

SINISE SAALI MENÜÜ 31.12.2019

Kala:

Vörtsjärve kohafilee siimarja-sidruniaioliga LG
Glasuuritud angerjas tillijogurtiga G
Leoki farmi klaarsäga remulaadi ja sibulaleivaga L

Liha:

36 h küpsetatud maheveise kael marineeritud miniköögiviljadega LG
Frititud pärlkana suitsujuustudipiga L
Marineeritud lambasüda riisikate ja porrukreemiga

Taimne:

Kõrvitsa-pähklipallid ürdidipiga LG
Kasesiirupis marineeritud köögiviljad kollase peedihummusega VLG
Trühvlijuustupirukas pistaatsia ja marmelaadiga

Salatid:

Hirveliha salat sinepi ja hapendatud kapsaga LG
Klassikaline kartulisalat ahjulihaga G
Bulguri-suitsupardisalat jõhvikate ja puravikukreemiga LG
Vürtsikas salat karri ja pähklitega VLG

Magus:

Šokolaadivaht vaarikageeliga
Mandariini-mandlikook karamelli ja kaneeliga VLG
Jõuluvürtsidega kreemine tuuletasku
Valrhona šokolaadikook yuzu-püreega G

Vesi, kohv/tee

Avatud baar

V – taimne

L – laktoosivaba

G – gluteenivaba