

МЕНЮ БАРА МЕКК

В баре МЕКК культура потребления алкоголя в сегодняшней Эстонии сочетается с современным искусством эстонской кухни.

В баре МЕКК мы всегда начинаем с напитков и затем дополняем их приятными блюдами. Если в ресторане МЕКК основной акцент делают на пищу, а напитки оттеняют все самое лучшее, что создала команда МЕКК, то в баре все наоборот.

Бар МЕКК располагает самым богатым меню водок и приготовленных на месте алкогольных напитков. Сервировке этих интенсивных и бодрящих напитков уделяется особое внимание и придается особое значение. Разумеется, помимо крепких напитков, представлены также приготовленные на месте прохладительные напитки, классические коктейли с привнесением эстонской ноты и ассортимент сервированного на высшем уровне чая и кофе.

В центре внимания ассортимента бара МЕКК – МЕККсеры, т.е. холодные закуски и блюда, подаваемые к столу на тележках. МЕККсеры обещают вкусовые странствия как требовательным искателям впечатлений, так и приятной дружеской компании, позволяя попробовать много блюд, поделиться ими со своими спутниками и провести хоть целый вечер за вкусной едой! Кроме МЕККсеров, в меню можно найти также составляющие отдельное блюдо более сытные салаты, основные блюда МЕКК и вкусные десерты. Признанное качество и подлинность МЕКК гарантируются и в баре!

Наслаждайтесь!

МЕНЮ БАРА МЕКК

В центре внимания ассортимента бара МЕКК – МЕККсеры, т.е. холодные закуски и блюда, подаваемые к столу на подносе. МЕККсеры обещают вкусовые странствия как требовательным искателям впечатлений, так и приятной дружеской компании, позволяя попробовать много блюд, поделиться ими со своими спутниками и провести хоть целый вечер за вкусной едой! Кроме МЕККсеров, в меню можно найти также составляющие отдельное блюдо более сытные салаты, основные блюда МЕКК и вкусные десерты. Признанное качество и подлинность МЕКК гарантируются и в баре!

МЕККсер – ассорти из холодных закусок и блюд, подается на больших тарелках.

МЕККСЕРЫ

Выбор из 2 блюд – 12,00€ / Выбор из 3 блюд – 18,00€

Выбор из 4 блюд – 22,00€

Малосольная сельдь | маринованная свекла | хрен | куриное яйцо | сельдевая икра

Салат из соленых грибов | сметанная пена | с маринованными лисичками и картофельными чипсами

Печень трески с куриным яйцом и луком резанцем на жареном картофеле

Обжаренный малосольный лосось | с лимонным йогуртом и форелевой икрой

Тартар из кильки | пряного посола с перепелиным яйцом | с золотистым картофельным пирогом

Крем из козьего сыра | с хутора Колотси с маринованной свеклой | с обжаренными орехами и хрустящим хлебцем

Запеченный шпик с поджаренным черным хлебом | кремом из хрена и салатом из краснокочанной капусты с кориандром

Печеночный паштет из луговой говядины с хрустящим беконом | копченым по-деревенски

Рыбное ассорти от шеф-повара

Лосось холодного копчения с укропно-горчичным соусом | Печень трески на жареном картофеле | Малосольный обжаренный лосось с лимонным йогуртом | Малосольная сельдь с маринованной свеклой, кремом из хрена, куриным яйцом и сельдевой икрой

22,00€

Мясное ассорти от шеф-повара

Утиное филе холодного копчения с краснокочанной капустой | кориандром | свеклой и красным луком | Говяжий ростбиф с вареньем из красного лука | шпик с хрустящим хлебцем и кремом из хрена

18,00€



СТАРТЕРЫ | ЛЕГКИЕ БЛЮДА
**Маринованная свекла и тертый козий сыр
(вегетарианское блюдо)**

кориандр | песто из черемши | хрустящий хлебец |
обжаренные семена подсолнечника

10,00€

Салат из краснокочанной капусты

Сметана | кориандр | свекла | красный лук | обжаренные кедровые орешки

12,00€

Лосось холодного копчения из коптильни МЕКК

Укропно-горчичный соус | Крем из хрена | Жареный картофель | Анисовый хлеб

14,00€

Рыбная уха от МЕКК

судак | угорь | печень трески | корень петрушки | перепелиное яйцо |
кориандр | форелевая икра

16,00€

Суп из кролика

карамелизованное в тимьяне яблоко | хрустящий анисовый хлеб

9,00€

Прозрачный суп из белых грибов и седло барашка конфи

обжаренные кедровые орешки | пастернак | морковь | кориандр

16,00€

Лосось горячего копчения и салат из речных раков и креветок

картофельный крем | хрен | форелевая икра |
перепелиное яйцо | укроп

16,00€

Картофельное пюре с пастернаком (вегетарианское блюдо)

Сыр из трюфелей | жареная белокочанная капуста | бульон из белых грибов
| обжаренные кедровые орешки | хрустящий корень сельдерея

14,00€

Приготовленные на месте пельмени в бульоне от МЕКК

сметана | зелень

12,00€

Ростбиф из луговой говядины на булке с розмарином и орехами

Чесночный майонез | корнишоны | хрустящая картофельная стружка
| жареный лук

14,00€

Слоеный бутерброд с обжаренным черным хлебом

Сыр с фермы Kolotsi | жареное яйцо | поджаристый бекон | картофельные
чипсы

12,00€

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА
Слегка маринованный и запеченный сиг

лисички | картофель, запеченный с ветчиной, копченой по-деревенски в
масле розмарина | печень трески | соус из игристого яблочного вина

24,00€

Запеченное филе из луговой говядины и томленая говяжья щека

жареная белокочанная капуста | крем из земляной груши |
хрустящая листовая капуста | соус из черной смородины

28,00€

ДЕСЕРТЫ
Пудинг-бриошь с белым шоколадом

Клюквенное мороженое | обжаренный миндаль

7,00€

Ассорти из сорбета и мороженого от МЕКК

(не содержит глютена, сорбет не содержит лактозы)

7,00€

Шоколадное фондю | крем-брюле | сливовый компот с кремом скир и
карамелизованным черным хлебом

9,00€

Выбор поваров МЕКК, занимающихся ручной работой:

шоколадное мини-пирожное с трюфелем | карамелизованное лимонное
пирожное | облепиховый чизкейк

12,00€

Ассорти из сыра от МЕКК: сыры с хутора Колотси

натуральный козий сыр | «Винная коза» с (Veinine Kits) с черным перцем |
сыр из трюфелей | пикантный сыр из коровьего молока | обжаренный
фундук | варенье из морошки | хлебец | овсяное печенье

18,00€