

Põhiroad / Main Courses

Võikala köögivilja, suitsujuustu kastme ja kartuli kroketiga <i>Voikalaa, vihanneksia, savujuustokastiketta ja perunaröstejä Butterfish with vegetables, smoked cheese sauce and potato croquette</i>	145.00
Grillitud lõhefilee hollandi kastme, suhkruherne, ahjusidruni ja võise tillikartuliga <i>Grillattua lohifileetä, hollantilainen kastiketta, sokeriherne, uunisitruuna ja tilli-peruna Grilled salmon fillet with Holland sauce, sugarpea, oven-lemon and breaded dill potato</i>	155.00
Pardifilee ahjupirni kastme, vokitud köögiviljade ja riisinuudliga <i>Ankanfileetä, uunipäärynäkastiketta, wok-vihanneksia ja riisinuudeleita Duck fillet with oven-baked pear sauce, stir-fried vegetables and rice noodles</i>	195.00
Broilerirind, toorjuustu-apelsinikastme ja aedviljarisottoga <i>Kanarintafilee, tuorejuusto-appelsiinikastike ja vihannesrisottoa Chicken breast, cream bonjour and orange sauce, vegetable risotto</i>	165.00

<p>Piprapihv koorese kappari-brandi kastmega, punasibul, grillzukini ja kartulilohud</p> <p><i>Pippuripihvi, kermanen kapris-brändykastike, punasipulin ja grillatunkesäkurpitsan ker, perunaviilut Pepper steak with creamy capers and brandy sauce, red onion, grilled zucini and potato</i></p>	210.00
<p>Tallekarree kadakmarja kastme, grillitud köögivilja ja mundris kartuliga</p> <p><i>Karitsankaree, katajanmarjakastiketta, grillattuja vihanneksia ja maalaisperunat Lamb chop with juniper berry sauce, grilled vegetables and potato baked in jacket</i></p>	275.00
<p>Punaveinis hautatud metssea liha, metsaseene kastme ja ürdikartuliga</p> <p><i>Punaviinissä haudutettua villisian lihaa, metsäsienikastiketta ja yrttiperunaa Wild boar - red wine stew with mushroom sauce and herb potatos</i></p>	180.00
<p>Taimetoit, koka improvisatsioon</p> <p><i>Kasvisruoka, kokin improvisaatio Vegetarian main course Chef's improvisation</i></p>	75.00