

ЛЕГКАЯ КЛАССИКА

- СЕВИЧЕ ИЗ ТУНЦА** 11
песто из кинзы, кунжутные семечки, ферментированные овощи
- ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 14
анчоусы, лесные орехи, перепелиное яйцо, красный лук, каперсы
- КАРПАЧЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ** 11
маринованный красный лук, руккола, вяленые на солнце помидоры, малиновый уксус с тремя видами пряных трав, розовый перец
- ПРИГОТОВЛЕННАЯ НА ГРИЛЕ ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ** 9
каперсы, сливы, хрустящая ветчина, сальса-верде с шалфеем

БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО САЛАТ

- СЛЕГКА ОБЖАРЕННОЕ НА ГРИЛЕ БЫЧЬЕ МЯСО** 13
сухарики из черного хлеба, апельсиновый соус, фенхель
- САЛАТ «НИЦЦА»** 14
приготовленный на гриле тунец, миндальный картофель, перепелиные яйца, листья салата, анчоусы, оливки, вяленые на солнце помидоры
- ХРУСТЯЩАЯ УТКА** 13
цитрусовые, кресс-салат, обжаренные кедровые орешки, лук-шалот
- САЛАТ ИЗ ЗАПЕЧЕННОЙ НА ГРИЛЕ СВЕКЛЫ** 10
карамелизованный козий сыр, яблоко, лесные орехи, песто
- ПАРМСКАЯ ВЕТЧИНА И КЛУБНИКА** 11
нежные листья салата, бальзамический уксус, стружка пармезана

НЕМНОГО ПРЯНОСТЕЙ

- НОВОЗЕЛАНДСКИЕ МИДИИ ПО-ТАЙСКИ** 15
бульон с лемонграссом и чили
- ХВОСТЫ КОРОЛЕВСКИХ КРЕВЕТОК** 14
соус на белом вине с чили и чесноком, фокачча
- СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ ПО-АЗИАТСКИ** 12
зеленый лук
- ПРЯНЫЙ КУРИНЫЙ СУП ПО-ТАЙСКИ** 8
лемонграсс, листья кафрского лайма, чили

- | |
|--|
| АССОРТИ ДЛЯ КОМПАНИИ 26
севиче из тунца, приготовленный на гриле осьминог, слегка обжаренное на гриле бычье мясо, хрустящая утка |
|--|

БЛЮДА С УГОЛЬНОГО ГРИЛЯ

ЦЕЛАЯ РЫБА НА ГРИЛЕ	19
белая спаржа, помидоры черри, лаймовый соус	
ОСЬМИНОГ	18
миндальный картофель, зеленая фасоль, фенхель, айоли со шнитт-луком	
СТЕЙК С ПЕРЦЕМ	19
картофельная толченка, зеленая спаржа, соус из зеленого перца	
СТЕЙК T-BONE	28
чеснок, приготовленные на гриле овощи	
ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА	22
приготовленные на гриле овощи	
КАРЕ БАРАШКА И ВЫРЕЗКА	19
маринованное с розмарином и чесноком, приготовленный на гриле баклажан, морковь	
СТЕЙК ТОМАГАВК (НА 2 ПЕРСОНЫ)	59
теплый салат из помидоров и красного лука	

АССОРТИ ДЛЯ КОМПАНИИ 56

стейк T-bone, каре барашка, свиные ребрышки по-азиатски, колбаса чоризо запеченный на гриле чеснок, луковые кольца во фритюре, обжаренные помидоры и помидоры черри

ГАМБУРГЕР GRILL HOUSE	14 9
говяжья котлета, булочка бриошь, луковое варенье, соус барбекю, салат, помидор, маринованный огурец, сыр Чеддер, картофель фри	

КУРИНЫЙ ГАМБУРГЕР	12 8
приготовленное на гриле куриное филе, булочка бриошь, чесночный соус, салат, помидор, маринованный огурец, сыр с голубой плесенью, сыр Чеддер, картофель фри	

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА С ПАРОМА

ВЫДЕРЖАННЫЙ АНТРЕКОТ	19
запеченная цветная капуста, паприка, соус на красном вине, масло Café de Paris	

ГАМБУРГЕР BEYOND MEAT	15
котлета Beyond Meat™, безглютеновая булочка, чесночный майонез, помидор, гуакамоле, маринованный красный лук и огурец, веганский сыр, картофель фри	

ИЗ САДА

КОТЛЕТА ИЗ СВЕКЛЫ И НУТА	12
хумус, приготовленная на гриле маринованная паприка, свежий салат	
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ОВОЩИ	12
дикий рис	
БАКЛАЖАНЫ В СРЕДИЗЕМНОМОРСКОМ СТИЛЕ	12
помидоры, моцарелла, песто, приготовленные на гриле овощи	
РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ	12
приготовленная на гриле зеленая спаржа, кедровые орешки, пармезан	

СОУС И МАСЛО СДЕЛАЮТ ВСЁ ВКУСНЕЕ

Беарнский соус
Соус из зеленого перца
Соус чимичурри
Винный соус с ягодами можжевельника
Грибной соус
Айоли

Масло с авокадо, зеленым перцем и базиликом
Масло с кориандром и лимоном
Масло Cafe de Paris
Масло с сыром с голубой плесенью
Масло с чесноком и черемшой

ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО ВПЕЧАТЛЕНИЯ

3€

Приготовленный на гриле картофель
Картофель фри
Картофель фри из батата
Картофельная толченка
Луковые кольца во фритюре
Приготовленные на гриле овощи
Приготовленная на гриле зеленая фасоль
Приготовленная на гриле зеленая спаржа
Жареные грибы с чесноком
Приготовленные на гриле римский салат
Салатный микс
Кремowy салат из шпината
Варенье из красного лука

Один из самых любимых ресторанов на паромах Tallink Silja, – ресторан Grill House. К радости истинных ценителей гриля теперь мы предлагаем приготовленные на гриле блюда, не только на море, но и на суше! City Grill House в своем оригинальном меню с гордостью представляет излюбленные блюда многих пассажиров.

НА ДЕСЕРТ

ТАРТ ТАТЕН ванильное мороженое	7
БРАУНИ малиновый соус	7
КРЕМ-БРЮЛЕ свежие ягоды	7
АНАНАСОВОЕ КАРПАЧЧО С МЯТОЙ кокосовое мороженое, свежие ягоды	7
ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» клубничный соус	7
МЯГКИЕ ТВОРОЖНЫЕ ШАРИКИ соленая карамель и клубничный соус	7
ПРИГОТОВЛЕННЫЙ НА ГРИЛЕ КОЗИЙ СЫР карамелизованный инжир	9

АССОРТИ ДЛЯ КОМПАНИИ брауни, ананасовое карпаччо, крем-брюле, творожные шарики	14
--	-----------

СЛАДКИЕ НАПИТКИ

Sweet Peach	8,5
Espresso Martini Delux	9,5
Beerenauslese, Schmitt Söhne, Rheinhessen, Germany Saksamaa 8cl	5,5
Chateau Grillon, Sauternes, Prantsusmaa 8cl	7,5
Late Bottled Vintage Port, Van Zellers 8cl	8
Fernando de Castilla Pedro Ximenez Classic Sherry 8cl	5,5
Sõstar & Suits 4cl	5
Vana Tallinn Cream 4cl	5
Baileys 4cl	5

Информацию о содержании аллергенов, лактозы и глютена можно получить у официанта