



APPETIZERS / ЗАКУСКИ

Pheasant & pear pheasant-carpaccio and tartar with a farm-fresh eggs, pickled pear, pineapple chutney and penja pepper **12 €**

Фазан & груша карпаччо и тартар из фазана с домашними яйцами, маринованной грушей, ананасовым чатни и перцем Пенья

Scallop & cep grilled scallop with pancetta, a spicy cauliflower purée and dehydrated ceps **14 €**

Гребешок & обабок приготовленный на гриле гребешок с панчеттой, пряным пюре из цветной капусты и дегидрированными обабками

Goose liver & cognac cognac-flamed goose liver with kumquat marmalade, herb sponge and melon salad **14 €**

Гусиная печень & коньяк фламбированная коньяком гусиная печень с мармеладом из кумквата, пряными травами и салатом из дыни

Goat cheese & cowberries goat cheese gratinated in maple syrup with a fresh green salad, cowberries and pumpkin seeds **11 €**

Козий сыр & брусника гратинированный кленовым сиропом козий сыр со свежим зеленым салатом, брусникой и тыквенными семечками

Caesar salad **11 €**

Салат «Цезарь»

add king prawns / chicken fillet

3 €

Добавки: королевские креветки / филе бройлера

SOUPS / СУПЫ

Pumpkin & goat milk pumpkin purée with goat milk foam and seasonal vegetables 7 €

Тыква & козье молоко тыквенное пюре с муссом из козьего молока и сезонными овощами

Eel & citrus creamy smoked eel soup with citrus 11 €

Угорь & цитрусовые сливочный суп из копченого угря с цитрусовыми

PASTA / ПАСТА

Spaghetti & seafood black spaghetti with grilled giant prawn tails and scallop in spicy fresh tomato sauce 13 €

Спагетти и морепродукты: черные спагетти с шейками королевских креветок и гребешком в пряном соусе из свежих томатов

Taglierini & three cheeses taglierini with three cheese sauce (Parmesan, smoked cheese, blue cheese) 12 €

Тальерини и три сыра: тальерини с соусом из трех сыров (пармезан, копченый сыр, голубой сыр)

MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Halibut & beetroot halibut gratinated with goose liver butter with beetroot-parsnip purée, Brussels sprouts and Prosecco sauce 17 €

Палтус & свекла гратинированный маслом из гусиной печени палтус со свекольно-пастернаковым пюре, брюссельской капустой и соусом *prosecco*

Trout & spinach slow-cooked brown trout with spinach purée and grilled vegetables 18 €
Речная форель & шпинат запеченная при низкой температуре речная форель с пюре из шпината и запеченными на гриле овощами

Elk & juniper elk osso buco with almond potatoes, chanterelles cooked in butter and juniper berry-port wine sauce 16 €

Лось & можжевельник osso buco из мяса лося с миндальным картофелем, запеченными в сливочном масле лисичками и можжевелевым соусом на основе портвейна

Quail & bean pinecone syrup glazed BBQ quail with bean cream, rosemary-muscat squash polenta, ceps sauteed in butter and Amarone sauce 18 €

Перепелка & садовые бобы глазированная сиропом из сосновых шишек перепелка барбекю с кремом из садовых бобов, розмариновой полентой из мускатной тыквы, запеченными в сливочном масле обабками и соусом Амароне

Duck & Põltsamaa Tõmmu smoked duck breast with Ebly pearl barley, cornflower tapioca and Põltsamaa Tõmmu emulsion 17 €

Утка & Põltsamaa Tõmmu копченая утиная грудка с крупой Ebly, васильковой тапиокой и эмульсией из пива Põltsamaa Tõmmu

Entrecôte & sauerkraut grilled beef entrecôte with blue potatoes, vegetables, sauerkraut cream and red wine sauce 23 €

Антрекот & квашеная капуста приготовленный на гриле говяжий антрекот с синим картофелем, овощами, кремом из квашеной капусты и соусом на основе красного вина

Burger & pickle juicy beef burger with brined cucumber, smoked garlic mayonnaise and Andre Farm's cheese 18 €

Бургер & огурец сочный говяжий бургер с малосольным огурцом, майонезом с копченым чесноком и сыром с фермы Andre

DESSERTS / ДЕСЕРТ

Meringue & bilberry meringue roll with bilberry sorbet and yoghurt-berry dressing 7 €

Безе & черника безе-рулет с черничным сорбе и йогуртово-ягодной подливкой

Cranberry in three forms cranberry ice cream, cranberry-oat crumble and cranberry-rapana cotta 7 €

Клюква в трех разных видах клюквенное мороженое, клюквенно-овсяный крамбл, клюквенная панна-котта

Chocolate & kama chocolate cake with kama biscuit and Vana Tallinn cream 8 €

Шоколад & кама шоколадное пирожное с бисквитом из камы и кремом Vana Tallinn

Handmade cheeses a selection of handmade cheeses from Andre Cheese Farm and Luke Farm Dairy 11 €

Ассорти сыров ручной работы: сыры ручной работы от сырной фермы Andre Juustufarm и от маслобойни Luke Farm

For allergen information please contact our staff

Информацию об аллергенах можно получить у обслуживающего персонала