

MENU DI GRUPPO

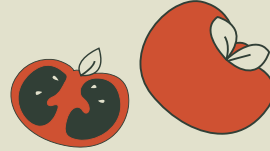
TAVOLÀTA
RISTORANTE ITALIANO

SILJA EUROPA 7.10.19.-31.03.20

MENU1 48,00 €

CAPRESE Á LA TAVOLÀTA

Tomaatti-buffalomozzarellasalaattia
Tomati- ja pühvli-*mozzarella*-salat
Tomato and Mozzarella di Bufala salad
Салат из помидоров и моцареллы “Буффало”

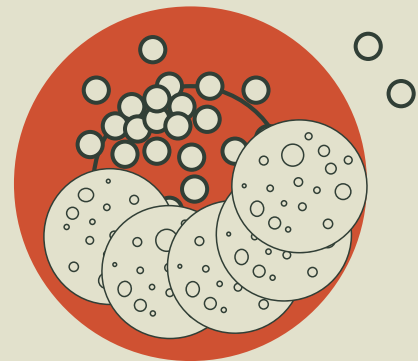


SALMERINO ALPINO IN SALSA DI LIMONE

Paahdettua nieriää, haudutettua fenkolia, sitruunakastiketta ja yrttipерunamurskaa
Röstitud alpihõrnas hautatud fenkoli, ürdise kartulipüree ja sidrunikastmega
Roasted arctic char with braised fennel, lemon sauce and herby potato mash
Запеченный арктический голец с тушеным фенхелем, лимонным соусом и картофельным пюре с пряными травами

FICHI E MOUSSE DI LIMONCELLO

Viikunoita, hunajaa sekä Limoncello-moussea
Viigimarjad mee ja Limoncello vahuga
Figs with honey and Limoncello mousse
Инжир, мед и мусс с лимончелло



MENU2 50,00 €

SALUMI MISTI

San Daniele -kinkkua, hunajamelonia, salamivalikoima, grillattuja kasviksia, Bresaola-härkää ja kuivattuja kirsikkatomaatteja
San Daniele sink, mesimelon, salaamivalik, grillitud aedviljad, *bresaola*-sink ja kuivatatud kirsstomatid
San Daniele ham, honey melon, salami assortment, grilled vegetables, Bresaola and dried cherry tomatoes
ветчина сан-даниэле, медовая дыня, ассорти из салями, овощи-гриль, брезаола из бычатины и сушёные помидоры-черри



CARRÉ DI AGNELLO IN CROSTA AROMATICA

Yrttikuorrutettu lampaankare, rosmariini-punaviinikastiketta sekä grillattua artisokkaa ja perunapyyreetä
Ürdine lambakarree punaveinikastmega, grillitud artišokk ja kartulipüree
Herb crusted lamb rack in rosemary red wine sauce, with grilled artichoke and potato purée
Каре ягненка с пряными травами в розмариновом соусе из красного вина, поджаренным на гриле артишоком и картофельным пюре

TORTA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Suklaakakkua, sesongin hedelmiä ja marjoja
Šokolaadikook puuviljade ja marjadega
Chocolate cake with seasonal fruit and berries
Шоколадное пирожное с сезонными фруктами и ягодами

