

SUME
restaurant

Appetizers, soups

– Quail meat pate –
green salad, brioche and blackcurrant jam

– Beetroot salad with grilled goat cheese –
with green salad, white balsamic vinegar and roasted pumpkin seeds

– Oxtail soup –
with lentils, tomatoes and herbs

Main Dishes

– Roasted salmon –
Salsify tagliatelle with asparagus and citrus sauce

– Gratinated pumpkin –
with kale salad, garlic and farm cheese

– Roasted duck breast with cherries –
with red cabbage stewed honey, pear and red wine sauce

– Grilled entrecote of grass-fed beef –
baked cherry tomatoes, gratinated potatoes and thyme sauce

Desserts

– Cranberry mousse –
with white chocolate, wild berries and muesli bread

– Tarte Tatin –
caramel and sea salt ice cream and juniper syrup

– Chocolate lava cake –
with vanilla ice cream, sea buckthorn sauce and peppermint

Стартеры, супы

- Паштет из перепелиного мяса –
с зеленым салатом, бриошью и черносмородиновым вареньем
- Салат из свеклы с запеченным на гриле козьим сыром –
с зеленым салатом, белым бальзамическим уксусом
и обжаренными тыквенными семечками
- Суп из бычьих хвостов –
с чечевицей, томатами и пряными травами

Основные Блюда

- Запеченный лосось –
тальянелле с черным корнем, со спаржей
и соусом из цитрусовых
- Гратен из тыквы –
с салатом из кудрявой капусты, чесноком и фермерским сыром
- Запеченное филе утки с вишней –
с краснокочанной капустой, тушеной с медом,
грушей и соусом на красном вине
- Говяжий антрекот –
с запеченными томатами черри, картофельным гратеном
и тимьянным соусом

Десерты

- Клюквенный мусс –
с белым шоколадом, лесными ягодами и хлебным мюсли
- Тарт татен –
с мороженым с соленой карамелью
и можжевельным сиропом
- Шоколадный фондан –
с ванильным мороженым, облепиховой подливкой
и перечной мятой