

RESTORAN L'ERMITAGE MENÜÜ JA PEAKOKA VEINISOOVITUSED

EELROAD

Eesti kala valik (E) **12 €**

Õrnsoolatud siiafilee ja siiamari, leib võrtsiheeringaga, räimed, marineeritud silmud muna-sinepissalatiga

Veinisoovitus: Gavi di Gavi, Fontanafredda, Piemonte, Itaalia – 32 €

Carpaccio valik (G) **9 €**

Värskete ürtidega maitsestatud soolaveiseliha ja kergelt suitsumaitsetud pardifilee *carpaccio* rukola, parmesani juustu ning peedi-palsamiädika karamelliga

Veinisoovitus: Chianti Classico Riserva, Rocca delle Macie, Toscana, Itaalia – 39 €

SALATID

Kanasalat **9 €**

Röstitud kanafilee ja marineeritud köögiviljade salat, tomati-*tapenade* ja värske mündipestoga

Salatid minipeediga (K) **9 €**

- kitsejuustu, apelsini ja pekanipähklitega (G)
Veinisoovitus: Sauvignon Blanc Single Vineyard, Cono Sur, Tšiili – 33 €
- rostbiifi ja mädarõikakastmega (G)
Veinisoovitus: Cotes du Rhone „Saint-Espirit“, Delas Freres, Rhone, Prantsusmaa – 28 €
- soe prantsuse läätsesalat grillitud miniporgandi ja peedi- palsamiädikakreemi karamelliga (K)
Veinisoovitus: Pinot Grigio Villa Vescovile, Cielle, Trentino, Itaalia – 32 €

SUPID

Avokaadosupp (G) **9 €**

Avokaado-spinati kreemsupp tomati *concassé* ja lumekrabilihaga

Pardi consommé **9 €**

Aasia maitsetega pardipuljong, lisandiks *tortellini*'d kammkarbi-krevetitaidisega

Lõhe-mereanni supp (G) **9 €**

Koorene lõhesupp safrani, mereandide ja porruga

(L) – laktoosivaba, (G) – gluteenivaba, (V) – taimetoit, (E) – kohalik maitse, (K) – kalorivaene

PEAROAD

Paalia (G, L)

15 €

Üleküpsetatud mägihörnasefilee vürtsika basiiliku-kappari *relish* 'i ja aurutatud paksoi kapsaga, lisand valikus

Veinisoovitus: Riesling Dry, Ch. Ste-Michelle, Ameerika Ühendriigid – 30 €

Maisikana

15 €

Kalvadose ja õunasiidriga immutatud üleküpsetatud maisikanafilee muskaatkõrvitsa-*velouté* ja brüsseli kapsastega

Veinisoovitus: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Austraalia – 28 €

Filet Mignon (G)

21 €

Grillitud veisesisefilee miniaedviljadega Põltsamaa Lossiveini ja estragonileemes, lisand valikus

Veinisoovitus: Reserva Finca El Cano, Bodegas Aster, Ribera del Duero, Hispaania – 31 €

Piprapihv

160 g/240 g

18 €/21 €

Grillitud veisesisefilee koore-konjakikastmes küüslaugukartulite ja röstitud aedviljasalatiga

Veinisoovitus: Cabernet Sauvignon, Ch. Ste-Michelle, Washington, Ameerika Ühendriigid – 36 €

Lammas (L, E)

15 €

Röstitud ja madalal temperatuuril küpsetatud lambaristluutükk mooritud läätsedega punaveini-rosmariinikastmes, lisand valikus

Veinisoovitus: Cabernet Sauvignon-Shiraz, Thomas Hardy & Sons, Austraalia – 29 €

Küülik (G)

15 €

Üleküpsetatud küülikukoib ja hanemaksaga täidetud küljeliharull valge veini ja koore kastmes, lisand valikus

Veinisoovitus: Chardonnay Nottage Hill, Thomas Hardy & Sons, Austraalia – 28 €

Köögiviljad ahjupotis (L, V, E, K)

12 €

Ürtidega hautatud hooajalised aedviljad ahjupotis

- valgeveini, šalottsibula ja koriandrileemes (V, E, K)
- metsaseenekastmes (G, E)
- Chevré juustuga

Lisand valikus

- mandelkartul ürdivõiga
- hooajalised ahjuaedviljad
- keedetud basmaatiriis

DESSERDID

Brüleeekreem (G)

7 €

Brüleeekreem karamellistatud kumkvaadiga

Veinisoovitus: Põltsamaa Kuldne, Eesti 8cl/ 50cl – 4 €/ 18 €

Cappuccino-kook

7 €

Kohvimaitseline šokolaadikook pähkligriljaaziga

Veinisoovitus: Quinta do Noval 10 Years Tawny, Oporto, Portugal 8cl/ 75cl – 5,20 €/ 38 €

Juustukook

7 €

Sidruni ja pistaatsia toorjuustukook marjadega

Veinisoovitus: Põltsamaa Kuldne, Eesti 8cl/ 50cl – 4 €/ 18 €

Juustuvalik

12 €

Valik Emmentali ja L'Ermitage'i juustusid viigimarjamoosi ja mustasõstramarmelaadi, kreekerite, pähklite ja puuviljadega