

GROUP MENU

Russian a la carte

17.02 – 02.10.2019

Forellimari

punane sibul, murulauk, hapukoor

Forellrom

rödlök, gräslök, smetana

Troute roe

red onion, chives and sour cream

Foreles ikri

sarkanie sīpoli, maurloki, skābais krējums

Икра форели

красный лук, лук-резанец, сметана

Praetud koha

vadakukaste peterselliõliga, pressitud suitsukartul, värske fenkolisalat

Stekt gös

vasslesås med persiljeolja, pressad rökt potatis, färsk fänkålsallad

Pan-fried pike perch

whely sauce with parsley oil, pressed smoky potatoes and fennel salad

Cepts zandarts

sūkalu mērce ar pētersīļu eļļu, saspiesti kūpināti kartupeļi, svaigi fenheļa salati

Жареный судак

соус из сыворотки с добавлением растительного масла и петрушки, давленный картофель, свежий салат из фенхеля

Jäised marjad

laimi-sidrunirohu-kondenspiimakaste ja besee

Isiga bär

maräng, sås på kondenserad mjölk, lime och citrongräs

Frosty berries and meringue

with a lime, lemongrass and condensed milk sauce

Ledus ogas

laima-citronzāles-kondensētā piena mērce, bezē

Ледяные ягоды

соус из лайма, лимонграсса и сгущенного молока, безе

MENU 47 €

GROUP MENU

Russian a la carte

17.02 – 02.10.2019

Lõhetartar

kartulirõsti, suitsutatud forellimari, sibul, tillimajonees

Laxtartar

potatisrõsti, rökt forellrom, lök, dillmajonnäs

Salmon tartar

potato rōsti, smoked trout roe, onion and dill mayonnaise

Laša tartars

kartupeļu plācenis, kūpināti foreļu ikri, sīpols, dillu majonēze

Тартар из лосося

жареный картофель, копчёная икра форели, лук, майонез с укропом

Šašlōkk lambasisefileest

vārske tomati-kurgisalat, marineeritud punane sibul, külm adžikakaste

Saschlik – grillspett på lammfilé

färsk gurk- och tomatsallad, marinerad rödlök, kall adjikasås

Lamb tenderloin shashlik

tomato & cucumber salad, marinated red onion and cold adjika sauce

Jēra filejas šašliks

svaigi tomātu-gurķu salāti, marinēti sarkanie sīpoli, auksta adžikas mērce

Шашлык из бараньей вырезки

свежий салат из помидоров и огурцов, маринованный красный лук, аджика

Kohupiima-ploomikook ja vaarikasorbett

Kvarg- och plommonkaka med hallonsorbet

Quark and plum cake with raspberry sorbet

Biezpiena un plūmju kūka un aveņu sorbetu

Творожно-сливовое пирожное и малиновый сорбе

MENU 51 €