



EELROAD

Toast Skagen <i>siamarja ja ürdisalatiga</i>	10 €
Tšilli-küüslauguvõis praetud hiidkrevetid <i>Halloumi-juustu bruschetta</i>	12 €
Veise-carpaccio <i>parmesani, päiksekuivatatud kirsstomatite, värske salat ja palsamiädikaga</i>	11 €
Talleterriin <i>värske roheline salat ja punase sibula moosiga</i>	9 €
Salat metspardifilee ja granaatõunaseemnetega <i>marineeritud pošeeritud muna ja vaarikavinegretiga</i>	10 €
Caesari salat	10 €
Lisand:	
<i>grillitud broiler</i>	3 €
<i>grillitud lõhe</i>	4 €
<i>grillitud hiidkrevett</i>	4 €

SUPID

Bouillabaisse <i>tursk, lõhe, ahven, kammkarp, hiidkrevett</i>	10 €
Kreemjas kanasupp <i>seesamiõli ja karamellistatud mandlitega</i>	8 €

PASTA & TAIMETOIT

Värsked tagliatelled röstitud pardiliha ja aedviljadega <i>Parmesani, chorizo ja päikesekuivatatud tomati õliga</i>	11 €
Artišoki-tomatipirukas Brie juustuga <i>palsamiädikasiirupi, rukolasalati ja granaatõunaseemnetega</i>	9 €

PEAROAD

Gratineeritud tursk <i>köögivijaragu ja koorese sidruni-portveinikastmega</i>	15 €
Praetud lõheeskalopid <i>seesami-köögivilja-julienne, kartulikreemi ja Bearn'i kastmega</i>	17 €
Glasuuritud maisikana <i>punase karri-jasmiiniriisi, oosalati ja mangosalatiga</i>	15 €
Ürtidega maitsestatud tallekarree ja -sisefilee <i>marineeritud baklažानी, röstitud hooaja aedviljade ja viigimarjakastmega</i>	19 €
Grillitud Liivimaa lihaveise antrekoot <i>parmesani-polenta, vahtrasiirupiga glaseeritud miniporgandi ja Café de Paris kastmega</i>	21 €
Röstitud pardirind <i>punase sibula tšatni, kartulikrocketite, aurutatud aedviljade ja apelsinikastmega</i>	18 €
Regatta burger veiselihakotletiga <i>tšillimajoneesi, BBQ-kastme, värske salat, tomati, marineeritud kurgi ja Cheddari juustuga</i>	15 €

DESSERDID

Müslipõhjal hapukoorekook <i>värskete marjade ja maasikakastmega</i>	6 €
Metsmaasika semifreddo <i>palsamiädika-marjakastme ja vahvliküpsisega</i>	6 €
Kreembrülee <i>vanilje-porgandimuffini ja puuviljakompotiga</i>	6 €
Sablee tartalett <i>värskete marjade, valge šokolaadi-sidrunikreemi ja mandlibeseega</i>	7 €
Valik Eesti käsitööjuuste	9 €

ALLERGEENIDE KOHTA SAATE INFOT TEENINDAJALT



APPETIZERS

Toast Skagen <i>with whitefish roe and herb salad</i>	10 €
King prawns fried in chilli & garlic butter <i>with Halloumi cheese bruschetta</i>	12 €
Beef carpaccio <i>with Parmesan, sun-dried cherry tomatoes, fresh salad and balsamic vinegar</i>	11 €
Lamb terrine <i>with fresh green salad and red onion jam</i>	9 €
Salad with wild duck fillet and pomegranate seeds <i>pickled poached egg and raspberry vinaigrette</i>	10 €
Caesar salad	10 €
With:	
<i>grilled chicken</i>	3 €
<i>grilled salmon</i>	4 €
<i>grilled king prawns</i>	4 €

SOUPS

Bouillabaisse <i>cod, salmon, perch, scallops, king prawns</i>	10 €
Creamy chicken soup <i>with sesame oil and caramelised almonds</i>	8 €

PASTA & VEGETARIAN DISHES

Fresh tagliatelle with roast duck and vegetables <i>with Parmesan, chorizo and sun-dried tomato oil</i>	11 €
Artichoke and tomato pie with Brie <i>with balsamic vinegar syrup, rocket salad and pomegranate seeds</i>	9 €

MAIN DISHES

Gratinated cod <i>with vegetable ragout and creamy lemon and port sauce</i>	15 €
Pan fried salmon escalopes <i>with sesame-vegetable julienne, potato cream and Bearnaise sauce</i>	17 €
Glazed corn-fed chicken <i>with red curry - jasmine rice, bean salad and mango salad</i>	15 €
Lamb rack and tenderloin flavoured with herbs <i>with pickled eggplant, roasted seasonal vegetables and fig sauce</i>	19 €
Grilled grass-fed beef entrecote from Liivimaa Lihaveis <i>with polenta with Parmesan, baby carrots glazed in maple syrup and Café de Paris sauce</i>	21 €
Roasted duck breast <i>with red onion chutney, potato croquettes, steamed vegetables and orange sauce</i>	18 €
Regatta burger with beef patty <i>with chilli mayonnaise, BBQ sauce, fresh salad, tomato, pickled cucumber and Cheddar cheese</i>	15 €

DESSERTS

Sour cream cake on a muesli base <i>with fresh berries and strawberry sauce</i>	6 €
Wild strawberry semifreddo <i>with balsamic vinegar, berry sauce and waffle cookie</i>	6 €
Crème brûlée <i>with vanilla and carrot muffin and fruit compote</i>	6 €
Sablée tartlet <i>with fresh berries, white chocolate -lemon cream and almond meringue</i>	7 €
A selection of Estonian handmade cheeses	9 €

FOR ALLERGEN INFORMATION PLEASE CONTACT OUR STAFF



СТАРТЕРЫ

Тост «Скаген» <i>с сиговой икрой и салатом из зелени</i>	10 €
Королевские креветки, жаренные в масле <i>с чили и чесноком с брускеттой с сыром халлуми</i>	12 €
Карпаччо из говядины <i>с пармезаном, вяленными на солнце томатами-черри, свежим салатом и бальзамическим уксусом</i>	11 €
Террин из барашка <i>со свежим зеленым салатом и вареньем из красного лука</i>	9 €
Салат с филе дикой утки и гранатовыми зернами <i>с маринованным яйцом-пашот и малиновым винегретом</i>	10 €
Салат «Цезарь»	10 €
Добавки:	
<i>приготовленное на гриле филе бройлера</i>	3 €
<i>приготовленное на гриле филе лосося</i>	4 €
<i>приготовленные на гриле королевские креветки</i>	4 €

СУПЫ

Буйабес <i>треска, лосось, окунь, гребешки, королевские креветки</i>	10 €
Куриный крем-суп <i>с кунжутными семечками и карамелизованным миндалем</i>	8 €

ПАСТА И ВЕГЕТАРИАНСКИЕ БЛЮДА

Свежие тальятелле с обжаренной утятинной и овощами <i>с пармезаном, чоризо и маслом из вяленных на солнце томатов</i>	11 €
Пирожок с артишоками, томатами и сыром бри <i>с сиропом из бальзамического уксуса, рукколой и гранатовыми зернами</i>	9 €

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Гратинированная треска <i>с овощным рагу и сливочным соусом с лимоном и портвейном</i>	15 €
Жареные эскалопы из лосося <i>с кунжутно-овощным жульеном, картофельным кремом и Беарнским соусом</i>	17 €
Курица, откормленная кукурузой, в глазури <i>с красным карри и жасминовым рисом, салатом из бобов и салатом из манго</i>	15 €
Приправленное пряными травами каре и вырезка ягненка <i>с маринованными баклажанами, обжаренными сезонными овощами и инжирным соусом</i>	19 €
Приготовленный на гриле антрекот из говядины Liivimaa <i>с пармезановой полентой, глазированными кленовым сиропом мини-морковками и соусом Café de Paris</i>	21 €
Обжаренная утиная грудка <i>с чатни из красного лука, картофельными крокетами, паровыми овощами и апельсиновым соусом</i>	18 €
Бургер Regatta с говяжьей котлетой <i>с майонезом чили, соусом барбекю, свежим салатом, томатами, маринованным огурцом и сыром чеддер</i>	15 €

ДЕСЕРТЫ

Сметанник на корже из мюсли <i>со свежими ягодами и клубничной подливкой</i>	6 €
Семифреддо с лесной земляникой <i>с соусом из ягод и бальзамического уксуса и вафельным печеньем</i>	6 €
Крем-брюле <i>с ванильно-морковным маффином и фруктовым компотом</i>	6 €
Тарталетка «Сабле» <i>со свежими ягодами, кремом из белого шоколада с лимоном и миндальным безе</i>	7 €
Ассорти из эстонских сыров ручной работы	9 €

Информацию об аллергиях можно получить у обслуживающего персонала



ALKURUOAT

Toast Skagen -katkarapuleipä <i>siianmätiä ja yrttisalaattia</i>	10 €
Chili-valkosipulivoissa paistettuja jättikatkarapuja <i>halloumijuustoa ja bruschettaa</i>	12 €
Naudanliha-carpacciota <i>"parmesaanijuustoa, aurinkokuivattuja kirsikkatomaatteja, tuoretta salaattia ja balsamietikkaa"</i>	11 €
Karitsaterriniä <i>tuoretta vihreää salaattia ja punasipulihilloketta</i>	9 €
Salaattia villihanhifileen ja granaattiomenan siementen kera <i>marinoitujen uppomunien ja vadelma-vinaigrettekastikkeen kera</i>	10 €
Caesar-salaatti	10 €
Lisuke:	
<i>grillattu broileri</i>	3 €
<i>grillattu lohi</i>	4 €
<i>grillatut jättikatkaravut</i>	4 €

KEITOT

Bouillabaisse <i>turskaa, lohta, ahventa, kampasimpukkaa, jättikatkarapuja</i>	10 €
Kermanen kanakeitto <i>seesamiöljy ja karamellisoidut mantelit</i>	8 €

PASTAT JA KASVISRUOAT

Tagliatelle-tuorepastaa, paistettua ankanlihaa ja kasviksia <i>parmesaanijuustoa, chorizomakkaraa ja aurinkokuivattuja tomaatteja öljykastikkeessa</i>	11 €
Artisokka-tomaattipiirakka Brie-juuston kera <i>palsamietikkasiirapin, rucolasalaatin ja granaattiomenan siementen kera</i>	9 €

PÄÄRUOAT

Gratinoitua turskaa <i>vihanneshöystön ja kermanen sitruuna-portviinikastikkeen kera</i>	15 €
Paistettuja lohileikkeitä <i>seesami-kasvisjulliennea, perunakreemiä ja Bearnaise-kastiketta</i>	17 €
Glaseerattua maissikanaa <i>punaista curry-jasmiiniriisiä, papusalaattia ja mangosalaattia</i>	15 €
Yrteillä maustettua karitsanselkää ja -sisäfileetä <i>marinoidun munakoison, paahdettujen sesongin vihannesten ja viikunakastikkeen kera</i>	19 €
Grillattua liiviläisen lihanaudan välikyljystä <i>parmesaanipolentan, vaahterasiirapilla kuorutettujen miniporkkanoiden ja Café de Paris -kastikkeen kera</i>	21 €
Paahdettua ankanrintaa <i>punasipulichutneytä, perunakroketteja, höyrytettyjä kasviksia ja appelsiinikastiketta</i>	18 €
Regatta-hampurilainen naudanlihapihvillä <i>chilimajoneesin, barbecue-kastikkeen, tuoreen salaatin, tomaatin, marinoidun kurkun ja Cheddar-juuston kera</i>	15 €

JÄLKIRUOAT

Müslipohjainen hapankermatorrttu <i>tuoreiden marjojen ja mansikkakastikkeen kera</i>	6 €
Metsämansikka-semifreddo <i>balsamietikka-marjakastiketta ja vohvelikeksejä</i>	6 €
Crème brûlée <i>vanilja-porkkanamuffinsia ja hedelmähilloketta</i>	6 €
Sablée-tartaletti <i>tuoreita marjoja, valkosuklaa-sitruunakreemiä ja mantelimarenkia</i>	7 €
Valikoima virolaisia käsintehtyjä juustoja	9 €

TIETOA ALLERGEENEISTA SAA HENKILÖKUNNALTA

Tere tulemast restorani Regatta!
Welcome to the restaurant Regatta!

Mon-Fri 18:00-23:00

Sat 12:00-23:00

Sun 16:00-23:00

Köök suletakse 30 min. enne restorani
sulgemist.

The kitchen will be closed 30 minutes before
the restaurant's closing time.

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

Menüü Menu Меню

Regatta
PIRITA SPA RESTORAN