

# MENÜÜ

## HOMMIKUSÖÖK

\*( Valmistamise aeg 10-15 minutit)

**Omlett singi ja seentega** 55.-

**Munapuder röstsaia ja praetud peekoniga** 55.-

**Soe võileib singi ja juustuga** 45.-

**Praemunad sooja peekoni-oa salatiga** 45.-

## SALATID

Valmistamise aeg 10-15 minutit)

\*(

**Tomati- mozzarella salat juustu crissini, toorsuitsu singi ja oliivi-pesto kastmega** 65.-

**Lõhe-krevetisalat filotaigna ja aedviljadega** 65.-

**Kartuli-liha salat** 45.-

**Soe döner- kebabi salat kastmega** 55.-

**Soe kanafileesalat kastmega** 55.-

# MENÜÜ

## ÕLLEKÕRVANE

\*( Valmistamise aeg 10-15 minutit)

<b>Küüslauguleivad dipikastmega</b>	<b>30.-</b>
<b>Kanatiivad kastmega ( 10 tk)</b>	<b>50.-</b>
<b>Sibularõngad taignas ( 10 tk)</b>	<b>45.-</b>
<b>Kevadrullid magusa chilli kastmega ( 10 tk)</b>	<b>50.-</b>
<b>Bruscetta tomati, singi ja juustuga ( 3 tk)</b>	<b>50.-</b>
<b>Juustuvalik</b> (Eesti juust, valgehallitusjuust, sinihallitusjuust)	<b>75.-</b>
<b>Juustupallid ( 14 tk)</b>	<b>45.-</b>
<b>Soolalõhe röstsaia</b>	<b>30.-</b>
<b>Balti soolaheeringas kartuli ja hapukoorega</b>	<b>45.-</b>
<b>Basturma</b>	<b>50.-</b>

# MENÜÜ

## **SUPID**

( Valmistamise aeg 10 minutit)

<b>Seene- liha seljanka</b>	<b>35.-</b>
<b>Frikadellisupp</b>	<b>30.-</b>
<b>Koorene lõhesupp</b>	<b>35.-</b>
<b>Juurvilja püreesupp juustu crissiniga</b>	<b>35.-</b>
<b>Puljong pelmeenidega</b>	<b>35.-</b>

## **PASTA**

\*( Valmistamise aeg 15-20 minutit)

<b>Tagliatelle itaaliapärasest seenekastmes</b>	<b>65.-</b>
<b>Lõhe- suvikõrvitsa pasta</b>	<b>75.-</b>
<b>Pasta Bolognese</b>	<b>65.-</b>
<b>Singi- juustu pasta '' Penne al forno ''</b>	<b>65.-</b>

# MENÜÜ

## **KEBAB**

(Lisanditeks: tomat, kurk, marineeritud sibul ja peperoni, punane ja valge kaste )

<b>Döner kebab</b>	<b>75.-</b>
<b>Kana Tandoori- peekoni kebab</b>	<b>75.-</b>
<b>Ljulja kebab</b>	<b>65.-</b>
<b>Kala- mix kebab</b>	<b>75.-</b>
<b>Juurviljakebab</b>	<b>65.-</b>

## **ŠAŠLÖKK**

(Lisanditeks: tomat, kurk, marineeritud sibul ja peperoni, punane ja valge kaste )

<b>Sealiha šašlökk</b>	<b>75.-</b>
<b>Kana šašlökk</b>	<b>75.-</b>
<b>Lõhe šašlökk</b>	<b>75.-</b>

# MENÜÜ

## **GRILLITUD ROAD**

( Lisanditeks: grillitud köögiviljad ja kaste)

\* (Valmistamise aeg 15-20 minutit )

Grillitud lõhefilee	85.-
Grillitud Provencale seakarbonaad	75.-
Grillitud Tandoori kanafilee	75.-
Eestipärane karbonaad hapukapsa ja singi-sampinjoni kastmega	85.-

## **PEAKOKK SOOVITAB**

\* (Valmistamise aeg 15-25 minutit)

Üleküpsetatud lõhe, mereannid ja juurvilja- mix pärgamendis	95.-
Paneeritud sea sisefilee ürtide, grillitud köögiviljade ja pohla kastmega	105.-
Veise sisefilee ''Chateaubriand'' roseepipra- sinepikastme ja grillitud köögiviljadega	145.-
Täidetud kanafilee '' Cordon bleu'' singi- juustu, grillitud köögiviljade ja virsiku kastmega	105.-
Kiievi kotletid	40.-/ 75.-
Osmani assortii (döner, ljulja kebab, kana kebab; 2-3 inimest)	215.-
E – R päeva pakkumine	45.-/55.-
Päevasupp	25.-

# MENÜÜ

## LASTELE

<b>Kana sandwich friikartuli ja kastmega</b>	<b>45.-</b>
<b>Grillitud viinerid friikartuliga</b>	<b>35.-</b>
<b>Kana- viineri kebab friikartuliga</b>	<b>45.-</b>

## MAGUSTOIDUD

<b>Jäätis</b>	<b>40.-</b>
<b>Pannkoogid maasikakastmega</b>	<b>40.-</b>
<b>Praetud Brie juust maasikakastmega</b>	<b>55.-</b>
<b>Osmani shokolaadikook</b>	<b>40.-</b>
<b>Crème Brulée banaaniga</b>	<b>55.-</b>
<b>Jäätisekokteil</b>	<b>40.-</b>
<b>Päevakook</b>	<b>25.-</b>

# MENÜÜ

## LISANDID

### Kartulid:

Keedukartul	5.-
Friikartul	5.-
Ahjukartul	10.-
Küüslaugukartul	20.-

### Riis:

Basmati riis	10.-
Riis köögiviljadega	20.-

### Köögiviljad:

Grillitud köögiviljad	30.-
Aedvilja salat	20.-

### Kastmed:

Tar-tar kaste	10.-
Punane kaste	10.-
Sweet Chilli kaste	10.-
Hapukoor	10.-

### Leivakorv:

Chabatta, must leib	5.-
---------------------	-----