

Brasserie

11

***Pidulik Eesti Vabariigi 103 aastapäeva õhtusöök***  
***Festive dinner of the 103rd anniversary of the Republic of***  
***Estonia***

***Tervituseks/Greetigs***

Eesti anšoovis munakreemi ja forellimarjaga

Estonia anchovy with egg cream and trout roe

*Valikus kas Grey Goose vodka või Cremant de Bourgogne, A.Bichot*

***Eelroog/Appetizer***

Foie gras mousse briošil mangotsatni ja vaarikaga

Foie gras mousse on the brioche with mango chutney and raspberrys

*Põltsamaa kuldne 2009*

***Eelroog /Appetizer***

Siiakala tartar siiamarja, tatrapiini, nõrutatud hapukoore ja murulauguga

Whitefish tartare with whitefish roe, buckwheat blini, drained sour cream and chives

*Louis Roederer Brut Premier champagne*

***Vahekäik/Palate cleanser***

Sorbee/Sorbet

***Pearoog/Main course***

Grillitud vasikakarree röstitud mandekartulite, valge spargli ja bernaise kastmega

Grilled veal chop with roasted almond potatoes, white asparagus and bernaise sauce

*Chardonnay, Secret de Famille, Albert Bichot 2010*

***Magus/Sweet***

Eesti trikoloori makrooni trio

Estonian tricolor macarons trio

*Põltsamaa Tõmmu 2011*

**Hind ühele 61eur/Price for one 61eur**

