



APPETIZERS / ЗАКУСКИ

Pheasant & Pear pheasant-carpaccio and tartar with a farm-fresh eggs, pickled pear, pineapple chutney and penja pepper **13 €**

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 & Strawberry goat cheese gratinated with honey, green salads, dried olives and strawberry-balsamic vinegar **11 €**

Козий сыр и клубника гратинированный медом козий сыр с зеленым салатом, вялеными оливками и клубничным бальзамическим уксусом

Caesar salad **11 €**

Салат «Цезарь»

add / добавка: king prawns / королевские креветки **4 €**

chicken breast / филе бройлера **3€**

SOUPS / СУПЫ

- Carrot & Cauliflower** carrot and cauliflowers cream soup with sorrel and seasonal vegetables **8 €**
- Морковь и цветная капуста** Пюре из моркови и цветной капусты с щавелем 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 **14 €**
- 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

- Pike-perch & Ramson** baked pike-perch with ramson flavoured butter with radish and lamb's lettuce, parsnip puree and currant sauce **18 €**
- Судак и черемша** запеченный с черемшовым маслом судак с салатом из редиса и баранины, пюре из пастернака и смородиновым соусом
- 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
- Osso buco & False morel** veal osso buco with false morel and vegetable stew and almond potatoes **16 €**
- Оссобуко и строчки обыкновенные** оссобуко из телятины с рагу из строчков и овощей и миндальным картофелем
- 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 & Pepper grilled beef entrecôte with Blue Congo potatoes, vegetables, sauerkraut cream and port - pepper sauce **23 €**

Антрекот & перец приготовленный на гриле говяжий антрекот с картофелем Blue Congo, овощами, кремом из квашеной капусты и перечным соусом из портвейна

Chicken & Fennel BBQ chicken breast with pea and lentil salad, pickled fennel and strawberry and red wine sauce **15 €**

Бройлер и фенхель грудка бройлера барбекю с горохово-чечевичным салатом, маринованным фенхелем и клубничным соусом на красном вине

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

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

DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

Strawberry in 4 styles Strawberry ice-cream, strawberry mousse, strawberry dust and strawberry panna cotta **8 €**

Клубника в четырех вариациях клубничное мороженое, клубничный мусс, клубничная пыль и клубничная панна-котта

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

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

Chocolate & Gold Dark chocolate with pistachio biscuit and gooseberry panna cotta **8 €**

Шоколад и золото темный шоколад с фисташковым бисквитом и крыжовенной панна-коттой

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