

From the table

	EUR	SEK
Uzkodu vai desertu galds pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	10.00	93
Uzkodu un desertu galds pasūtot silto pamatēdienu no à la carte ēdienkartes	16.00	149
Uzkodu un desertu galds bez siltā pamatēdiena	21.00	195
Förrättsbord eller dessertbord kombinerad med varmrätt från à la carte menyn	10.00	93
Förrätts- och dessertbord kombinerad med varmrätt från à la carte menyn	16.00	149
Förrätts- och dessertbord utan varmrätt	21.00	195
Starter or dessert table when you order warm main course from à la carte menu	10.00	93
Starter and dessert table when you order warm main course from à la carte menu	16.00	149
Starter and dessert table without warm main course	21.00	195
Закуски или выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	10.00	93
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	16.00	149
Закуски и выбор десертов на шведском столе (если вы не заказываете горячее из ассортимента основных блюд)	21.00	195

Menu

Uzkodu galds / Förrättsbord / Starter table / Закуски на шведском столе

Piles krūtiņa, tumšā aprikožu mērce, pīle ar dārzeniņiem mīklā
Ankbröst, mörk aprikossås och knypte med anka och grönsaker
Duck Breast, Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle
Утиная грудка, тёмный абрикосовый соус, утка и овощи в тесте

vai/ eller/ or/ vai/ или

Cepta vērša fileja un vērša krūtiņa ar zemesriekstu glazūru,
Madeiras mērce, sautēti burkāni un terīne ar murķeļiem un kartupeļiem
Stekt oxfilé och jordnötsglaserad oxbringa,
Madeirasås, bräserade morrötter och terrin på toppmurklor och potatis
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket,
Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato
Жареное филе быка и глазированная земляными орехами бычья грудинка,
соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками

Desertu galds / Dessertbord / Dessert table / Выбор десертов на шведском столе

36.00 EUR / 335 SEK
Club One 32.00 EUR / 298 SEK

Uzkodas

		EUR	SEK
Cēzara salāti ar grilētām tīģergarnelēm	Maza porcija kā uzkoda	11.00	102
	Liela porcija	14.00	130
Cēzara salāti ar vistu	Maza porcija kā uzkoda	9.50	88
	Liela porcija	12.00	112
Parmas šķiņķis, muskata-mēlones salāti, <i>Västerbotten</i> mērce		11.00	102
Murķeļu zupa un trifeļu krēms		10.00	93

Pamatēdieni

Cepts lasis, omāru mērce ar vaniļu, fenhelis ar organiskā citrona piedevu, selerijas un kartupeļu terīne	19.00	177
Pīles krūtiņa, tumšā aprikožu mērce, pīle ar dārzeņiem mīklā	20.00	186
Cepta vērša fileja un vērša krūtiņa ar zemesriekstu glazūru, Madeiras mērce, sautēti burkāni un terīne ar murķeļiem un kartupeļiem	24.00	223
Apcepti baklažāni, marinēti ķiršu tomāti, belugas lēcas <i>à la Lyonnaise</i>	16.00	149

Deserti

Jogurta sorbets ēršķoģu kompots, anīsā marinēts ananāss	7.50	70
Baltās šokolādes un melleņu kūka kaltētas mellenes un apelsīnu koka ziedu medus	7.50	70
Siera plate	12.00	112
Petit four à la Tallink	2.50	23



RUSSIAN À LA CARTE

Boeuf à la tartare	12.00	112
Pelmeņi sibīriešu gaumē, krējums, sīpols, etiķis	11.00	102



Kijevas kotlete (ar citrona – diļļu sviestu pildīta vistas fileja), puķukāpostu - brokoļu ragū, maurloku-kartupeļu biezenis, dzērvenes	21.00	195
Bifšteks à la russe, Konjaka un foie gras sviests, sautēti skābie kāposti ar krējumu, kartupeļi ar pētersīļiem, portvīna mērce	25.00	233
Jēra filejas šašliks, svaigi dārzeņi, tomātu mērce, kartupeļi ar pētersīļiem	24.00	223



Romanovu zemenes	8.00	74
Ledainās dzērvenes, karsta karamelu mērce, vaniļas saldējums	8.00	74

Förrätter

		EUR	SEK
Caesarsallad med grillade jätteräkor	1/2	11.00	102
	1/1	14.00	130
Caesarsallad med grillad kyckling	1/2	9.50	88
	1/1	12.00	112
Parmaskinka, cantaloupe-melonsallad och västerbottensås		11.00	102
Murkelsoppa och tryffelcremé		10.00	93

Huvudrätter

Rostad lax, vanilj smaksatt hummersås, fänkål smaksatt med organisk citron, selleri-potatisterrin		19.00	177
Ankbröst, mörk aprikossås och knypte med anka och grönsaker		20.00	186
Stekt oxfilé och jordnötsglaserad oxbringa, Madeirasås, bräserverade morrötter och terrin på toppmurklor och potatis		24.00	223
Roastad aubergine, marinerade körsbärstomater, beluga linser á la Lyonnaise		16.00	149

Efterrätter

Yoghurtsorbet, krusbärskompott och anismarinerad ananas		7.50	70
Vitchoklad-blåbärstårta, torkade blåbär och apelsinblomshonung		7.50	70
Ostfat		12.00	112
Petit four à la Tallink		2.50	23



RUSSIAN À LA CARTE

Boeuf à la tartare		12.00	112
Pelmener à la Sibirien gräddfil, lök, ättika		11.00	102



Kievkottlet – citron- och dillsmörfylld kycklingfilé, blomkål och broccoliragu, potatispuré med gräslök, tranbär		21.00	195
Biffstek à la russe, aromsmör med konjak och foie gras, gräddfilsstuvad surkål, persiljepotatis, portvinssås		25.00	233
Grillspett med lammfilé, sallad på färsk grönsaker, tomatsås, persiljepotatis		24.00	223



Jordgubbar à la Romanov		8.00	74
Isiga tranbär, varm karamellsås, vaniljglass		8.00	74

Starter

		EUR	SEK
Caesar Salad with Grilled Tiger Prawns	1/2	11.00	120
	1/1	14.00	130
Caesar Salad with Chicken	Small (as a starter)	9.50	88
	Large	12.00	112
Parma Ham, Cantaloupe Melon Salad and Västerbotten Sauce		11.00	102
Morels Soup and Truffle Crémé		10.00	93

Main course

Roasted Salmon, Vanilla flavoured Lobster Sauce, Fennel spiced with Organic Lemon, Celery and Potato Terrine		19.00	177
Duck Breast, Dark Apricot Sauce, Duck and Vegetable Bundle		20.00	186
Fillet of Beef and Peanut Glazed Beef Brisket, Madeira Sauce, Braised Carrots and Terrin with Morels and Potato		24.00	223
Roasted Aubergine, Marinated Cherry Tomatoes, Beluga Lentils à la Lyonnaise		16.00	149

Dessert

Yoghurt Sorbet with Gooseberry Compote and Anise marinated Pineapple		7.50	70
White Chocolate and Blueberry Cake, Dried Blueberries and Orange Flowers Honey		7.50	70
Cheese plate		12.00	112
Petit four à la Tallink		2.50	23



RUSSIAN À LA CARTE

Steak Tartare		12.00	112
Siberian pelmeni, sour cream, onion, vinegar		11.00	102



Chicken Kiev (lemon-dill butter stuffed chicken fillet), cauliflower and broccoli ragout, potato puree with chive, cranberries		21.00	195
Beefsteak à la russe, Cognac and foie gras butter, sauerkraut stewed with sour cream, parsley potato, port wine sauce		25.00	233
Lamb fillet shashlik, fresh vegetables, tomato sauce, parsley potato		24.00	223



Romanoff strawberries		8.00	74
Frosted cranberries with hot caramel sauce, vanilla ice cream		8.00	74

Закуски

		EUR	SEK
Салат «Цезарь» (<i>Caesar</i>) с гигантскими креветками	1/2	11.00	102
	1/1	14.00	130
Салат «Цезарь» (<i>Caesar</i>) с бройлером	1/2	9.50	88
	1/1	12.00	112
Пармская ветчина, салат из канталупской дыни, соус из сыра «Вестерботтен»		11.00	102
Суп из строчков и трюфельный крем		10.00	93

Основные блюда

Обжаренный лосось, приправленный ванилью соус из омаров, приправленный органическим лимоном фенхель, картофельный террин с сельдереем	19.00	177
Утиная грудка, тёмный абрикосовый соус, утка и овощи в тесте	20.00	186
Жареное филе быка и глазированная земляными орехами бычья грудинка, соус-мадейра, тушёная морковь, картофельный террин со сморчками	24.00	223
Обжаренный баклажан, маринованные томаты-черри, белужья чечевица по-лионски	16.00	149

Десерты

Йогуртовое сорбе, компот из крыжовника, маринованный в анисе ананас	7.50	70
Пирожное с белым шоколадом и черникой сушёная черника, мёд с цветков апельсина	7.50	70
Ассорти сыров	12.00	112
Petit four à la Tallink	2.50	23



RUSSIAN À LA CARTE

Тартар из говядины	12.00	112
Сибирские пельмени, сметана, лук, уксус	11.00	102



Котлета по-киевски (куриное филе, с начинкой из лимонного-укропного масла), рагу из цветной капусты брокколи, картофельное пюре с сибирским луком, клюква	21.00	195
Бифштекс à la russe, Фуа-гра на коньяке со сливочным маслом, тушёная со сметаной квашеная капуста, картофель с петрушкой, соус с портвейном	25.00	233
Шашлык из внутреннего филе баранины, салат из свежих овощей, томатный соус, картофель с петрушкой	24.00	223



Клубника по-романовски	8.00	74
Ледяная клюква, горячий карамельный соус, ванильное мороженое	8.00	74