

# The Chef's

## KITCHEN

---

Eelroa- või desserdilaud (koos pearoa tellimisega)	10.00€
Eelroa- ja desserdilaud (koos pearoa tellimisega)	15.00€
Eelroa- ja desserdilaud pearoana	25.00€

---

Kreemjas puravikusupp, praetud puravikud, küüslaugu- <i>baquette</i>	12.00€
Grillitud suvikõrvits, wasabi-laimimajoneesiga gratineeritud tomat ja sibul	17.00€
Homaaririsoto ja hiidkrevetid	20.00€
Grillitud BBQ-marineeritud lõhe, Hollandi kaste, ahjujuurviljad	23.00€
Piprapihv veisesisefileest, konjaki-piprakaste, köögiviljaraguu	27.00€ (Club One 25.00€)
Grillitud veisevälisfilee, <i>choron</i> -kaste, friikartulid	27.00€

---

<i>Crème brûlée</i>	9.00€
Šokolaadikook apelsinisaladiga	9.00€ (Club One 8.00€)

Allergiat põhjustavate toidu koostisosade kohta saate infot teenindajalt.

# The Chef's

## KITCHEN

---

Alku- tai jälkiruoka pääruoan yhteydessä	10.00€
Alku- ja jälkiruoka pääruoan yhteydessä	15.00€
Alkuruoka- ja jälkiruokapöytä pääruokana	25.00€

---

Kermaista tattikeittoa, paistettuja tatteja, valkosipulipatonkia	12.00€
Pariloitua kesäkurpitsaa, tomaattia ja sipulia, gratinoituna wasabi-vegeneesillä	17.00€
Hummeririsottoa ja scampia	20.00€
Grillattua BBQ-marinoitua lohta, hollandaisekastiketta ja paahdettuja uunijuureksia	23.00€
Pippuripihvi, pippuri-konjakkikastiketta, kasvisragout	27.00€ (Club One 25.00€)
Grillattua härän ulkofileetä, choronkastiketta ja maalaisranskalaisia	27.00€

---

Paahdovanukas	9.00€
Suklaakakkua ja appelsiinisalaattia	9.00€ (Club One 8.00€)

Lisätietoja ruokalajien allergeeneistä saat henkilökunnalta.

# The Chef's

## KITCHEN

---

Appetizer or dessert buffet with main course	10.00€
Appetizer and dessert buffet with main course	15.00€
Appetizer and dessert buffet without main course	25.00€

---

Creamy porcini soup, fried porcini, garlic baguette	12.00€
Grilled zucchini, tomato and onion, gratinated with a vegan wasabi mayonnaise	17.00€
Lobster risotto with scampi	20.00€
Grilled BBQ marinated salmon, Hollandaise sauce and oven-baked root vegetables	23.00€
Pepper Steak (Beef Tenderloin), Pepper and Cognac Sauce, Vegetable Ragout	27.00€ (Club One 25.00€)
Grilled sirloin, choron sauce and country style french fries	27.00€

---

Crème brulée	9.00€
Chocolate cake with orange salad	9.00€ (Club One 8.00€)

Ask allergen information of food components from the staff.

# The Chef's

## KITCHEN

---

Закуски или десерты (на шведском столе) с основным блюдом	10.00€
Закуски и десерты (на шведском столе) с основным блюдом	15.00€
Закуски и десерты (на шведском столе) без основного блюда	25.00€

---

Суп-крем из белых грибов, жареный белые грибы, чесночный багет	12.00€
Цукини-гриль, помидоры и лук, gratinированные вегенезом с васаби	17.00€
Ризотто с омаром и скампи	20.00€
Лосось в маринаде-барбекю с гриля, голландский соус и запечённые корнеплоды	23.00€
Стейк из внутреннего филе говядины, перечно-коньячный соус, рагу овощное	27.00€ (Club One 25.00€)
Бычье филе с гриля, соус-чорон и фри-картофель по-деревенски	27.00€

---

Крем-брюле	9.00€
Шоколадное пирожное с апельсиновым салатом	9.00€ (Club One 8.00€)

О наличии аллергических компонентов в составе пищи, просьба уточнять у персонала.