



EELROAD

Külmsuitsulõhe toast <i>siimari, ürdisalat, röstitud sai</i>		9 €
Kammkarp & hernepüree köömnevaht	G	8 €
Forellimari & Peipsi sibula tarte Tatin <i>kartuli-kapparisalat, laimijogurt</i>		9 €
Tšilli-küüslauguvõis praetud hiidkrevetid <i>bruschetta Halloumi juustuga</i>	G	12 €
Trühvliõliga marineeritud veise sisefilee <i>sellerisalat, rohelise õuna sorbet</i>	L, G	11 €
Päikesetomati & kitsejuustu kreem <i>filotaigna-porrupirukas, sidrunimajonees, vutimuna</i>		8 €

SUPID

Bouillabaisse kolmest kalast <i>Tursk, lõhe, ahven, kammkarp, hiidkrevett</i>	L, G	10 €
Porgandi cappuccino <i>karamellistatud porgandiribad, piimavaht</i>	G	7 €

PASTA & TAIMETOIT

Aedviljalasanje <i>soe tomatisalat</i>		12 €
Gratineeritud baklažaan Milano moodi <i>salsa verde, parmesani juust, pesto</i>	G	9 €

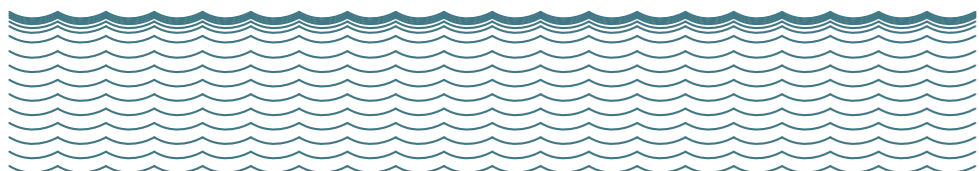
PEAROAD

Estragonileemes küpsetatud siig <i>béarni kaste, aedviljaraguu</i>	L, G	16 €
Ahvenafileeull <i>udon-nuudlid, aedviljad, wasabi kaste</i>	L, G	17 €
Laagerdatud lihaseise sisefilee <i>küüslaugu-kartulivorm, Põltsamaa sinepi kaste, aedviljad</i>	G	23 €
Kadakamarjavõiga gratineeritud sea sisefilee <i>köögiviljaterriin, seenehautis</i>	G	17 €
Röstitud pardirind <i>kirsitšatni, trühvli-mandelkartulikreem</i>	G	18 €

DESSERDID

Sablée tartalett <i>värsked marjad, valge šokolaadi-sidrunikreem, mandlibesee</i>		7 €
Brownie toorjuustutäidisega <i>röstitud pähklid, tsitrusesalat</i>		7 €
Soe sidruni-beseekook <i>mustsõstrakaste</i>		7 €
Affogato <i>espresso, vanillijäätis, mandliküpsis, tume šokolaad</i>		7 €
Kreembrülee <i>vaarikatoormoos</i>	G	6 €
Valik Eesti käsitööjuuste	G	10 €

L- LAKTOOSIVABA G- GLUTENIVABA



APPETIZERS

Cold smoked salmon toast <i>whitefish roe, herb salad, toasted bread</i>		9 €
Scallop & pea puree <i>caraway foam</i>	G	8 €
Trout roe & Peipsi onion tarte Tatin <i>potato caper salad, lime yoghurt</i>		9 €
King prawns fried in chilli & garlic butter <i>bruschetta with Halloumi</i>	G	12 €
Truffle oil marinated beef tenderloin <i>celery salad, green apple sorbet</i>	L, G	11 €
Sun dried tomato & goat cheese cream <i>filo dough leek pie, lemon mayonnaise, quail egg</i>		8 €

SOUPS

Bouillabaisse from three fish <i>cod, salmon, sea bass, scallops, king prawns</i>	L, G	10 €
Carrot cappuccino <i>caramelized carrot strips, milk foam</i>	G	7 €

PASTA & VEGETARIAN DISHES

Vegetable lasagne <i>warm tomato salad</i>		12 €
Eggplant Milanese <i>salsa verde, Parmesan cheese, pesto</i>	G	9 €

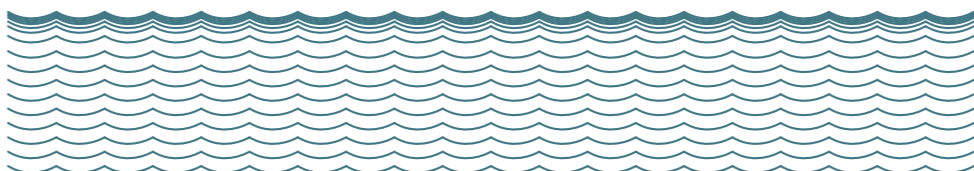
MAIN DISHES

Whitefish baked in tarragon broth <i>Béarnaise sauce, vegetable ragout</i>	L, G	16 €
Sea bass fillet roll <i>udon-noodles, vegetables, wasabi sauce</i>	L, G	17 €
Beef tenderloin <i>garlic-potato casserole, Põltsamaa mustard sauce, vegetables</i>	G	23 €
Pork tenderloin au gratin with juniper berry butter <i>vegetable terrine, mushroom stew</i>	G	17 €
Roasted duck breast <i>cherry chutney, truffle & almond potato cream</i>	G	18 €

DESSERTS

Sablée tartelette <i>fresh berries, white chocolate & lemon cream, almond meringue</i>		7 €
Brownie with cream cheese filling <i>roasted nuts, citrus salad</i>		7 €
Warm lemon & meringue cake <i>black currant sauce</i>		7 €
Affogato <i>espresso, vanilla ice cream, almond cookie, dark chocolate</i>		7 €
Crème brûlée <i>raspberry jam</i>	G	6 €
A selection of Estonian handmade cheeses	G	10 €

L- LACTOSE FREE G- GLUTEN FREE



СТАРТЕРЫ

Тост с лососем холодного копчения <i>икра сига, салат из зелени, гренка</i>	Г	9 €
Гребешок и гороховое пюре <i>тминный мусс</i>		8 €
Икра форели и Тарт Татен с луком, привезенным с Чудского озера <i>картофельный салат с каперсами, лаймовый йогурт</i>		9 €
Королевские креветки, жаренные в сливочном масле с чили и чесноком <i>брускетта с сыром халлуми</i>	Г	12 €
Говяжья вырезка, замаринованная в трюфельном масле <i>салат из сельдерея, сорбе из зеленого яблока</i>	Л, Г	11 €
Крем из вяленых на солнце томатов и козьего сыра <i>пирожок из теста фило с луком-пореем, лимонный майонез, перепелиное яйцо</i>		8 €

СУПЫ

Буйабес из трех видов рыбы <i>Треска, лосось, окунь, гребешки, королевские креветки</i>	Л, Г	10 €
Морковный капучино <i>карамельизованные полоски моркови, молочный мусс</i>	Г	7 €

ПАСТА И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Овощная лазанья <i>теплый салат из томатов</i>		12 €
Гратинированный баклажан по-милански <i>сальса верде, пармезан, песто</i>	Г	9 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Сиг, запеченный в эстрагоновом бульоне <i>беарнский соус, овощное рагу</i>	Л, Г	16 €
Рулет из филе окуня <i>лапша удон, овощи, соус васаби</i>	Л, Г	17 €
Ферментированная говяжья вырезка <i>чесночно-картофельная запеканка, соус из пылтсамааской горчицы, овощи</i>	Г	23 €
Свинья вырезка, гратинированная сливочным маслом с ягодами шиповника <i>овощной террин, тушеные грибы</i>	Г	17 €
Обжаренная на гриле утиная грудка <i>вишневый чатни, крем из миндального картофеля с трюфелями</i>	Г	18 €

ДЕСЕРТЫ

Тарталетки «Сабле» <i>свежие ягоды, крем из белого шоколада с лимоном, миндальное безе</i>		7 €
Брауни с начинкой из незрелого сыра <i>каленые орешки, цитрусовый салат</i>		7 €
Теплое лимонное пирожное с безе <i>черносмородиновый соус</i>		7 €
Аффогато <i>эспрессо, ванильное мороженое, миндальное печенье, темный шоколад</i>		7 €
Крем-брюле <i>перетертая малина</i>	Г	6 €
Ассорти из эстонских сыров ручной работы	Г	10 €

Л- БЕЗ ЛАКТОЗЫ Г - БЕЗ ГЛЮТЕНА



ALKURUOAT

Kylmäsavulohitoast <i>siaanmätiä, yrttisalaattia, paahtoleipää</i>		9 €
Kampasimpukkaa ja hernepyreetä <i>kuminavaahtoa</i>	G	8 €
Taimenen mätiä ja Peipsijärven tarte tatin -sipulipiirakkaa <i>peruna-kaprissalaattia, limejogurttia</i>		9 €
Chili-valkosipulivoissa paistettuja jättikatkarapuja <i>bruschettaa halloumijuuston kanssa</i>	G	12 €
Tryffeliöljyssä marinoitua naudan sisäfileetä <i>sellerisalaattia, vihreää omenasorbettia</i>	L, G	11 €
Aurinkokuivattuja tomaatteja ja vuohenjuustokreemiä <i>purjopiirakkaa filotaikinasta, sitruunamajoneesia, viiriäisenmunia</i>		8 €

KEITOT

Bouillabaisse kolmesta kalasta <i>turskaa, lohta, ahventa, kampasimpukkaa, jättikatkarapuja</i>	L, G	10 €
Porkkanacappuccino <i>karamellisoituja porkkanasuikaleita, maitovaahtoa</i>	G	7 €

PASTAT JA KASVISRUOAT

Vihanneslasagne <i>lämmintä tomaattisalaattia</i>		12 €
Gratinoitua munakoisoa Milanon tapaan <i>salsa verde -kastiketta, parmesaanijuustoa, pestoa</i>	G	9 €

PÄÄRUOAT

Rakuunaliemessä paistettua siikaa <i>béarnaise-kastiketta, kasvisragua</i>	L, G	16 €
Ahvenfileerulla <i>udon-nuudeleita, kasviksia, wasabikastiketta</i>	L, G	17 €
Pitkään kypsytettyä naudan sisäfileetä <i>valkosipuliperunapaistosta, Pöltsamaan sinappikastiketta, kasviksia</i>	G	23 €
Katajanmarjavoissa gratinoitua porsaan sisäfileetä <i>kasvisterriiniä, sienimuhennosta</i>	G	17 €
Paahdettua ankanrintaa <i>kirsikkachutneytä, tryffeli-manteliperunakreemiä</i>	G	18 €

JÄKIRUOAT

Sablée-tartaletti <i>tuoreita marjoja, valkosuklaa-sitruunakreemiä, mantelimarenkia</i>		7 €
Tuorejuustobrownie <i>paahdettuja pähkinöitä, sitrussalaattia</i>		7 €
Lämmin sitruuna-marenkikakku <i>mustaherukkakastiketta</i>		7 €
Affogato <i>espressoa, vaniljajäätelöä, mantelikeksejä, tummaa suklaata</i>		7 €
Crème brûlée <i>vadelmahilloa</i>	G	6 €
Valikoima virolaisia käsintehtyjä juustoja	G	10 €

L- LAKTOOSITON G- GLUTEENITON

Mõnus nädalavahetuse brunch
restoranis Regatta

Tasty weekend Brunch
in Regatta restaurant

Mukava viikonloppubrunssi
ravintolassa Regatta

Шикарный бранч в выходной день
в ресторане Regatta

12:00 - 15:00

**Club One kaardiga / With Club One card /
Club One-kortilla / С картой Club One скидка
- 10%**

Menüü Menu Меню

Regatta
PIRITA SPA RESTORAN