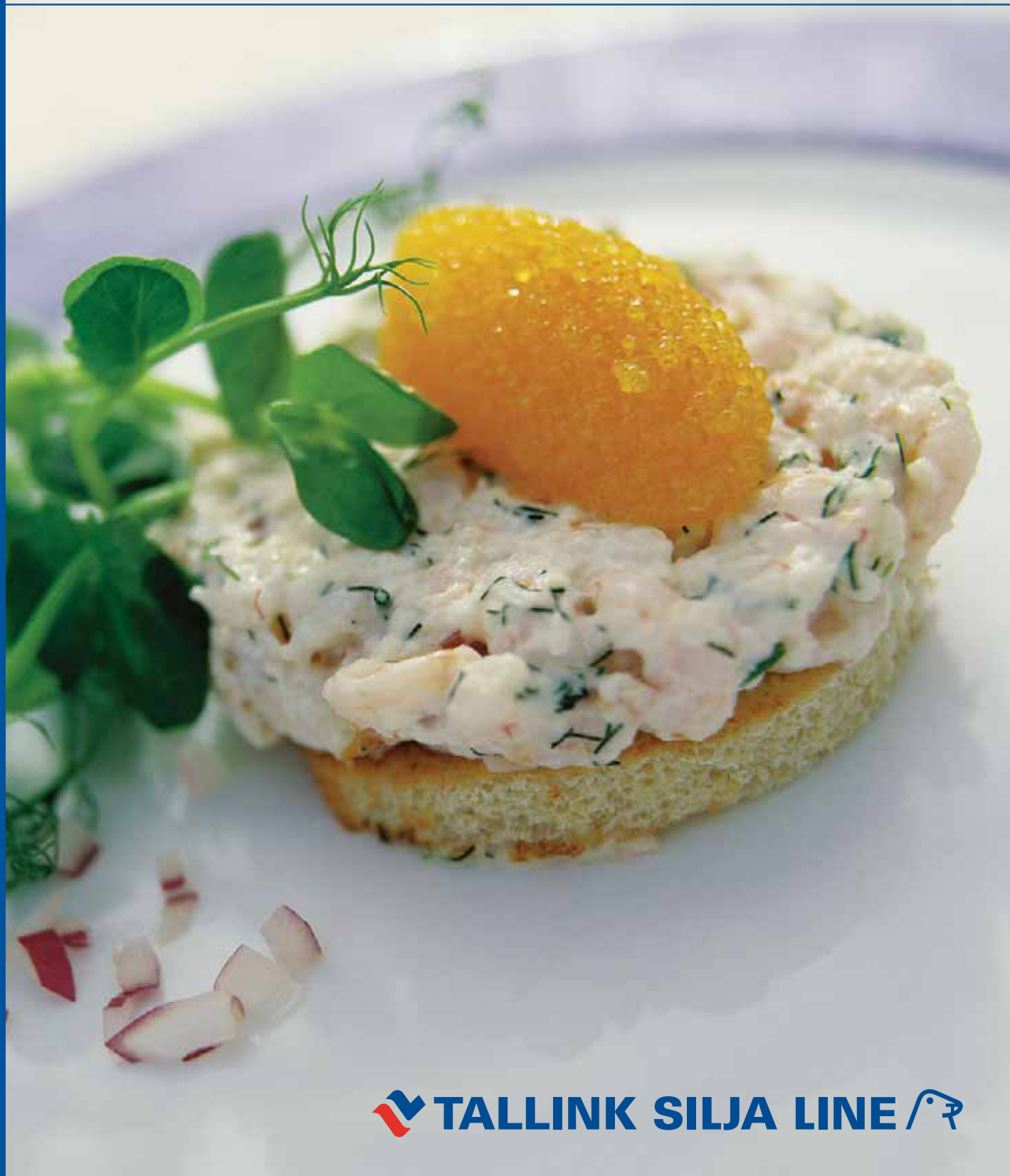


RYHMÄMENU - GRUPPMENY
GROUP MENU - RÜHMAMENÜÜ
04.09.12 - 28.02.13



ALKURUOAT / FÖRRÄTTER / STARTERS / EELROAD

- 1 Vähi-skagen saarestikuleival, *Västerbotteni* juust, soolakurk, siiamari
Rapuskenia saaristolaisleivällä, *Västerbottenjuustoa*, suolattua kurkkua ja siianmätia VL
Kräfröra på skärgårdsbröd med *Västerbottensost*, rimmad gurka och sikrom
Crayfish Skagen on Archipelago Bread, *Västerbotten Cheese*, Cured Cucumber and White Fish Roe
Petit Clos Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois, Marlborough, New Zealand 75 cl 29,00€
- 2 Rääbisemarja-mousse ja juuretiseleib, punane mangold, tšilliöli
Muikunmätimousse ja paahdettua hapanleipäpatonkia, punaista mangoldia ja chiliöljyä
Löjromsmousse med rostad surdegsbaguette, röd mangold och chiliolja
Vendace Roe Mousse with Toasted Sour Dough Baquette, Red Chard and Chilli Oil
Bernard-Massard Premium Dry, Cote de Grevenmacher, Luxembourg 75 cl 24,00€
- 3 Viinamarinaadis vasika välisfilee, maapirni-relish, roheline sibul, neitsisalat
Vodkagraavattua vasikan ulkofilettä, maa-artisokkarelishiä, vihreää sipulia ja neitsytsalaattia L
Vodkagravad kalvytterfilé med jordärtskocksrelish, grön lök och jungfrusallad
Vodka Cured Sirloin of Veal, Jerusalem Artichoke Relish, Green Onion and Virgin Salad
Torriglione Barbera Dálba, Renato Ratti, Piemonte, Italy 75 cl 32,00€
- 4 Punapeeditimbal, juurviljagröpsud, sidrunimaitseline oasalat
Punajuuritimbaali, juureslastuja ja sitruunalla maustettua papusalaattia VG,VL,G
Rödbetstimbal, rotfruktsflarn och citron smaksatt bönsallad
Beetroot Timbale, Root Vegetable Chips with Lemon and Bean Salad
Gewürztraminer Grand Cru Eichberg, Alsace, France 75 cl 34,00€
- 5 Puravikusupp, tillikaaviar, kergelt suitsutatud lõhe kanapee
Tattikeitto, tillikaviaaria ja kevyesti savustettu lohicanapé
Karljhansvampsoppa med dillkaviar och lättrokt laxkanapé
Boletus Soup with Dill Caviar and Slightly Smoked Salmon Canapé
Osborne Fino Quinta Sherry, Jerez, Spain 75,5 cl 16,00€

PÄÄRUOAT / HUVUDRÄTTER / MAINCOURSES / PEAROAD

- 1 Grillitud fjordilõhe, ürdisvõikaste, veinis hautatud juurviljad, kitsejuustulaast
Halstrattua vuonolohta, yrttivoikastiketta, viinissä haudutettuja juureksia ja vuohenjuustolastu G
Halstrad fjordlax med ört-beurre blanc, vinångade rotfrukter och getostflarn
Charcoal Grilled Fjord Salmon, Wine Steamed Winter Vegetables and Goat Cheese Chips
Chablis, Bouchard Aine & Fils, Bourgogne, France 75 cl 26,00€
- 2 Tervelt küpsetatud veisesisefilee, *Szechuan*-pipra kaste, kartuli-spinati-seenekook VL,G
Kokonaaisena paistettua naudansisefilettä, *Szechuan*pippurikastiketta ja peruna-pinaatti-sienikakkua
Helsteckt oxfile med *Szechuan*pepparsås och potatis-, spenat- och svampbakelse
Fillet of Beef, *Szechuan* Peppercorn Sauce with Potato, Spinach and Mushroom Cake
Costasera Amarone della Valpolicella, Masi, Veneto, Italy 75 cl 44,00€
- 3 Pödra välisfilee, mustjuureterriin, tume konjakikaste, ürdisalat
Peuran ulkofilettä ja mustajuuriterriiniä, tummaa konjakkikastiketta ja yrttisalaattia G
Hjortytterrygg med svartrotsterrin, mörk konjaksås och örtsallad
Fillet of Venison, Salsify Terrine, Dark Cognac Sauce and Herb Salad
1685 Shiraz, Coastal Region, South Africa 75 cl 32,00€

- 4 Ahjus küpsetatud maisikana, savoia kapsa-šalottisibulahautis, mandelkartulipüree, õunasiidrasiirup
Uunissa haudutettua maissikanaa, savojinkaali-salottisipulihöystöä manteliperunasosetta ja
omenasiiderasiirappia L
Ugnsbakad majsckyckling med savoykål- och chalottenlökragu, mandelpotatispuré och äppelciderrap
Oven Baked Corn Chicken, Savoy Cabbage and Shallots Ragout, Almond Potato Puré and Apple Cider Syrup
Pinot Noir Reserva Especial, Tabali, Limari Valley, Chile 75 cl 29,00€
- 5 Kõogivilja-moussaka, sojaoad, Gruyere juust ja röstitud ploomtomatitest salat VG
Vihannesmoussakaa ja soijapapuja, Gruyerejuustoa ja salaatti paahdetuista luumutomaateista
Grönsaksmoussaka med sojabönor, Gruyereost och sallad på rostade tomater
Vegetable Moussaka with Soya Beans with Salad of Roasted Tomatoes
Geil Riesling Trocken, Rheinhessen, Germany 75 cl 23,00€
Galante Shiraz Merlot Sicilia IGT, Italy 75 cl 23,00€

JÄLKIRUOAT / DESSERTER / DESSERTS / DESSERDID

- 1 Õuna-purutaignakook, kardemonimaitseline vanillikaste
Omena-murutaikinapiirakkaa, kardemummanmakuista vaniljakastiketta
Äppelsmulpaj med kardemummadoftande vaniljsås
Apple Pie, Vanilla Sauce with Cardamom
Reserve Mouton Cadet Sauternes, Bordeaux, France 37,5 cl 17,00 €
- 2 Pohlavaht, karamellikaste, mandlimüsli
Puolukkamoussea, kinuskikastiketta ja mantelimysliä
Lingonmousse med kolacreme och mandelmysli
Lingonberry Mousse with Fudge Sauce and Almond Muesli
Reserve Mouton Cadet Sauternes, Bordeaux, France 37,5 cl 17,00 €
- 3 Vanilli-tomati-panna cotta, tomatisiirup
Vanilja-tomaatti pannacotta, tomaattisiirappi G
Vanilj-tomatpannacotta, tomatsirap
Vanilla and Tomato Panaacotta with Tomato Syrup
Riesling Eiswein, Blue Nun, Rheinhessen, Germany 50 cl 35,00 €
- 4 Šokolaadi-pirnišarlott, vaarikakaste
Suklaa-päärynächarlotta, vadelmakastiketta VL
Choklad-päroncharlotte med hallonsås
Chocolate and Pear Charlotte and Raspberry Sauce
Special Late Harvest, Nederburg, Stellenbosch Paarl, South Africa 75 cl 23,00 €
- CH Väliaruokajuustot 5 €
Ostar som mellanrätt
Middle course cheese
Juustukäik

Kolmen ruokalajin ryhmämenu (alkuruoka, pääruoka, jälkiruoka ja lähdevettä) 37 €
Trerätters gruppmeny (förrätt, huvudrätt, dessert och källvatten)
3-course group menu (starter, main course, dessert and spring water)
Kolmekäiguline rühmamenüü (eelroog, pearoog ja dessert ning vesi)

Kahden ruokalajin ryhmämenu (alku- ja pääruoka tai pää- ja jälkiruoka, lähdevettä) 32 €
Tvårätters gruppmeny (för- och huvudrätt eller huvudrätt och dessert, källvatten)
2-course group menu (starter and maincourse or maincourse and dessert, spring water)
Kahekäiguline rühmamenüü (eel- ja pearoog või pearoog ja dessert ning vesi)

L laktoositon / laktosfri / lactose-free / laktoosivaba VL vähälaktoosinen / laktosfattig / low lactose / vähese laktoosisaldusega
G gluteeniton / glutenfri / gluten-free / gluteenivaba VG kasvisruoka / vegetarisk kost / vegetarian / taimetoit