



JÕULUBUFEE²⁰²⁵



Külm laud

- Džinniga marineeritud soolalõhe toorjuustukreemi ja kalamarjaga
- Jõuluheeringas kadakamarjade ja marineeritud sibulaga
- Shnelli kartulisalat krõbeda peekoni, marineeritud kurgi, kapparite ja sibulaga
- Veiselihalõigud tuunikala-majoneesikastmega (L)
- Ahjupeet rukola, kitsejuustu ja terasinepi-meekastmega (L)
- Pestos marineeritud kirsstomatid (V)
- Roheline salat türgi ubadega, granaatõunaseemnete ja röstitud kikerhernestega (V)
- Valges veinis marineeritud šampinjonid (V)

Soe laud

- Madalküpsetatud sealiha ploomide ja pohladega
- Kanakintsuliha apelsini-mündimarinaadis
- Ahjus küpsetatud lõhe ürdivõiga
- Röstitud kartulid rosmariiniga
- Apelsini-ingverihapukapsas
- Stoovitud porgandid
- Punase veini kaste jõhvikatega
- Rohelise pipra ja konjakiga koorekaste (L)

Dessert

- Porgandi-toorjuustukook apelsinisukaadiga (L, G)
- Šokolaadivaht jõuluvürtsidega (L)
- Red Velveti kook marjadega (L, G)

Taimsed pearoad

- Spargli-hernerisoto trühvli-koorekastmega (L)
- Ahjus küpsetatud muskaatkõrvits basiilikupesto, kartulitambi ning granaatõuna ja punase veini kastmega



Hind: 40 €

L: laktoosivaba • G: gluteenivaba • V: vegan

