

# MENU NORDIC

## by Tommy Myllymäki

### TOMATO & FETA

Külm tomatisupp, fetajuust ja basiilik

Kall tomatsoppa, fetaost och basilika

Cold tomato soup, feta cheese and basil

Le Blanc de la Mariée, Domaine de la Garrelière, Loire, France, 10 cl

### VEAL & TARRAGON

Vasikatartar, estragonikaste, hernerd ja redis

Kalvtartar, dragonsås, ärtor och rädisor

Veal tartar, tarragon sauce, peas and radish

Rosé de Carsin Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 10 cl

### PIKE PERCH & GINGER

Praetud koha, pruuni võiga maitsestatud *sabayon*-kaste, hapustatud kapsas ja ingver

Stekt gös med sabayonne på brynt smör, syrad kål och ingefära

Fried pike perch with brown butter flavoured sabayon sauce, sour cabbage and ginger

Etiquette Grise Suomi-100, Château Carsin, Bordeaux, France, 12 cl

### BEEF & ONION

Grillitud steik härja välisfileest, speltamanna, grillitud ja friteeritud sibulad, seened ja sidrunitüümian

Grillad biff, dinkelcreme, grillad och friterad lök, svamp och citrontimjan

Grilled steak of sirloin, dinkel spelt, grilled and deep fried onion, mushrooms and lemon thyme

Carsin Cuvée "en Magnum", Bordeaux, France, 12 cl

### RHUBARB & MASCARPONE

Rabarberijää ja -kompott, *mascarpone*-jäätis, sidrunaloisia ja besee

Rabarberis och kompott med mascarponeglass, verbena och maräng

Rhubarb ice and compot, mascarpone ice cream, lemon verbena and dried meringue

Bigarò, Elio Perrone, Piemonte, Italy, 8 cl

118.00 € 1133 SEK CLUB ONE 109.00 € 1046 SEK

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00  
Serveras endast till samtliga gäster vidbordet fram till kl 21:00  
To be ordered by all guests at the table by 21:00

## EELROAD/ FÖRRÄTTER/ APPETIZERS

### FOIE GRAS & RHUBARB

Hanemaksaterriin rabarberiželeega, rabarberimoos, kröbe pardikoivasuupiste

Gåsleverterrin med rabarbergelé, rabarbersylt, krispigt anklårtilltugg

Foie Gras Terrin with rhubarb gel, rhubarb jam, crispy duck leg snack

15.00 € 144 SEK

### SHRIMP & RICE NOODLES

Riisinuudlisalat miniköögiviljadega, praetud tiigerkrevetid ja tilli-laimivaht

Risnudelsallad med minigrönsaker, stekta tigerräkor samt dill- och limeskum

Rice noodle salad with baby vegetables, fried shrimps, dill and lime mousse

15.00 € 144 SEK

### SALMON & BLACKCURRANT

Soolatud lõhe musta sõstraga, kaera-spinatipliin, mustasõstramajonees

Gravlax med svarta vinbär, havre- och spenatblini, svartvinbärsmajonnäs

Gravlax with blackcurrant, oat and spinach blini, blackcurrant mayonnaise

15.00 € 144 SEK

### VEAL & TARRAGON

Vasikatartar, estragonikaste, herved ja redised

Kalvtartar, dragonsås, ärtor och rädisor

Veal tartar, tarragon sauce, peas and radish

15.00 € 144 SEK

### TOMATO & FETA

Külm tomatissupp, fetajuust ja basiilik

Kall tomatsoppa, fetaost och basilika

Cold tomato soup, feta cheese and basil

15.00 € 144 SEK

## PEAROAD/ VARMRÄTTER/ MAIN COURSES

### PIKE PERCH & GINGER

Praetud koha, pruuni võiga maitsestatud *sabayon*-kaste, hapustatud kapsas ja ingver

Stekt gös med sabayonne på brynt smör, syrad kål och ingefära

Fried pike perch with brown butter flavoured sabayon sauce,  
sour cabbage and ginger

28.00 € 269 SEK

### ARCTIC CHAR & ASPARAGUS

Õrnalt suitsutatud mägihörnas, grillitud spargel, värsk kartul, sinimerekarbi-vahuveinikaste

Lättrökt fjällröding, grillad sparris, färskpotatis, sås på blåmusslor och mousserande vin

Slightly smoked arctic char, grilled asparagus, new potato, mussel and sparkling wine sauce

28.00 € 269 SEK

### BEEF & ONION

Grillitud steik härja välisfileest, speltamanna, grillitud ja friteeritud sibulad,

seened ja sidrunitüümian

Grillad biff, dinkelcreme, grillad och friterad lök, svamp och citrontimjan

Grilled steak of sirloin, dinkel spelt, grilled and  
deep fried onion, mushrooms and lemon thyme

28.00 € 269 SEK

### DUCK & PARSNIP

Pardifilee, pastinaagikreem ja minijuurviljad, maasika-pardi-*demi glace*

Ankfilé, palsternackscrème och minigrönsaker, jordgubbs- och ankdemiglance

Duck fillet, parsnip creme, baby root vegetables, strawberry and duck demi glace

28.00 € 269 SEK

### CELERIAC & RAW BUCKWHEAT

Soolal küpsetatud juursellerist *ballotine*, toortatra müsli, kookospiimakaste

Saltbakad rotselleriballotine, bovetemüsli, kokosmjölksås

Ballotine of celeriac baked on salt, raw buckwheat muesli, coconut milk sauce

16.00 € 154 SEK

## DESSERDID/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS

### VANILLA & SUMMER BERRIES

Vanillikreem, suvised marjad, apelsinisiirup, kröbevahvel  
Vaniljkräm, sommarbär, apelsinsirap, krispig våffla  
Vanilla creme, summer berries, orange syrup, crispy waffle

14.00 € 134 SEK

### RHUBARB & MASCARPONE

Rabarberijää ja -kompott, *mascarpone*-jäätis, sidrunaloisia ja besee  
Rabarberis och kompott med mascarponeglass, verbena och maräng  
Rhubarb ice and compot, mascarpone ice cream, lemon verbena and dried meringue

14.00 € 134 SEK

### WHITE CHOCOLATE & RASPBERRY

Valgešokolaadikreem, kakaobiskviit, vaarika-*mousse*, põldmarjamarmelaad  
Vit chokladkräm, chokladsockerkaka, hallonmousse, björnbärsmarmelad  
White chocolate creme, cocoa sponge, raspberry mousse, blackberry marmalade

14.00 € 134 SEK

### CHEESE

Peakoka valitud juustud  
Ostar utvalda av kökschefen  
Chef's Cheese Selection

14.00 € 134 SEK

### COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & *Petit Fours*  
Kaffe & *Petit Fours*  
Coffee & *Petit Fours*

9.50 € 91 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.*