

# Eelroad / Appetizers

## Külmad eelroad

*Kylmät alkuruoat*

*Cold Appetizers*

<b>Ürtitega marineeritud lamba filee ruccola salat, röstitud tomat ja melon</b>	<b>95.00</b>
<i>Yrteillä marinoitua karitsanfileetä, ruccolasalaattia, paahdettua tomaattia ja melonia</i>	
<i>Herb-marinated roe lamb fillet, Ruccola salad, grilled tomato and melon</i>	
<b>Kreeka salat</b>	<b>60.00</b>
<i>Kreikkalainen salaatti</i>	
<i>Greek Salad</i>	
<b>Suitsulõhesalat</b>	<b>75.00</b>
<i>Savulohisalaatti</i>	
<i>Smoked Salmon Salad</i>	
<b>Soolaheeringa-toorjuustuvaht borodino leival</b>	<b>55.00</b>
<i>Savusilli-tuorejuustovaahtoa Borodino - leivällä</i>	
<i>Salted herring cheese mousse on Borodino bread</i>	
<b>Lõhemari bliinide ja klassikaliste lisanditega</b>	<b>175.00</b>
<i>Perinteiset blinit lohen mädin kera</i>	
<i>Salmon Roe with pancakes and traditional condiments</i>	

## Soojad eelroad

*Lämpimät alkuruoat*

*Hot Appetizers*

**Brie juustu fondüü muretaigna taskus** 95.00  
*Briejuusto – fondue murotaikin taskussa*  
*Brie fondue in puff-pastry*

**Täidetud paprika paltuse filee,  
grillitud aedviljade ja tomati kastmega** 90.00  
*Pallasfileellä, grillatuilla vihaneksilla ja  
tomaattikastikkeella täytetty paprika*  
*Bell-pepper filled with halibut fillet, served with  
grilled vegetables and tomato sauce*

## Supid

*Keitot*

*Soups*

**Bouillabaisse – mereanni supp köögiviljadega** 80.00  
*Bouillabaisse – vihanneskeitto merinantimien kera*  
*Bouillabaisse – seafood soup with vegetables*

**Kõrvitsapüreesupp  
kukeseente ja peekoniga** 70.00  
*Kurpitsa-sosekeitto, sisältää kanttarellien ja  
pekonin kera*  
*Pumpkin puree soup with chanterelles and  
bacon*