



3-käiguline talvemenüü/ 3-course seasonal menu

EELROAD/ APPETIZERS

Ingveri tomatipüreesupp lambakarreega/ Spicy tomato puree soup with ginger and lamb carriage

Safraniga õrnsoolalõhe, kodujuustu, röstitud musta leiva ja värske salatiga/Salted salmon with saffron, cottage cheese, roasted black bread and fresh salad

PEAROAD/ MAIN COURSES

Ahjus küpsetatud mõõkkala banaani tšatni, beebijuurviljade ja või ingverikastmega/
Oven baked swordfish with banana chutney, baby vegetables and butter ginger sauce

Veise biifsteik grillitud juurviljade ja punase veinikastmega/

Black angus beefsteak with grilled vegetables and red wine sauce

MAGUSROAD

Pirnistruudel vaniljajäätise-ja kirsikompotiga/ Pear strudel with vanilla ice cream and cherry compot

Lavendlihõnguline kreembrülee/ Lavender flavoured cream brulee

Palun valida igast kategooriast üks roog/ Please choose one dish from each course

Ettetellimine ja laudade reserveerimine vabade kohtade olemasolul vähemalt 24 tundi enne saabumist/ Pre-order and reservations 24h prior

Lisainfo ja tellimine fb.vsh@uhotelsgroup.com või 372 660 0708

Menu is valid from November 2017 until April 2018