

Jõulumenüü

Valik 1

Glasuuritud sealiharull ploomidega
Kuldse koorikuga ahjukartulid ürdivõiga
Klassikaline praekapsas jõhvikate ja tumeda õllega
Soe klassikaline praeleemekaste
Graavilõhe toorjuustukreemiga
Traditsiooniline kodune sült
Shnelli kartulisalat peekoniga
Pehme piparkoogi kook toorjuustuglasuuriga

Valik 2

Sinepi-tilli marinaadis ahjulõhe
Vintis kuskuss
Sweet chilli kõrvitsasalat
Koorene sidruni-võikaste
Shnelli kartulisalat peekoniga
Röstbiif trühvlikreemiga ja rukolaga
Maksapasteet soolase pohlaseadistusega
Pannacotta jõuluvürtsidega ja pohlamoosiga

28 €
inimene

Valik 3

Ahjus küpsetatud kanakitsuliha tsitruse ja ingveri marinaadis
Kuldse koorikuga ahjukartulid ürdivõiga
Kreeka-pärane värske salat
Soe koorene metsaseenekaste
Traditsiooniline kodune sült
Klassikaline heeringas hapukoore, punase sibula ja värske tilliga
Graavilõhe toorjuustukreemiga



Christmas menu

€28
person

Option 1

Glazed pork roll with prunes
Golden roasted potatoes with herb butter
Classic braised sauerkraut with cranberries and dark beer
Warm classic pan gravy
Cured salmon (graavlaks) with cream cheese spread
Traditional homemade jellied meat (sült)
Shnelli potato salad with bacon
Soft gingerbread cake with cream cheese frosting

Option 2

Oven-baked salmon in mustard-dill marinade
Drunken couscous
Sweet chili pumpkin salad
Creamy lemon-butter sauce
Shnelli potato salad with bacon
Roast beef with truffle cream and arugula
Liver pâté with savory lingonberry relish
Panna cotta with Christmas spices and lingonberry jam

Option 3

Oven-baked chicken thigh in citrus and ginger marinade
Golden roasted potatoes with herb butter
Greek-style fresh salad
Warm creamy wild mushroom sauce
Traditional homemade jellied meat (sült)
Classic herring with sour cream, red onion, and fresh dill
Cured salmon (gravlaks) with cream cheese spread