

## ЗАКУСКИ

<i>Соленые огурцы с медом и сметаной</i>	4.-
<i>Соленая сельдь с теплым вареным картофелем, сметаной и яйцом, сетуским сырнo-брусничным соусом и гренками с маслом и зеленью</i>	6.-
<i>Домашний паштет из куриной печени с солеными огурцами и черным хлебом</i>	5.-
<i>Свиной холодец с черным хлебом, хреном, уксусом, горчицей и зеленым горошком</i>	6.-
<i>Салат из говяжьего языка со свеклой и майонезным соусом</i>	7.-
<i>Свежий салат</i>	5.-
<i>Сырное ассорти на двоих из сыров хутора Нопри</i>	19.-
<i>Рыбное ассорти на двоих</i>	19.-
<i>(соленая сельдь, маринованная салака, филе кильки пряного посола, шпроты, слабосоленый лосось, сметана, белые гренки, черный хлеб)</i>	

## КЛИВУ

<i>Жареный черный хлеб с чесноком и сырным соусом</i>	4.-
<i>Куриные желудки с соусом из хрена</i>	6.-
<i>Сырные шарики с чесночным соусом</i>	6.-
<i>Хрустящие свиные уши с чесночным соусом</i>	6.-

## БЛЮДА НА НАВАРИСТНОМ БУЛЬОНЕ

<i>Традиционный суп из квашеной капусты со свиной</i>	6.-
<i>Наваристый гороховый суп с копченой свиной</i>	6.-
<i>Свекольный суп с говядиной, сервированный со сметаной</i>	6.-

## СЫТНЫЕ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

Тюре «мульги» с хрустящими кубиками бекона	8.-
Ведьмина запеканка (картофельное тюре, соус из лесных грибов, сыр)	12.-
Жареная говяжья печень в сливочном соусе, с гречкой и свекольно-чесочным салатом	14.-
Кровяные колбаски с квашеной капустой, запеченным картофелем и брусничным соусом	15.-
Традиционное свиное жаркое с квашеной капустой, запеченным картофелем и сытным горчичным соусом	16.-
Запеченное мясо от куриных окорочков с запеченным картофелем, свежим салатом и соусом из лесных грибов	16.-
Филе трески с вареным картофелем в мундире, салатом из маринованных овощей и горчичным соусом	17.-
Утиное филе с поджаренным морковным тюре, салатом из савойской капусты и сельдерея и бальзамическим уксусом с черной смородиной	20.-
Котлета из рубленой баранины с жареным сыром, с тюре «мульги», свекольным салатом и винным соусом	19.-
Тушеное мясо лося с грибами в темном пиве, с картофельным тюре и местными корнеплодами	24.-
Ассорти из эстонских колбасок на двоих (разные местные колбаски из домашнего мяса и мяса дичи, запеченный картофель, квашеная капуста, соусы)	29.-
Эстонский мясной ужин на двоих (свиная рулька, курица, свинина, бекон, фрикадельки, корнеплоды в меду, запеченный картофель, квашеная капуста, винный соус и горчица)	39.-
Шеф-повар рекомендует: Хрустящая свиная рулька «Золотой поросенок» с острой горчицей, квашеной капустой и запеченным картофелем	23.-

## НА СЛАДКОЕ

Традиционная «кама» с лесными ягодами	4.-
Ягодное пирожное с ванильным соусом	6.-
Ассорти из мороженого с облепиховым сиропом	6.-
Теплые ягоды в горшочке с печеньем и ванильным кремом	7.-
Чизкейк с ликером «Старый Шаллинн» и черным хлебом	7.-



*Цены содержат налог с оборота.  
Желаем приятно провести время!*