

RIJA Fonnental Design Hotel Gourmet Coffee Kadriorg

ENG

Starters

Beef carpaccio with rucola, sundried tomatoes, capers and hard cheese

Main

Pike perch from peipsi lake fried in butter, peas with persillade herb, beurre blanc sauce
or

Duck fillet (medium) with roasted onions and wild mushroom, red wine sauce
or

Roasted cauliflower with kolotsi farm truffle cheese, sunroot chips, kimchi, carrot and yeast creme

Dessert

Warm chocolate cake, vanilla ice cream, salted caramel, hazelnut praline

Eelroad

Veiseliha carpaccio, rukola, päikesekuivatatud tomatid, kapparid, kõva juust

Pearoad

Peipsi järve koha praetud võis herved persillade ürtidega ja valge võikaste või

Pardifilee (medium praetud) röstitud sibul ja metsaseened, punase veini kaste või

Röstitud lillkapsas kolotsi talu trühvli juust, päikesejuure chipsid, kimchi, porgandi ja pärmi kreem

Magustoit

Soe šokolaadikook, vaniljejäätis, soolane karamell, sarapuupähklipralinee

EST

Первое блюдо

Карпаччо из говядины с руколой, вялеными томатами, каперсами и твердым сыром

Основное блюдо

Судак из Чудского озера обжаренный в масле, горошек с персиладом, соус Бер Блан

или

Утиное филе (среднее) с обжаренным луком и лесными грибами, соус из красного вина

или

Жареная цветная капуста с трюфельным сыром фермы Kolotsi, чипсами из корнеплодов, кимчи, морковь и дрожжевым кремом

Десерт

Теплый шоколадный торт, ванильное мороженое, соленая карамель, фундучное пралине

RUS