

ROOM SERVICE MENU / TOATEENINDUSE MENÜÜ

Selection of Caviar / Kaaviarivalik

Rossini Caviar Baerii 30 g	60
Royal Belgian Caviar Platinum 30 g	70
Royal Belgian Caviar Oscietra 30 g	90
Royal Belgian Caviar Beluga 30 g	180

All our caviar is served with an accompaniment of blinis, sour cream, hard boiled egg whites and yolks, and chopped chives.

Kaaviarivalik serveeritakse pliinide, hapukoore, keedetud munavalgete ja kollaste ning hakitud murulauguga.

Soups / Supid

Crème Du Barry	14
----------------	----

Cauliflower Cream Soup with Asparagus and Herb Croutons
Lillkapsapüreesupp spargli ja ürdikrutoonidega

Quiche / Quiche

Quiche du Jour	16
----------------	----

Slice of our daily fresh baked quiche
Värskelt küpsetatud quiche'i lõik

Salads / Salatid

Goat Cheese Salad Kitsejuustusalat	20
---------------------------------------	----

With Yellow Beetroot, Pine Seeds and Honey-Dijon Dressing
Kollase peedi, seedermänniseemnete ja mee-Dijoni kastmega

Salade Niçoise	22
----------------	----

With lightly pan roasted tuna
Kergelt pannil röstitud tuunikalaga

Classic Caesar salad Klassikaline Caesari salat	20
--	----

With Grilled Chicken
Grillkanaga

Main Courses / Pearoad

Oven-Baked Aubergine Ahjus küpsetatud baklažaan	26
--	----

With Tomato, Creamy Bechamel and Gruyère Cheese
Tomati, kreemja bešamellkastme ja Gruyère'i juustuga

Japanese Bento Box Jaapani bento-karp	38
--	----

Spicy Singapore Noodles Vürtsikad Singapuri nuudlid	26
--	----

With Sauteed Shrimps
Praetud krevettidega

Oven Baked Cod Ahjus küpsetatud tursk	30
--	----

With Lemon-Herbs Butter, Fresh Mixed Greens Salad and
Roasted Potatoes
Sidruni-ürdivõi, värskel roheline salat ja ahjukartulitega

Sweet & Sour Iberico Pork Magushapu Iberico sealiha	28
--	----

With Steamed Rice
Aurutatud riisiga

Grilled Beef Tenderloin Grillitud veise sisefilee	36
--	----

With Café de Paris Butter served with Crispy French Fries
Café de Paris' võiga, serveeritud krõbedate friikartulitega

Selection of Charcuterie and Cheese Board Liha- ja juustuvalik

Charcuterie Board / Lihavalik	36
-------------------------------	----

A selection of artisanal French charcuterie: smoked ham, salami and tender duck breast, served with seasonal delicacies, rustic bread, pickles, and gourmet accompaniments.

Valik käsitsi valmistatud Prantsuse lihalõike: suitsusink, salaami ja õrn pardirind, serveeritakse hooajaliste hõrgutistega, lisaks sai, marineeritud kurgid ja gurmee-lisandid.

Cheese Board / Juustuvalik	34
----------------------------	----

A curated selection of the finest cheeses, accompanied by fresh bread, honey, nuts and seasonal fruit.

Spetsiaalselt valitud juustude assortii, mida serveeritakse värskel saia, mee, pähklite ja hooajaliste puuviljadega.

Charcuterie and Cheese Board Liha- ja juustuvalik	40
--	----

A delightful combination of premium charcuterie and cheeses served with fresh bread, pickles, seasonal fruit and gourmet accompaniments.

Kvaliteetsete lihalõikude ja juustude assortii, mida serveeritakse värskel saia, marineeritud kurkide, hooajaliste puuviljade ja gurmee-lisanditega.

Desserts / Magustoidud

Crème Brulée	10
--------------	----

Mousse au Chocolat Šokolaadivaht	12
-------------------------------------	----