

TALLINK HOTELS
RESTAURANT **WEEK**



16.-23.05

СТАРТЕРЫ

КОРОЛЕВСКИЕ КРЕВЕТКИ, ЖАРЕННЫЕ НА СЛИВОЧНОМ МАСЛЕ С ЧИЛИ И ЧЕСНОКОМ
с брускеттой с сыром халуми

ГОВЯЖИЙ БИФСТЕКС

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

СИБАС НА ГРИЛЕ

с грибным ризотто, сезонными овощами и соусом «Беарнез»

ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ ГОВЯЖИЙ СТЕЙК «ПИКАНЬЯ»

с обжаренным картофелем, глазированными беби-морковками, сливочным маслом с чесноком и лимоном и тимьянным соусом

ДЕСЕРТЫ

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ AMEDEI

с запеченными гранулами белого шоколада, мороженым с соленой карамелью и свежими ягодами

ПТИЧЬЕ МОЛОКО И МАКАРОН

с клубничным кремом на темном и белом шоколаде и ягодами



SUME
restaurant