

MENU NORDIC by Matti Jämsen

CELERIC & VÄSTERBOTTENSOST CHEESE

Kauakupsetatud juurseller, leegitatud Västerbottensost juust ja vesikress

Long roasted celeriac, glow fried Västerbottens cheese and watercress

Långrostad rotselleri, glödstekt Västerbottensost och krasse

Запеченный корень сельдерея, опалённый сыр Västerbottensost и водяной кресс

The Three Thieves Chardonnay, California, USA 10 cl

LAMB & LOVAGE

Tartar Ahvenamaa tallest, kröbe lehtkapsas ja leeskputk

Lamb tartar from Åland, crispy kale and lovage

Tartar på lamm från Åland, frasig bladkål och libsticka

Ягнёнок а-ля тартар по-аландски, хрустящая капуста кейл и любисток

Gramona Cava La Cuvée Gran Reserva Vintage, Gramona, Catalonia, Spain 10 cl

PIKE-PERCH & SHRIMP

Röstitud koha, marineeritud krevetid ja karulauk

Roasted pike-perch, marinated shrimps and ramsons

Rostad gös, marinerade räkor och ramlök

Жареный судак, маринованные креветки и черемша

Riesling Les Jardins, Domaine Ostertag, Alsace, France 12 cl

PORK & APPLE

Leegitatud seakael, õun ja karamellistatud sibul

Glow fried pork neck, apple and caramelized onion

Glödstekt fläsknacke, äpple och karamelliserad lök

Опалённая свиная шейка, яблоко и карамелизированный лук

Château de Montfaucon Baron Louis, Domaine Montfaucon, Rhône, France 12 cl

CURRANT & MILK

Sõstralehesorbett, piima-mousse ja kuivatatud piim

Currant leaf sorbet, milk mousse and dried milk

Sorbet på vinbärsblad, mjölk mousse och torkad mjölk

Сорбет из листьев смородины, молочный мусс и сухое молоко

Huxelrebe Auslese, Weingut Fogt, Rheinhessen, Germany 8 cl

118.00 € 1133 SEK CLUB ONE 109.00 € 1046 SEK

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00

Serveras endast till samtliga gäster vid bordet fram till kl 21:00

To be ordered by all guests at the table by 21:00

Заказать для всех гостей за столом до 21:00

EELROAD/ FÖRRÄTTER/ APPETIZERS/ ЗАКУСКИ

CELERIAC & VÄSTERBOTTENSOST CHEESE

Kauaküpsetatud juurseller, leegitatud Västerbottensost juust ja vesikress

Long roasted celeriac, glow fried Västerbottens cheese and watercress

Långrostad rotselleri, glödstekt Västerbottensost och krasse

Корень сельдерея длительной прожарки, обжаренный на огне сыр

«Вестерботтен» и водяной кресс

15.00 € 144 SEK

TUNA & SESAME

Tuunikala seesamipaneeringus, marineeritud köögiviljad, mustasõstra-balsamico

Sesame-crusted tuna, marinated vegetables, blackcurrant balsamico

Sesampanerad tonfisk, marinerade grönsaker, svartvinbärsbalsamico

Тунец, панированный в кунжуте, маринованные овощи, черносмородиновый соус бальзамико

15.00 € 144 SEK

CHICKEN & QUINOA

Maisikanaterriin, kõrvitsa-apelsini-*mousse*, kinoa-köögiviljasalat

Corn-fed chicken terrine, pumpkin and orange mousse, quinoa and vegetable salad

Majskycklingterrin, mousse på pumpa och apelsin, grönsakssallad med quinoa

Террин из куриного филе с кукурузой, тыквенно-апельсиновый мусс, овощной салат с киноа

15.00 € 144 SEK

LAMB & LOVAGE

Tartar Ahvenamaa tallest, kröbe lehtkapsas ja leeskputk

Lamb tartar from Åland, crispy kale and lovage

Tartar på lamm från Åland, fräsigt bladkål och libsticka

Тартар из ягнятины с Аландских островов, хрустящая листовая капуста и любисток

15.00 € 144 SEK

JERUSALEM ARTICHOKE & PEAR

Maapirni kreemsupp, marineeritud pirn, pirnimoos ja kuivatatud *serrano*-sink

Cream of Jerusalem artichoke soup, marinated pear, pear jam, dried serrano ham

Krämig jordärtskockssoppa, marinerat päron, päronsylt och torkad serranoskinka

Крем-суп из топинамбура, маринованная груша, грушевый джем, сухая ветчина серрано

15.00 € 144 SEK

PEAROAD/ VARMRÄTTER/ MAIN COURSES/ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

LENTILS & BEETROOT

Läätsepuder, ahjupunapeedid, meega gratineeritud kitsejuust või tofu, piiniaseemned, peedikrõpsud

Lentil porridge, oven beetroots, honey glazed goat cheese or tofu, pine nuts, beet chips

Linsgröt, ugnsbakade rödbetor, honungsglaserad getost eller tofu, pinjenötter, rödbetschips

Чечевичная каша, печёная свёкла, козий сыр или сыр тофу, глазированный мёдом,

орешки пинии, свекольные чипсы

16.00 € 154 SEK

PIKE-PERCH & SHRIMP

Röstitud koha, marineeritud krevetid ja karulauk

Roasted pike-perch, marinated shrimps and ramsons

Rostad gös, marinerade räkor och ramslök

Жареный судак, маринованные креветки и черемша

28.00 € 269 SEK

SALMON & CAULIFLOWER

Rammusas koore küpsetatud lõhefilee, kergelt suitsune lõhe kõhuäär, lillkapsapüree,

põletatud lillkapsas, Hollandi kaste ja *salsa verde*

Salmon fillet baked in heavy cream, slightly smoked salmon belly, cauliflower puree,

burned cauliflower, Hollandaise and *salsa verde*

Gräddbakad laxfilé, lättrokt laxbuk, blomkålspuré, bränd blomkål, hollandaisesås och *salsa verde*

Филе лосося, запечённое в жирных сливках, подкопчённые брюшки лосося, пюре из цветной капусты, «сожжённая» цветная капуста, голландский соус и зелёный соус сальса верде

28.00 € 269 SEK

PORK & APPLE

Leegitatud seakael, õun ja karamellistatud sibul

Glow fried pork neck, apple and caramelized onion

Glödstekt fläsknacke, äpple och karamelliserad lök

Обжаренная на огне поросья шея, яблоко и карамелизированный лук

28.00 € 269 SEK

BEEF & BEEF CHEEK

Grillitud veisevälisfilee, apelsini ja koriandriga maitsestatud veisepösk ,

maguskartul ja brokoli, veise-*demi glace*

Grilled beef strip loin, orange and cilantro beef cheek, sweet potato and broccoli, beef demi glace

Grillad ryggbiff, apelsin- och korianderkryddad oxkind, sötpotatis och broccoli, demi glace

Внешнее говяжье филе на гриле, говяжья щека, приправленная апельсином и кориандром, батат и брокколи, говяжий соус демиглас

28.00 € 269 SEK

DESSERDID/ EFTERRÄTTER/ DESSERTS/ ДЕЦЕПТЫ

CURRENT & MILK

Sõstralehesorbett, piima-*mousse* ja kuivatatud piim

Currant leaf sorbet, milk mousse and dried milk

Sorbet på vinbärsblad, mjölk mousse och torkad mjölk

Сорбет из листьев смородины, молочный мусс и сухое молоко

14.00 € 134 SEK

CHOCOLATE & ALMOND

Mandlikupsetis, erinevad šokolaadikreemid ja šokolaadikaste

Almond pastry, chocolate cream assortment, chocolate sauce

Mandelkaka, olika chokladkrämer och chokladsås

Миндальная выпечка, шоколадный крем в ассортименте, шоколадный соус

14.00 € 134 SEK

CARAMEL & BLACKCURRANT

Karamell-*panna cotta*, mustasõstravaht, kaeraküpsis, mustasõstra-toorjuustukreem

Caramel panna cotta, blackcurrant mousse, oatmeal cookie, blackcurrant and fresh cheese cream

Karamellpannacotta, svartvinbärsmousse, havrekaka, färskostkräm med svarta vinbär

Панна-кота с карамелью, мусс из чёрной смородины, овсяное печенье,

чёрносмородиновый крем из несозревшего сыра

14.00 € 134 SEK

CHEESE

Peakoka valitud juustud

Ostar utvalda av kökschefen

Chef's Cheese Selection

Сырное ассорти от шеф-повара

14.00 € 134 SEK

COFFEE & PETIT FOURS

Kohv & *Petit Fours*

Kaffe & *Petit Fours*

Coffee & *Petit Fours*

Кофе и пtiфурь

9.50 € 91 SEK

Allergiat põhjustavate toidu koostisosade kohta saate infot teenindajalt.

Allergiframkallande livsmedel ingredienser för att ta reda på servitören.

Ask allergen information of food components from the staff.

О наличии аллергических компонентов в составе пищи, просьба уточнять у персонала.