

---

---

---

---

---

*Menu*  
**SAAREMAA**

by  
Alan Kiil & Merike Kald  
Victoria | Culinary team

**LAMB & ONION**

Tallelihatartar, marineeritud sibul, vetikaemulsioon

Lammtartar, picklad lök, sjögräsemulsion

Lamb tartare, pickled onion, seaweed emulsion

Тартар из ягнятины, маринованный лук, эмульсия водорослей

*Ayala Brut Majeur Extra Age, Champagne, France 10 cl*

**WHITEFISH & CUCUMBER**

Suitsusiig, kartulirösti, soolakurk, tillimajonees

Rökt sik, potatisrösti, saltgurka, dillmajonnäs

Smoked white fish, potato rösti, pickles, dill mayonaise

Копченый сиг, рёшти, солёный огурец, майонез с укропом

*Domdechant Werner Riesling Trocken Kabinett,  
Rheingau, Germany 10 cl*

**PIKE-PERCH & POTATO**

Võis praetud kohafilee, marineeritud kurgilaastud,  
kartulipüree, vahuveinikaste

Smörstekt gösfilé, hyvlad och picklad gurka, potatispuré,  
mousserande vinsås

Butter-fried pike-perch fillet, pickled cucumber ribbons,  
potato puree, sparkling wine sauce

Обжаренное на сливочном масле филе судака с  
картофельным пюре и ломтиками маринованного огурца,  
соус из игристого вина

*Domaine Laroche Chablis 1er Cru La Chantrerie,  
Bourgogne, France 10 cl*

**DEER & APPLE**

Ürtidega küpsetatud hirvefilee, õuna-kõrvitsapüree,  
marineeritud õunad

Örtbakad hjortfilé, äppel- och pumpapuré, picklade äpplen

Herb-baked fillet of deer, apple and pumpkin puree, pickled  
apples

Запеченная с травами оленья вырезка, яблочно-  
тыквенное пюре, маринованные яблоки

*Ogier Heritage Châteauneuf du Pape,  
Rhone Valley, France 12 cl*

**JUNIPER & LINGONBERRY**

Profitrool kadaka-brüleekreemiga, besee, pohlamoos

Petit-chou med enbärssmaksatt crème brulée, maräng,  
lingsosylt

Profiterole with juniper berry infused crème brûlée, meringue,  
lingonberry jam

Профитроль с кремовой начинкой из можжевельных ягод,  
безе, брусничное варенье

*Mouton Cadet Réserve Sauternes,  
Bordeaux, France 10 cl*

---

---

---

---

---