

VERDE МЕНЮ

ПОХРУСТЕТЬ

ПАШТЕТ из бобов и поджаренный хлеб из цельнозерновой муки | 7 € |

САЛАТ из копчёной рыбы и поджаренный хлеб из цельнозерновой муки | 8 € |

ТЕМПУРА ИЗ САЛАКИ, майонезный дрессинг из зелёного лука | 7 € |

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ в черничном маринаде, копчёный соус | 7 € |

ПАТЕ ИЗ КРОЛИКА, луковое варенье, поджаренная сдобная булочка | 8 € |

СЫРНОЕ АССОРТИ от эстонских фермеров, желе из красной смородины, печенье ручной работы | 12 € |

УТОЛИТЬ ЛЁГКИЙ ГОЛОД

СЫР с хутора Сайда, варенье из томатов | 8 € |

БЛИНЧИКИ на кислом молоке и гречневой муке с икрой форели | 10 € |

МАРИНОВАННЫЙ УГОРЬ, огурец, кремовый соус из лука | 10 € |

КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ, ферментированная свекла, сальса из слив, сливовый соус, жареный лук | 11 € |

СУПЫ и САЛАТЫ

Крем-суп из ПАСТЕРНАКА | 7 € |

БУЛЬОН ИЗ ГОВЯЖЬЕГО ХВОСТА, разноцветные овощи | 8 € |

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЁНОЙ ГРЕЧКИ – зелёная гречка, квашеные лисички, рукола, жареный лук или хрустящая беконовая крошка | 9 € |

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ – солёная сельдь, домашний сыр, красный маринованный лук, обжаренный в сливочном масле картофель, рукола, каперсы, сметанный соус со шнитт-луком, хрустящие хлебные чипсы | 9 € |

САЛАТ ИЗ УТКИ – филе утки, карамелизованная груша, компот из чёрной смородины, заправка с базиликом, хрустящие чипсы из белого хлеба с пряностями | 9 € |

VERDE

ПЛОТНО ПОДКРЕПИТЬСЯ

- ОРЗОТТО из боровиков | 10 € |
- МОРКОВНЫЕ КОТЛЕТЫ, сливочный соус с тимьяном | 10 € |
- РЫБА ДНЯ, сливочная кольраби, хрустящая листовая капуста | 14 € |
- ФИЛЕ КУКУРУЗНОЙ КУРИЦЫ, зелёная чечевица, крем из жареного сельдерея с печёным яблоком, соус из сыворотки | 13 € |
- СЛИВОЧНАЯ ПАСТА с курицей, томатами и базиликом | 10 € |
- СВИНАЯ ЩЕКА, тушёная в сливочном масле капуста, картофельный крем, жареная крупа, пивной соус | 12 € |
- БУРГЕР ИЗ ГОВЯДИНЫ, дрессинг из хрена, квашеная красная капуста и сыр с перцем с хутора Колотси | 9 € |
- ОВОЩНОЙ БУРГЕР, веганский сыр, копчёный майонез, томат, красный маринованный лук | 9 € |
- КАРТОФЕЛЬ ФРИ ИЗ БАТАТА или КАРТОФЕЛЯ с майонезным дрессингом из лайма и зелёного лука | 3 € |

ПОЛАКОМИТЬСЯ

- КРЕМ-БРЮЛЕ с ликёром "Vana Tallinn" | 6 € |
- ЯБЛОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ с тимьяново-ванильным соусом | 6 € |
- МУСС ИЗ КАМЫ с черничным компотом | 6 € |
- ХЛЕБНЫЙ МУСС, сливовое мороженое | 6 € |
- СЫРНИКИ с малиной и взбитой сметаной | 6 € |

ДОПОЛНИТЕЛЬНУЮ ИНФОРМАЦИЮ ОБ АЛЛЕРГЕНАХ
МОЖНО ПОЛУЧИТЬ У ОФИЦИАНТА!