



Restorani buffee menüü EMA 2019 24.01.2019

Leivatooted

Taluleib küüslauguga

Ürdivõi

Kalavalik

Õrnsuitsu lõhe 42 °C, krevetimaitselise toorjuustu, sidrunikaaviari ja klopitud kurgi salatiga

Heeringa ja kartuli kihiline kook, värske roheline sibula ja hapukoore kreemiga

Mereandide antipasti Fritto Misto röstitud tomati kastmega

Lihavalik

Ürtidega soolatud maheveisefilee, peedimahлага marineeritud sibul, munakollase kreem

BBQ maitseiline sealihäsült, sinepi- kurgi salat

Kana-metsaseene kihiline kook

Taimetoit

Küpsetatud muskaatkõrvitsad leegitatud kitsejuustukreemi, apelsini marmelaadi ja mee-kaneeli kastmega

Vege quinoa-norilehe rullid marineeritud ingveri ja magusa ploomi kastmega

Salatid

Kartuli-külmsuitsupõdrasalat kapparitega

Kirju roheline salat juurviljadega ja ürtidega

Kana-peedisalat praetud šampinjoni ja granaatõunaseemnetega

Soe toit

Ahjus küpsetatud meriahvena filee suitsujuustu kastme ja vürtsikate rannakarpidega

Peedi leemes smooritud veise põsed hapukoore ja värskete ürtidega

Meresoolas küpsetatud maapirnid ja mandelkartulid taluvõiga

Aedvilja ratatouille pikantses tomatikastmes

Dessert

Tume Napoleoni kook rukkipuruga

Alkoholivabad joogid

Mineraalvesi Vichy Classique still 0,5 l

Mineraalvesi Vichy Classique karboniseeritud 0,5 l

Kohv, tee