

Меню дня 52 €

Рыба дневного улова и коченый сельдерей

Тушёная оленина с грибами

Шоколадный террин

Винный набор 25 €

Закуски, возбуждающие аппетит

Рыба дневного улова и коченый сельдерей 12€ (Л,Г)

Рыба приготовленная на углях, маринованные огурчики и редис, йогурт с копчёным сельдереем, пряный салат и хрустящий хлебец с семечками.

Steininger Grunde Veltliner

Пикантный суп – пюре и тартар из речных раков 13/17 € (Л, по просьбе Г*)

Сливочный суп-пюре из раков, тартар из речных раков, сметана с укропом, чесночно-сырный хлеб.

Dorndechant Werner Riesling

Улитки с чесноком 12€ (Л, по просьбе Г) *

Улитки тушёные в масле с чесноком и петрушкой, поджаренный деревенский хлеб.

По желанию добавка из сыра Emäntä с местной фермы Ahlman +3 €

Narvan Kyläpanimon Lento White Ale

Цветная капуста и тахини 11 € (М, Г, ВЕГ) *

Хрустящие крокеты из цветной капусты с тахини (кунжутная паста), салат из зелени, маринованные огурцы и редис, также майонез со вкусом чеснока и пряных трав.

Hessenstein Rieslung

Салат дня 9€/16€

Свежий и обильный салат. Официант расскажет более подробно о составе.

Горячие блюда

Улов рыбака 32 е (Л, Г) *

Рыба дневного улова, тушёный картофель, раково-масляный соус, сезонные овощи и укроп.

Dorndechant Werner Riesling

Стейк с перцем 35€ (Л, Г) *

Стейк из говяжьей вырезки 180 г, пикантный перечный соус, помидоры, приготовленные на гриле, картошка по-деревенски и сезонные овощи.

Оленина и грибы 29 е (Л, Г) *

В течении ночи тушёная оленина, соус приготовленный из бульона, картошка по-деревенски и луково-грибная поджарка, сезонные овощи, клюквенное варенье.

Abadal 5 Merlot/ Brown ale

Говяжья печень и клюква 27€(Л, Г) *

Говяжья печень тушёная в сливочном соусе с майораном, копчёный бекон, тушёный в масле картофель, сезонная зелень и варенье из клюквы.

Puy Cheri Rosa/The Guardian Shiraz

Артишок и грибы 26 €(ВЕГ, Г, М) *

Хрустящие котлеты из артишока в панировке, грибная поджарка с соей, помидоры приготовленные на гриле, майонез со вкусом чеснока и пряных трав и сезонные овощи.

Steininger Gruner Veltliner

Картофель фри +3,50 €

В ресторане используется мясо финского происхождения.

Дополнительная информация о возможных аллергенах у персонала.

Десерты

Шоколадный террин и малина 12 € (М,Г,Вег)

Наивкуснейший шоколадный террин и малина в двух вариантах

Крем брюле 11 € (Л, Г)*

Ежевичный крем брюле, растопленный белый шоколад .

Фирменное мороженое ресторана 9 € (Л, Г) *

Мороженое, вкусы которого меняются в зависимости от вдохновения и сезона.

Официант расскажет больше о наших десертах.

Фирменный сорбет ресторана 9 € (Л, Г, по просьбе М) *

Сорбет, вкусы которого меняются в зависимости от вдохновения и сезона.

Официант расскажет больше о наших десертах

Маленькие сладости 3 € /шт

Сделанные вручную шоколадные конфеты с разными наполнителями

(шоколадный бутик Tallipiha)

*Л –без лактозы

*Г- без глютена

*ВЕГ- вегетарианское

*М- без молока

Кофе 3 €

Эспрессо 3 €

Капучино 4 €

Заварной чай 3 €

Hennesy VSOP 9,50 € / 4 cl

Torresia 10 imperial brandy 8,50 € / 4 cl

Ruby port 8,50 € / 8 cl

Tawny port 9,00 € / 8 cl