

## Стартеры

– Икра форели и малосольный сиг с перцем –  
с луковым Тарт Татеном, лимонным кремом и каперсами  
14 €

– Скаген –  
салат из креветок с икрой сига, укропом и майонезом собственного приготовления  
13 €

– Королевские креветки, жаренные на сливочном масле с чили и чесноком –  
с брускеттой с сыром халуми  
12 €

– Ростбиф и тартар из лесных грибов –  
с брусничным соусом, каперсами и корнионами  
14 €

– Салат «Цезарь» –  
11 €  
Добавки:  
лосось гриль 4€  
филе курицы 3€  
тигровые креветки 4€

– Пирог из теста фило с луком-пореем –  
с кремом из вяленых томатов и козьего сыра, лимонным майонезом  
и перепелиным яйцом  
11 €

## Суп, Паста и Ризотто

– Суп из трех видов рыбы –  
с треской, лососем, окунем, гребешками и королевскими креветками  
10 €

– Морковный крем-суп –  
с молочным муссом, обжаренными морковными слайсами и тыквенными семечками  
8 €

– Ризотто с –  
с пармезаном и маслом, приправленным пряными травами  
13 €

– Тальятелле с мидиями и пармской ветчиной –  
с вяленными на солнце томатами и пармезаном  
14 €

## Основные Блюда

- Приготовленный на гриле судак –  
с жареным на сливочном масле картофелем в мундире,  
сезонными овощами и соусом Беарнез  
18 €
- Запеченный лосось –  
со шпинатно-картофельным кремом, спаржей и соусом из цитрусовых  
18 €
- Каре ягненка и вырезка с пряными травами –  
с маринованным баклажаном, обжаренными сезонными овощами  
и инжирным соусом  
18 €
- Обжаренная утиная грудка –  
с кремом из мускатной тыквы, паровыми овощами,  
вишневым соусом с портвейном и луковым чатни  
17 €
- Приготовленный на гриле говяжий стейк «Пиканья» –  
с обжаренным картофелем, глазированными беби-морковками,  
сливочным маслом с чесноком и лимоном и тимьянным соусом  
23 €
- Бургер SUME с говяжьей котлетой –  
с чили-майонезом, соусом барбекю, свежим салатом, томатами, маринованным  
огурцом и сыром Чеддер  
16 €

## Десерты

- Карамель-крем –  
с салатом из цитрусовых и подливкой со вкусом ириса  
6 €
- Яблочный пирог в стиле Alsace –  
с ванильным соусом  
7 €
- Шоколадное пирожное Amedei –  
с запеченными гранулами белого шоколада, мороженым  
с соленой карамелью и свежими ягодами  
8 €
- Птичье молоко и макарон –  
с клубничным кремом на темном и белом шоколаде и ягодами  
7 €
- Ассорти из эстонских сыров ручной работы –  
ассорти крафтовых сыров с ферм Andre Juustufarm и Luke Farmimeierei  
11 €