

ROOM SERVICE MENU / TOATEENINDUSE MENÜÜ

Selection of caviar / Kaaviarivalik

Royal Belgian Caviar Platinum 30 g	80
Royal Belgian Caviar Oscietra 30 g	95
Royal Belgian Caviar Beluga 30 g	210

Served with blinis, sour cream, hard-boiled egg, and chives.
Serveeritakse pliinide, hapukoore, keedetud muna ja murulauguga.
Allergens / Allergeenid: E, F, G, L, Cr

Soups / Supid

Crème du Barry (G, L, V)	14
--------------------------	----

Cauliflower cream soup with asparagus, and herb croutons.
Lillkapsapüreesupp spargli ja ürdikrutoonidega.

Quiche / Quiche

Quiche du Jour (E, G, L)	16
--------------------------	----

A slice of our daily freshly baked quiche.
Värskest küpsetatud quiche'i lõik.

Salads / Salatid

Goat cheese salad (G, H, L, M, N) Kitsejuustusalat	20
---	----

With yellow beetroot, pine seeds, and Honey-Dijon dressing.
Kollase peedi, seederänniseemnete ja mee-Dijoni kastmega.

Salade Niçoise (E, F, M)	22
--------------------------	----

With lightly pan-roasted tuna.
Kergelt pannil röstitud tuunikalaga.

Classic Caesar salad (E, F, G, L, M) Klassikaline Caesari salat	20
--	----

With grilled chicken.
Grillkanaga.

Main courses / Pearoad

Pasta arrabbiata (F, G, L) Pasta arrabbiata	22
--	----

Anšoovised, tšilli, San Marzano tomatid.
Anchovies, chili, San Marzano tomatoes.

Taimetoidu pasta (G, L) Vegetarian pasta	24
---	----

Kapparid, kirsstomatid, grillitud artišokk, oliivid.
Capers, cherry tomatoes, grilled artichoke, olives.

Spicy Singapore noodles (Cr, G, Mo) Vürtsikad Singapuri nuudlid	26
--	----

With sautéed shrimps, and squid.
Praetud krevettide ja kalmaariga.

Oven-baked cod (Cr, Mo, F, G, L) Ahjus küpsetatud tursk	30
--	----

With lemon-herb butter, greens, and roasted potatoes.
Sidruni-ürdivõi, värske rohelise salati ja ahjukartulitega.

Sweet & sour Iberico pork (F, G, M) Magushapu Iberico sealiha	28
--	----

With steamed rice.
Aurutatud riisiga.

Grilled beef tenderloin (F, L, M) 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 (E, G, L, N)	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, saia, marineeritud kurkide ja gurmee-lisanditega.

Cheese board / Juustuvalik (G, H, L, N)	34
---	----

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

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

Desserts / Magustoidud

Crème Brûlée (E, L)	10
---------------------	----

Mousse au Chocolat (E, L) Šokolaadivaht	12
--	----

Please inform your order taker of any food allergies or dietary restrictions when placing your order.

Palun teavitage teenindajat tellimuse esitamisel oma toiduallergiatest või eridieedist.

Cr – Crustaceans, E – Eggs, F – Fish, G – Gluten, H – Honey, L – Lactose, M – Mustard, Mo – Mollusks, N – Tree Nuts, V – Suitable for vegetarians
Cr – Koorikloomad, E – Munad, F – Kala, G – Gluteen, H – Mesi, L – Laktoos, M – Sinep, Mo – Limused, N – Pähkliid, V – Sobib taimetoitlastele

10% SERVICE CHARGE WILL BE ADDED FOR YOUR CONVENIENCE. ARVELE LISANDUB 10% TEENINDUSTASU.
TO ORDER IN-ROOM DINING, PLEASE DIAL EXTENSION 803. KUI SOOVITE TOATEENINDUST, VALIGE SISETELEFONIL 803.