

# Põhiroad / Main Courses

<b>Võikala köögivilja, suitsujuustu kastme ja kartuli kroketiga</b> <i>Voikalaa, vihanneksia, savujuustokastiketta ja perunaröstejä Butterfish with vegetables, smoked cheese sauce and potato croquette</i>	<b>145.00</b>
<b>Grillitud lõhefilee hollandi kastme, suhkruherne, ahjusidrundi ja võise tillikartuliga</b> <i>Grillattua lohifileetä, hollantilainen kastiketta, sokeriherne, uunisitruuna ja tilli-peruna Grilled salmon fillet with Holland sauce, sugarpea, oven-lemon and breaded dill potato</i>	<b>155.00</b>
<b>Pardifilee ahjupirni kastme, vokitud köögiviljade ja riisinuudliga</b> <i>Ankanfileetä, uunipäärynäkastiketta, wok-vihanneksia ja riisinuudeleita Duck fillet with oven-baked pear sauce, stir-fried vegetables and rice noodles</i>	<b>195.00</b>
<b>Broilerirind, toorjuustu-apelsinikastme ja aedviljarisottoga</b> <i>Kanarintafilee, tuorejuusto-appelsiinikastike ja vihannesrisottoa Chicken breast, cream bonjour and orange sauce, vegetable risotto</i>	<b>165.00</b>

<p><b>Piprapihv koorese kappari-brandi kastmega, punasibul, grillzukini ja kartulilohud</b></p> <p><i>Pippuripihvi, kermanen kapris-brändykastike, punasipulin ja grillatunkesäkurpitsan ker, perunaviilut Pepper steak with creamy capers and brandy sauce, red onion, grilled zucchini and potato</i></p>	<b>210.00</b>
<p><b>Tallekarree kadakmarja kastme, grillitud köögivilja ja mundris kartuliga</b></p> <p><i>Karitsankaree, katajanmarjakastiketta, grillattu vihanneksia ja maalaisperunat Lamb chop with juniper berry sauce, grilled vegetables and potato baked in jacket</i></p>	<b>275.00</b>
<p><b>Punaveinis hautatud metssea liha, metsaseene kastme ja ürdikartuliga</b></p> <p><i>Punaviinissä haudutettua villisian lihaa, metsäsienikastiketta ja yrttiperunaa Wild boar - red wine stew with mushroom sauce and herb potatoes</i></p>	<b>180.00</b>
<p><b>Taimetoit, koka improvisatsioon</b></p> <p><i>Kasvisruoka, kokin improvisaatio Vegetarian main course Chef's improvisation</i></p>	<b>75.00</b>