





**СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА - РОЖДЕСТВЕНКОЕ МЕНЮ**

**Закуски**

**Праздничные мясные блюда от МЕКК:**

Перепелиный террин и утиная печень | холодец от МЕКК | овощи, маринованные в горчице | крем из хрена | маринованная тыква | луговая говядина прожарки медиум | салат из соленых грибов | маринованные лисички

**или**

**Праздничные рыбные блюда от МЕКК:**

Малосольный лосось, маринованный с можжевельновыми ягодами | горчичный соус с укропом | картофельный пирог | яичный салат из пряной кильки | хрустящая булка с орехами | соленая сельдь | маринованная свекла | хрен | куриное яйцо | жареная салака в томатном маринаде

**или**

**Праздничные веганские блюда от МЕКК:**

Золотистый картофельный пирог | салат из соленых грибов | крем из козьего сыра с маринованной свеклой | овощи, маринованные в горчице (цветная капуста, жемчужный лук, огурец) | маринованная тыква | хрустящие сырные хлопья (твердый сыр «Колотси»)

**Основные блюда**

Лосось, запеченный на слабом огне, с темным сливочным маслом  
Соус из форелевой икры, лука-резанца и сливочного масла |  
запеченная печень трески с куриным яйцом и укропом | салат из чечевицы

**или**

**Хрустящая копченая свиная брюшина**

Квашеная капуста | шкварки | грибы, запеченные в сливочном масле |  
пюре из пастернака | горчичная пена

**или**

**Тушеная баранина**

Овощи, жареные на розмариновом масле | бобы, запеченные с ветчиной деревенского копчения | хрустящая листовая капуста | обжаренные чесночные хлопья

**или**

**Вегетарианское блюдо**

Картофельный крем с пастернаком | трюфельный сыр |  
салат из жареной белокочанной капусты | похлебка из белых грибов |  
хрустящий корень сельдерея | обжаренные кедровые орешки

**Десерты**

**Пудинг-бриошь с белым шоколадом**

Клюквенное мороженое | поджаренный миндаль

**или**

**Черносмородиновый крем из скира**

Карамелизированный черный хлеб | орехи/ | клюквенный сироп | овсяное печенье

**Стоимость меню с 3 переменаами блюд: 38,00 €**

**По предварительному заказу мы сервируем стартеры с блюд на стол, где подается**

**ужин,**

**стоимость меню с 3 переменаами блюд 42,00 €**

**РЕКОМЕНДАЦИИ СОМЕЛЬЕ**

Charles Heidsieck, Brut Reserva, France 10cl 10,00€ 75 cl 70,00€

**Белое вино:** El Coto 875m Finca Carbonara Chardonnay, Spain 16cl 9,00€ 75 cl 40,00€

**Красное вино:** Museum Vinea Crianza 16 cl 9,00€ 75 cl 40,00€

**Десертное вино:** B.P.de Rothschild Sauternes Reserve, Bordeaux, France 8cl 9,00€



**KEITTIÖMESTARIN MENU - JOULUMENU**

**Alkuruoat**

**MEKK:in juhlaherkut lihasta:**

Viiriäisterriiniä ja ankanmaksaa | MEKK:in sylttyä | sinapissa marinoituja vihanneksia | piparjuurikreemiä |  
marinoitua kurpitsaa | keskikypsää laidunnautaa |  
suolasienisalaattia | marinoituja kantarelleja

**tai**

**MEKK:in juhlaherkut kalasta:**

Katajanmarjoilla marinoitua kevyesti suolattua lohta | tilli-sinappikastiketta | perunakakkua | maustekilohaili-  
munasalaattia | rapeaa pähkinäleipää | suolasilliä | marinoitua punajuurta | piparjuurta | kananmunaa |  
sillinmätäiä | paahdettuja silakoita tomaattimarinadissa

**tai**

**MEKK:in juhlaherkut kasviksista:**

Kultaista perunakakkua | suolasienisalaattia | vuohenjuustokreemiä marinoidun punajuuren kera | sinapissa  
marinoituja vihanneksia (kukkakaalia, helmisipulia, kurkkua) | marinoitua kurpitsaa | rapeita juustohiutaleita  
(Kolotsi Kõva)

**Pääruoat**

**Matalassa lämmössä paistettua lohta ruskistetun voin kera**

Voikastiketta kirjolohen mädin ja ruohosipulin kera | paistettua turskan maksaa kananmunan  
ja tillin kera | linssisalaattia | hiillostettua maa-artisokkaa

**tai**

**Rapeaa savustettua porsaan vatsanreunaa**

Hapankaalia | rapeita silavapalasia | voissa paistettuja sienäiä | palsternakkasosetta | nappivaahtoa

**tai**

**Ruskistettua ja haudutettua lammasta**

Rosmariiniöljyssä paahdettuja vihanneksia | maalaissavukinkun kera paistettuja papuja |  
rapeaa lehtikaalia | paahdettuja valkosipulihuitaleita

**tai**

**Kasvisruoka**

Palsternakka-perunakreemiä | tryffelijuustoa | salaattia paahdetusta valkokaalista | tattilientä | rapeaa  
mukulaselleriä | paahdettuja setripähkinöitä

**Jälkiruoat**

**Valkosuklaa-briossivanukasta**

Karpalojäätelöä | paahdettuja manteleita

**tai**

**Mustaherukka-skyr-kreemiä**

Karamellisoitua mustaa leipää | pähkinöitä | karpalosiirappia | kaurakeksiä

**3 ruokalajin menun hinta: 38,00 €**

**Ennakkotilauksesta tarjoamme alkupaloja myös tarjottimilta illallispöytään, 3 ruokalajin menun hinta 42,00 €**

**JUOMASUOSITUKSET**

**Alkujuoma:** Charles Heidsieck, Brut Reserva, France 10cl 10,00€ 75 cl 70,00€

**Valkoviini:** El Coto 875m Finca Carbonara Chardonnay, Spain 16cl 9,00€ 75 cl 40,00€

**Punaviini:** Museum Vinea Crianza 16 cl 9,00€ 75 cl 40,00€

**Jälkiruokaviini:** B.P.de Rothschild Sauternes Reserve, Bordeaux, France 8cl 9,0€