



CHEF´S SPECIAL MENU

APPETISER

Kolotsi farm goat cheese cream

marinated beetroot | apple cider sauce | hazelnuts roasted in butter | crispy nut-rosemary bun

LIGHT DISH

Cold smoked duck

red cabbage salad | pear cream with duck greaves

MAIN COURSE

Veal roasted with rosemary and lemon with hazelnuts

sauce made of Kolotsi blue cheese | leaf cabbage baked in browned butter | burnt carrots

DESSERT

Walnut meringue

vanilla cream | raspberries | roasted almonds

Coffee | Tea 3,50€

4-courses menu price: 48€

4-courses menu price with drinks: 81,50€



PEAKOKA ERIMENÜÜ

EELROOG

Kolotsi talu kitsejuustukreem

marineeritud peet | nuikapsas | õunasiidrikaste | võis röstitud sarapuupähklid | krõbe pähkli-rosmariinisai

KERGE ROOG

Külmsuitsupart

punase peakapsa salat | pirnikreem pardikõrnetega

PEAROOG

Rosmariini ja sidruniga röstitud vasikaliha sarapuupähklitega

kaste Kolotsi sinihallitusjuustust | pruunistatud võis küpsetatud lehtkapas | põletatud porgand

MAGUSROOG

Pähkli bese

vanillikreem | vaarikad | röstitud mandlid

Kohv | Tee 3,50€

4-käigulise menüü hind: 48€

4-käigulise menüü hind koos jookidega: 81,50€



СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

СТАРТЕР

Козий сыр с фермы Kolotsi

маринованная свекла | кольраби | соус на яблочном сидре | обжаренные в сливочном масле лесные орехи | хрустящий хлебец

ЛЕГКОЕ БЛЮДО

Утка холодного копчения

салат из краснокочанной капусты | грушевый крем с утиными шкварками

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Обжаренная телятина в розмарине и лимоне с лесным орехом

соус из голубого сыра Kolotsi | запеченная в сливочном масле до золотистого цвета кудрявая капуста | обожженная морковь

ДЕСЕРТ

Ореховое безе

ванильный крем | малина | обжаренный миндаль

Кофе | чай 3,50€

Цена меню из 4 блюд: 48€

Цена меню с 4 переменами блюд с вином: 81,50€



KEITTIÖMESTARIN MENU

ALKURUOKA

Vuohenjuustoa Kolotsin maatilalta

marinoitua punajuurta | kyssäkaalia | omenasiiderikastiketta | voissa paahdettuja hasselpähkinöitä | rapeaa näkkileipää

KEVYT RUOKALAJI

Kylmäsavuankkaa

punakaalisalaattia | päärynäkreemiä ankanrasvaviipaleiden kera

PÄÄRUOKA

Rosmariinin ja sitruunan kera paahdettua vasikanlihaa ja hasselpähkinöitä

Kolots-sinihomejuustokastike | ruskistetussa voissa kypsennettyä lehtikaalia | käristettyä porkkanaa

JÄLKIRUOKA

Pähkinämarenkia

vaniljakreemiä | vadelmia | paahdettuja manteleita

Kahvi | tee 3,50€

Hinta 4 ruokalajin ateria: 48€

4 ruokalajin menun hinta viineineen: 81,50€