



## Eelroad/Appetizers/Alkuruokia

Roheline salat seedriseemnete ja krõbeda peekoni ning õunasiidri kastmega Green salad with bacon, toasted pine seeds and mild apple cider sauce	70.-
Vihreää salaattia, paahdettuja auringonkukan siemeniä, rapeaa pekonia miedon omenasiideri-kastikkeen kera	
Normandia sinimerekarbid soojas gazpacho leemes Normandy mussels in a warm tomato gazpacho	85.-
Normandian simpukoita lämpimässä tomaatti-gazpacho liemessä	
Tuunikala ceviche punase greibi kappari salati ja mustjuurega Tuna ceviche with whitefish caviar, pink grapefruit and caper salad	105.-
Tonnikala ceviche siianmädin ja greippi-kaprissalaatin kera, rapeaa mustajuurta	
Veise carpaccio kreemja kitsejuustu, oliivi tartari ning parmesani kastmega Beef carpaccio with goats's cheese, olive tartar and parmesan sauce	90.-
Häränlihacarpaccio, kermaista vuohenjuustoa, tomaatti-oliivitartar sekä parmesan-basilikakastiketta	
Krõbe kanasalat riisinuudlite ja sojaga Warm chicken salad with house style Soya sauce and rice noodles	75.-
Lämmintä kanasalaattia talon soijakastikkeen ja riisinuudeleiden kera	
Calvadosega laagerdatud ja põletatud hanemaks, viigimarja ja pistaatsialeival õunamarmelaadiga Calvados - cured and flambéed Goose liver on fig and pistachio toast	165.-
Calvadoksella liekitettyä hanhenmaksaa, paahdettua viikuna-pistaasileipää	



## Supid/Soups/Keittoja

Külm tomati gazpacho köögiviljasalsaga Chilled gazpacho with vegetable salsa Raikasta gazpacho-keittoa ja vihannessalsa	55.-
Metsaseenepüreesupp toorjuustu ning oliivi crostiniga Puree soup of forest mushrooms, mascarpone and olive crostini Sosekeittoa metsäsienistä, mascarpone-tuorejuustoa ja oliivi-crosti	70.-
Prantsusepärase kalasupp sinimerekarpide, krevettide ja fenkoliga Fennel flavored spicy French fish soup with mussels and prawns Fenkolilla maustettua ranskalaista kalakeittoa, jossa simpukoita ja katkarapuja	75.-

## Pastad/Pasta/Pasta

Lumaconi mereandide ja kalamarjaga mahedas sidruniheinaga maitsestatud krabileemes Seafood lumaconi, lemon grass sauce seasoned with sage, red caviar on top Lumaconi-pastaa merenherkkujen kera miedossa sitruunaruoho-humneri liemessä, punaista mätia	140.-
Fussili päikesekuivatatud tomatite, prosciutto crudo ja kolme juustu kastmega Fussili with sun-dried tomatoes, prosciutto crudo and sauce of three cheeses Fussili-pastaa, kolmen juuston kastike, aurinkotomaattia ja parmakinkkua	150.-
Penne kanafilee, röstitud paprika ja ürdimaitselise extra virgin oliivõliga Penne with chicken, roasted sweet pepper, sauce of herbs and extra virgin olive oil Kanapastaa, yrttikastiketta extra virgin oliiviõljystä, paahdettua paprika	95.-



## Pearoad/Main courses/Pääruokia

Röstitud lõhe suitsutatud zucciini lasanjel kerge Pernod kastmega Roasted salmon with gently smoked eggplant lasagne, with Pernod sauce Paahdettua lohta miedosti savustetun munakoison ja perunalasagnen kera Pernod-kastiketta	165.-
Rai soojal merikapsasalatil kartulipüree ja ürdi sabayon-kastmega Skate with warm sea kale salad and cider sabayon sauce Grillattua rauskua, siideri-sabayon kastiketta, lämmintä merileväsalaattia	170.-
Garneelid mereanni paella, glaseeritud spargli ja tšilli kastmega Seafood paella with jumbo shrimps, glazed green asparagus and chili sauce Merenherkkupaellaa ja jättikatkarapuja chilikastikkeen kera, glaseerattua vihreää parsaaja	275.-
Cayenne tuunikala koriandri pesto, trühvli ja seene fagottinoga Tuna steak with cayenne, truffle oil flavored vegetables and mushroom fagottino Cayenne-pippurilla maustettua tonnikalaa, tryffeliöljyssä pikapaistettuja vihanneksia sekä sienifagottineja	270.-
Meega küpsetatud pardirind praetud bataadi ja suitsuse peedi kastmega Honey roasted duck breast with fried sweet potatoes and smoky beetroot sauce Hunajapaahdettua ankanrintaa, paistettua bataattia, punajuurikastiketta ja savojjinkaalia	230.-
Grillitud antrekoot kurgi ja basiiliku kastme ning küpsetatud kartulitega Entrecôte with sauce of fresh cucumber and basil with fried jacket potatoes Entrecôte raikkaan kurkku-basilikakastikkeen kera, paistettuja kuoriperunoita	175.-
Veise Tournedos, üleküpsetatud hanemaksa ning tšilli- maasikakastmega Tournedos with goose liver, marinated chili and strawberry sauce Häräntournedos hanhenmaksalla, voissapaistettuja manteliperunoita, marinoituja chilejäsekä mansikkakastiketta	250.-



Lambakarree kadakamarja–kartulikoogi, oa cassoulet´ ja rosmariini kastmega

Chops of lamb with bean cassoulet´, juniper flavored purée and rosemary sauce  
240.-

Lampaankyljyksiä ja papucassouletia, katajanmarjalla maustettua  
perunamuhennosta ja rosmariinikastiketta

Röstitud seafilee suitsuse tomati, metsaseene ja pähkli risotto ning  
Calvados´ kastmega

Roasted pork fillet with wild mushroom risotto and Calvados' sauce 190.-  
Paahdettua possufiletta grilletomaattien kera, metsäsieni-pähkinä- risottoa  
sekä Calvados' kastiketta

## Dessert/Desserts/Jälkiruokia

Valge šokolaadi ja basiiliku parfee maasika coulisega 60.-  
Basil flavored white chocolate parfait with strawberry coulis  
Valkosuklaa- basilikajäädykettä mansikka coulisin kanssa

Šokolaadikook kerge mojito-maitselise sorbeega

Chocolate cake with mojito sorbet 55.-

Suklaakakkua ja mojito sorbeeta

Õunakook pähkljääätise ja laimikastmega 60.-  
Apple cake with peanut ice cream and lime sauce  
Talon omenakakkua, saksanpähkinäjääätelöä ja limettikastiketta

Oliivi juustuvalik 145.-  
Selection of cheeses  
Juustojen valikoima  
145.-