

MENU NORDIC by Matti Jämsén

SHRIMP & WAFFLE

Suitsutatud krevetid, tillivaht, kröbe vahvel

Rökta räkor, dillmousse och våffla

Smoked shrimps with dill mousse and crispy waffle

Копчёные креветки, укропный мусс и хрустящая вафля

Torre Rosazza Pinot Grigio, Colli Orientali Friuli, Italy 8cl

BEEF & CAPER

Pruuni võiga maitsestatud veisetartar, kapparimajonees, soolakurk

Oxtartar smaksatt med brynt smör, kaprismajonnäs och saltgurka

Beef tartar seasoned with browned butter, caper mayonnaise and pickled cucumbers

Тартар из бычатины, приправленный прожаренным сливочным маслом,

майонез с каперсами и солёный огурец

When We Dance Chianti, Tuscany, Italy 8cl

LEEK & POTATO

Porru-kartulisupp, hapukoor, juustuküpsis

Purjo-potatissoppa, crème fraîche och ostkex

Leek and potato soup, sour cream and cheese bisquit

Суп из картофеля и порея, крем-фреш и сырное печенье

Bricco dei Guazzi Chardonnay, Piemonte, Italy 8cl

PIKE-PERCH & HORSERADISH

Röstitud koha, spinat, lillkapsagrataän, värske mädarõigas

Rostad gös, spenat, blomkålsgratin och färsk pepparrot

Roasted pike-perch with spinach, cauliflower gratin and fresh horseradish

Жареный судак, шпинат, гратен из цветной капусты и свежий хрен

Bricco dei Guazzi Chardonnay, Piemonte, Italy 16cl

või / eller / or / или

PIGEON & APPLE

Praetud tuvirind, karamellistatud õun ja punapeet

Stekt duvbröst, karamelliserat äpple och rödbeta

Pan-fried breast of pigeon, caramelized apple and beetroot

Жареная голубиная грудка, карамелизированное яблоко и красная свёкла

Sister Moon, Toscana, Italy 16cl

CLODBERRY & WHITE CHOCOLATE

Murakasupp, šampanjaparfee, valge šokolaad

Hjortronsoppa, champagne parfait och vitchoklad

Cloudberry consommé with champagne parfait and white chocolate

Морошковый суп, парфе на шампанском и белый шоколад

Tenuta Sant'Anna Moscato Spumante, Friuli, Italy 8 cl

EELROAD / FÖRRÄTTER / APPETIZERS / ЗАКУСКИ

SHRIMP & WAFFLE

Suitsutatud krevetid, tillivaht, krõbe vahvel

Rökta räkor, dillmousse och våffla

Smoked shrimps with dillmousse and crispywaffle

Копчёные креветки, укропный мусс и хрустящая вафля

15.00 € 150 SEK

SCALLOP & CORN

Kammkarp, maisipüree, vutimuna

Kammussla, majspuré, vaktelägg

Scallop, corn puree, quail egg

Гребешок, кукурузное пюре, перепелиное яйцо

15.00 € 150 SEK

BEEF & CAPER

Pruuni võiga maitsestatud veisetartar, kapparimajonees, soolakurk

Oxtartar smaksatt med brynt smör, kaprismajonnäs och saltgurka

Beef tartar seasoned with browned butter, capermayonnaise and pickled cucumbers

Тартар из бычатины, приправленный прожаренным сливочным маслом,

майонез с каперсами и солёный огурец

15.00 € 150 SEK

LAMB & PEA

Lamba välisfilee, herne tamp mündiga, marineeritud sibul, brüsseli kapsas

Lamm, ärtpuré med mint, marinerad lök, brysselkål

Lamb sirloin, green pea mash with mint, marinated onion, brussels sprout

Баранье филе, толчёный горох с мятой, маринованный лук, брюссельская капуста

15.00 € 150 SEK

LEEK & POTATO

Porru-kartulisupp, hapukoor, juustuküpsis

Purjo-potatissoppa, crème fraîche och ostkex

Leek and potato soup, sour cream and cheese bisquit

Суп из картофеля и порея, крем-фреш и сырное печенье

15.00 € 150 SEK

PEAROAD / VARMRÄTTER
MAIN COURSES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

PUMPKIN & QUINOA

Körvits, kinoa-kikerhernesalat, vadaku-ürdikaste

Pumpa, quinoa-kikärtsallad, vassle-örtsås

Pumpkin, quinoa and chickpea salad, whey and herb sauce

Тыква, салат из киноа и турецкого гороха, пряный соус на сыворотке

16.00 € 160 SEK

PIKE-PERCH & HORSERADISH

Röstitud koha, spinat, lillkapsagrataän, värske mädarõigas

Rostad gös, spenat, blomkålsgratin och färsk pepparrot

Roasted pike-perch with spinach, cauliflower gratin and fresh horseradish

Жареный судак, шпинат, гратен из цветной капусты и свежий хрен

28.00 € 280 SEK

RED SNAPPER & PARSNIP

Meriahven, spargel, trühvli-pastinaagipüree, kreveti-*bisque*-kaste

Havsabborre, sparris, tryffel-palsternackapuré, räkbisquesås

Red snapper, asparagus, truffle and parsnip puree, shrimp bisque sauce

Морской окунь, спаржа, пюре из пастернака с трюфелями, креветочный соус-биск

28.00 € 280 SEK

VENISON & JERUSALEM ARTICHOKE

Hirve välisfilee, metsaseeneleem, ahjujuurviljad

Vilt, svampbuljong, ugnrotsaker

Venison sirloin, wild mushroom broth, oven root vegetables

Оленья филе, бульон из лесных грибов, запечённые корнеплоды

28.00 € 280 SEK

PIGEON & APPLE

Praetud tuvirind, karamellistatud õun ja punapeet

Stekt duvbröst, karamelliserat äpple och rödbeta

Pan-fried breast of pigeon, caramelized apple and beetroot

Жареная голубиная грудка, карамелизированное яблоко и красная свёкла

28.00 € 280 SEK

DESSERDID / EFTERRÄTTER / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

CLOUDBERRY & WHITE CHOCOLATE

Murakasupp, šampanjaparfee, valge šokolaad
Hjortronsoppa, champagne parfait och vitchoklad
Cloudberry consommé with champagne parfait and white chocolate
Морошковый суп, парфе на шампанском и белый шоколад

14.00 € 140 SEK

COFFEE & LEMON

Panna cotta, kuivatatud maasikad, itaalia besee
Panna cotta, torkade jordgubbar, italiensk maräng
Panna cotta, dried strawberries, Italian marengue
Панна-котта, сушёная клубника, итальянское безе

14.00 € 140 SEK

CHOCOLATE & MANGO

Šokolaadi-*mousse*, põldmari, vanillijäätis
Chokladmousse, björnbär, vaniljglass
Chocolate mousse, blackberry, vanilla ice cream
Шоколадный мусс, ежевика, ванильное мороженое

14.00 € 140 SEK

ALMOND & PLUM

Printsessitort, ploomikompott, besee
Prinsesstorta, plommonkompott, maräng
Princess cake, plum compote, marengue
Торт «Принцесса», сливовый компот, безе

14.00 € 140 SEK

CHEESE

Peakoka valitud juustud
Ostar utvalda av kökschefen
Chef's Cheese Selection
Выбор сыра от шеф-повара

14.00 € 140 SEK

COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & *Petit Fours*
Kaffe & *Petit Fours*
Coffee & *Petit Fours*
Кофе и птифуры

9.50 € 95 SEK

Allergiat põhjustavate toidu koostisosade kohta saate infot teenindajalt.

Allergiframkallande livsmedel ingredienser för att ta reda på servitören.

Ask allergen information of food components from the staff.

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