnetega

**Baked pasta gratinated with 4-cheese sauce and cedar seeds**

Запеченная паста с соусом из четырех сыров с кедровыми орешками

8 EUR

**Kala pearoad / Fish main courses / Блюда из рыбы**

Praetud räimepihvid küpsetatud kartulilohkude, musta leiva, marineeritud punase sibula ja hapukoorekastmega

**Estonian Burger - fried baltic herring, potatoes, black bread, marinated red onion and sour cream sauce**

Эстонский БУРГЕР- обжаренное филе сельди на черном хлебе, с запеченным картофелем, маринованным красным луком и сметанным соусом

9 EUR

Laimi ja mehiko vürtsidega grillitud tügerkrevetid salsa, roheline salat ja tsillimajoneesiga

**Grilled tiger prawns with mexican spices, green salad and sweet chilli mayonnaise**

Королевские креветки с мексиканскими специями, зеленым салатом и остро-сладким майонезом

12 EUR

Pistaatsiapähklitega paneeritud Norra lõhefilee krabikoogi ja kardinalkastmega

**Salmon fillet with pistachios, crab meat cake and cardinal sauce**

Филе лосося с фисташками, крабовым пирожком и соусом Cardinal

12,5 EUR

Oliivõlis praetud merikeele filee jõevähisabade, aurutatud juurviljade ja *lagupierre* kastmega

**Pan-fried fillet of sole in olive oil with crayfish tails, steamed vegetables and lagupierre sauce**

Филе морского языка обжаренное на оливковом масле с мясом речных раков, овощами и соусом *lagupierre*

13 EUR

Grillitud meripoisurifilee asparaaguse ja passionvilja-cointreaukastmes

**Grilled red mullet with steamed asparagus and passion fruit-cointreau sauce**

Гриль филе барабульки со спаржей и соусом из маракуя и *cointreau*

15,5 EUR



**Liha pearoad /**

**Meat main courses / Блюда из мяса**

Kihiline klubivõileib suitsukana, praetud muna ja friikartulitega  
**Club sandwich with smoked chicken,**

**fried egg and french fries**

**9 EUR**

Слоеный клубный бутерброд с копченой курицей, жареным яйцом и картошкой фри

Klassikaline burger veiselihakotleti ja friikartulitega

**Classic beef burger with french fries**

**10 EUR**

Классический бургер с котлетой из говядины и картошкой фри

Ürdivõiga täidetud kana rinnafilee metsiku riisi, grillitud suvikõrvitsa ja paprikaga, mangokastmega

**Chicken supreme filled with herb flavored butter served with wild rice, red bell pepper and mango sauce**

**14 EUR**

Фаршированная зелёным маслом куринная грудка с диким рисом, паприкой и соусом из манго

Grillitud pardirind sooja aeviljasalati, india pähklite ja kirsikastmega

**Grilled duck breast with warm vegetable salad, cashews and cherry sauce**

**15 EUR**

Утиная грудка с теплым овощным салатом и вишневым соусом

Seafileešnitset grillitud kartulilohkude ja kreemise puravikukastmega

**Pork schnitzel with grilled potato wedges and creamy porcini mushroom sauce**

**13 EUR**

Шницель из свиного филе с картофельными секторами и грибным соусом

Dijoni minutibiifstek aprikoosi-sinepi kastme ja polenta-aedviljavormiga

**Dijon minute steak with apricot mustard sauce and polenta**

**16 EUR**

Бифштекс с полентой под горчичным соусом с абрикосами

Lihaveise sisefileepihv (*angus*) ürtide ja guinessiga küpsetatud juurviljade ning viskikastmega

**Steak of angus, vegetables grilled with herbs and stout, whiskey sauce**

**20 EUR**

Филе говядины с тушеными на темном пиве овощами и соусом из виски

Grillitud jaanalinnufilee medaljonid avokaado-bok choi salati ja madeirakastmega

**Grilled medallions of ostrich fillet, madeira sauce, avocado and bok choi salad**

**19 EUR**

Медальоны из филе страуса салатом пок чой и соусом Мадейра

**Lisandid / Side orders / Гарниры**

Friikartul, **French fries**, Картофель фри

**3 EUR**

Küpsetatud kartulilohud, **Grilled potato wedges**  
Запеченый секторами картофель

**3 EUR**

Vahtrasürupi ja ürtidega küpsetatud aedviljad

**Baked vegetables whit herbs and maple syrup**

**3 EUR**

Запеченные овощи с зеленью и кленовым сиропом

Värske salat ürdiõliga/ **Fresh green salad**

Свежий салат с маслом и травами

**3 EUR**

Keedetud riis/ **Boiled rice** /Отварной рис

**2 EUR**

**Taimetoidud / Vegetarian /  
Вегетарианские блюда**

Riisi-aedviljawok, **Rice and vegetable wok**  
Вок овощи с рисом

**5 EUR**

Penned suvikõrvitsa, paprika, pesto ja parmesanilaastudega

**Penne with zucchini, red bell peppers and parmesan**

**7 EUR**

Пенне с цукини, паприкой, песто и сыром пармезан

Fattoush- värske aedviljasalat piparmündi ja saia kuubikutega

**Fattoush - fresh vegetable salad with mint and toasted bread cubes**

**6 EUR**

Фатуш- свежий овощной салат с мятой и крутонами

**Lastemenüü / For Children / Детское второе**

Lihapallid / **Estonain meatballs**

**5 EUR**

Волшебные мясные шарики

Kananagitsad/ **Chicken nuggets**

**5 EUR**

Куриные нагитсы с картофелем фри

Grillitud vorstikesed/ **Grilled sausages**

**5 EUR**

Гриль сосиски

Makaronid juustuga/ **Pasta with cheese**

**5 EUR**

Макароны с сыром

Road serveeritakse koos värske salati, friikartulite või keedetud riisiga

**Served with fresh salad and french fries or boiled rice**

Блюда подаются с зеленым салатом, картошкой фри или рисом

Jäätiseassortii puuviljade ja küpsistega

**Ice cream selection with fruits and biscuits**

**5 EUR**

Мороженое ассорти с фруктами и печеньем

**Magustoidud / Desserts / Десерты**

Šokolaadi fondant kohvijäätise ja põldmarjakastmega

**Chocolate fondant with coffee ice cream and blackberry sauce**

**8 EUR**

Тающий шоколадный пирог с кофейным мороженым и соусом из ежевики

Traditsiooniline juustukook maasikakastmega

**Traditional cheese cake with strawberry sauce**

**7 EUR**

Сырный пирог с клубничным соусом

Kodujuustu-pirnükook vaniljejäätise ja karamellkastmega

**Pear tart with cottage cheese filling, vanilla ice cream and toffee sauce**

**6 EUR**

Грушевый пирог с домашним сыром, ванильным мороженым и карамельным соусом

von Stackelbergi brüleeekreem astelpaju ja piparmündiga

**Creme brulee with sea-buchthorn pure and peppermint**

**6 EUR**

Крем-брюле с ягодами облепихи и мятой

Juustutaldrik kalamata oliivide ja soolaküpsistega

**Cheeseplate with kalamata olives and crackers**

**8 EUR**

Сырная тарелка с соленым печеньем и оливками *calamata*

