

restoran  
**SUME**  
restaurant

## Appetizers

- Skagen –  
with shrimps, whitefish roe and dill mayonnaise  
13 €
- Lightly salted herring –  
with hot potatoes, pickled pearl onion and farm fresh sour cream  
12 €
- Grass-fed beef tartar –  
with capers, gherkins, smoked egg yolk and Grand Old cheese  
14 €
- Quail meat pate –  
green salad, brioche and blackcurrant jam  
12 €
- Beetroot salad with grilled goat cheese –  
with green salad, white balsamic vinegar and roasted pumpkin seeds  
11 €

## Soup

- Oxtail soup –  
with lentils, tomatoes and herbs  
9 €

## Vegetarian

- Gratinated pumpkin –  
with kale salad, garlic and farm cheese  
12 €
- Spinach spaghetti with peanut pesto –  
with sundried tomato and pinenut kernels  
12 €

## Main Courses

– Grilled sea perch –

with cep risotto, beans and brown butter

18 €

– Roasted salmon –

Salsify tagliatelle with asparagus and citrus sauce

17 €

– Grilled elk tenderloin –

with Jerusalem artichoke, yellow carrot and pepper sauce

19 €

– Roasted duck breast with cherries –

with red cabbage stewed honey, pear and red wine sauce

17 €

– Grilled entrecote of grass-fed beef –

baked cherry tomatoes, gratinated potatoes and thyme sauce

22 €

– Black Angus burger –

with onion flakes, red cabbage salad, French fries and homemade ketchup

16 €

## Desserts

– Cranberry mousse –

with white chocolate, wild berries and muesli bread

6 €

– Rhubarb-cheesecake –

with strawberry sauce and meringue

7 €

– Tarte Tatin –

caramel and sea salt ice cream and juniper syrup

7 €

– Chocolate lava cake –

with vanilla ice cream, sea buckthorn sauce and peppermint

8 €

– Selection of Estonian handmade cheeses –

selection of handmade cheeses from Andre Cheese Farm and Luke Farm Dairy

11 €

## Стартеры

– Скаген –

с креветками, икрой сига и укропным майонезом

13 €

– Слабосоленая сельдь –

с горячей картошкой, маринованным жемчужным луком и фермерской сметаной

12 €

– Тартар из говядины –

с каперсами, корнишонами, копченым яичным желтком и сыром Grand Old

14 €

– Паштет из перепелиного мяса –

с зеленым салатом, бриошью и черносмородиновым вареньем

12 €

– Салат из свеклы с запеченным на гриле козьим сыром –

с зеленым салатом, белым бальзамическим уксусом и обжаренными тыквенными семечками

11 €

## Суп

– Суп из бычьих хвостов –

с чечевицей, томатами и пряными травами

9 €

## Вегетарианские Блюда

– Гратен из тыквы –

с салатом из кудрявой капусты, чесноком и фермерским сыром

12 €

– Шпинатные спагетти с арахисовым песто –

с вяленными на солнце томатами и кедровыми орешками

12 €

## Основные Блюда

– Сибас на гриле –

ризотто с маслятами, фасолью и красным сливочным маслом

18 €

– Запеченный лосось –

тальятелле с черным корнем, со спаржей и соусом из цитрусовых

17 €

– Приготовленное на гриле филе лосятины –

с топинамбуром, желтой морковью и перечным соусом

19 €

– Запеченное филе утки с вишней –

с краснокочанной капустой, тушеной с медом, грушей и соусом на красном вине

17 €

– Говяжий антрекот –

с запеченными томатами черри, картофельным gratenom и тимьянным соусом

22 €

– Бургер «Черный ангус» –

с луковыми хлопьями, салатом из краснокочанной капусты, картофелем фри и

фирменным кетчупом

16 €

## Десерты

– Клюквенный мусс –

с белым шоколадом, лесными ягодами и хлебным мюсли

6 €

– Ревенный чизкейк –

с клубничным соусом и безе

7 €

– Тарт татен –

с мороженым с соленой карамелью и можжевеловым сиропом

7 €

– Шоколадный фондан –

с ванильным мороженым, облепиховой подливкой и перечной мятой

8 €

– Ассорти из эстонских сыров ручной работы –

ассорти из сыров от ферм Andre Juustufarm и Luke Farmimeierei

11 €