



A LA CARTE CHRISTMAS MENU

GRAVLAX APPLE

Graavilõhe siimarja, kartulikrõpsu ja õunaga
Socker saltad lax med vit fiskrom, potatis chips och äpple
Sugar salted salmon with white fish roe, potato chips and apple
Лосось малосольный в сахаре с икрой белой рыбы,
картофельные чипсы и яблоком

18 €

GINGERY DUCK

Kergelt suitsune pardirind piparkoogimaitselises puljongis
pastinaagi-kartulipüreega
Lättrökt ankbröst i buljong smaksatt med pepparkaka med palsternacks-
och potatispuré
Lightly smoked duck breast in gingerbread flavored duck broth
with parsnip and potato puree
Подкопченнная утиная грудка в пряничном бульоне с пастернаком
и картофельным пюре

25 €

CHERRY CHRISTMAS

Jõuluaja juustukook kirsikompotiga
Julig cheesecake med körsbärskompott
Christmas cheesecake with a side of cherry compote
Рождественский чизкейк с вишневым компотом

10 €

3-course set menu 47 €





VEGAN A LA CARTE CHRISTMAS MENU

GOLDEN SOUP

Kuldne kurkumi-lillkapsasupp india pähklite ja küüslaugu ning röstitud kikerhernestega

Gurkmeja-blomkålssoppa med cashewnötter och vitlök serverade med rostade kikärtor

Turmeric-cauliflower soup with cashews and garlic served with roasted chickpeas

Золотой суп из куркумы и цветной капусты с кешью и чесноком, подается с жареным нутом

13 €

SAVOY ROLL

Sibulapuljongis kähara peakapsa rull röstitud kartuli ja juurviljadega

Rulle av Savoykål i lökbuljong med rostad potatis och rotfrukter

Savoy cabbage roll in onion broth with roasted potato and root vegetables

Голубцы из савойской капусты в луковом бульоне с жареным картофелем и корнеплодами

20 €

SAFFRON STAR

Safrani panna cotta kaneeli-tähtaniisi marinaadis marjadega

Saffranspannacotta serverad med bär marinerade i kanel och stjärnanis

Saffron Pannacotta served with cinnamon- star anise marinated berries

Панакота с шафраном, подается с маринованными ягодами со звездчатым анисом и корицей

10 €

3-course set menu 39 €

