

**Eelroad / Starters**

Tuunikala tartar forellimarja, rohelise õuna želee ja sidrunikastmega / <i>Bluefin Tuna Tartar with Trout Roe, Green Apple Jelly and Lemon Sauce</i>	EUR 18,00
Kuningmakrelli "mosaiik" koriandrikreemi, kalamarja ja petersellivahuga / <i>King Mackerel "Mosaic" with Coriander Crème and White Fish Roe - Foam of Parsley</i>	EUR 19,00
Heirloom-tomatid kitsejuustu ja maasikavinegretiga / <i>Heirloom Tomatoes with Goat Cheese and Strawberry Vinaigrette</i>	EUR 18,00
Spargel Kanada homaari, suitsutatud pardimuna ja austri <i>Beurre Blanc</i> 'iga / <i>Asparagus with Canadian Lobster, House Smoked Duck Egg and Oyster Beurre Blanc</i>	EUR 19,00
Vasikaliha tartar Gruyère juustu, marineeritud kurgi ja koriandri krutooniga / <i>Veal Tartar with Aged Gruyère Cheese, Pickles and Coriander Crouton</i>	EUR 17,00

**TCHAIKOVSKY PELMEENID / TCHAIKOVSKY PELMENI**

Metsaseene pelmeenid juustu gratääni ja kartulivahuga / <i>Wild Mushroom Pelmeni and Cheese Gratin with Potato Espuma</i>	EUR 15,00
Tiigerkrevetid, kammkarbi pelmeenid koos meloni ja basiiliku Hollandaise kastmega / <i>Tiger Shrimps and Scallops Pelmeni with Melon and Basil Infused Hollandaise Sauce</i>	EUR 16,00

**KUNINGLIKUD PLIINID KLASSIKALISE GARNEERINGU NING KAAVIARIVALIKUGA (30g.) /  
ROYAL BLINI WITH CLASSICAL GARNISHES AND CHOICE OF CAVIAR (30g.)**

Rääbis / <i>Vendace</i>	EUR 17,00
Kuldne haug / <i>Golden Pike</i>	EUR 17,00
Osetra kaaviar / <i>Osetra caviar</i>	EUR 150,00

**Supid / Soups**

Borš a la Tchaikovsky pardilihaga / <i>Borš with duck meat a la Tchaikovsky</i>	EUR 9.50
Austri - sinikarbi ja tomati-ürdisupp / <i>Oyster and Mussels Tomato Herb Soup</i>	EUR 13,00

**Pearoad / Main courses**

Metsaseened kreemise odrapudru ja petersellikastmega / <i>Wild Mushrooms with Barley Cream Kasha and Parsley Sauce</i>	EUR 19,00
Röstitud tursafilee rannakarpide, grillitud porrulaugu ja basiiliku <i>Beurre Blanc</i> 'iga / <i>Roasted Cod Fish Fillet with Mussels, Grilled Leek and Basil Beurre Blanc</i>	EUR 24,00
Grillitud Atlandi tuunikala koos kalmaariga, läätsedega, karulaugu ja päikesekuivatatud tomati kreemiga / <i>Grilled Atlantic Bluefin Tuna with Calamari, Lentils, Ramson Onion and Cream of Sundried Tomatoes</i>	EUR 25,00
Glasuuritud vutifilee suitsutatud südame, maapimi ja musta trühvli kastmega / <i>Glazed Quail Filet with Smoked Hearts, Jerusalem Artichoke and Black Truffle Cream Sauce</i>	EUR 25,00
Röstitud pardifilee bataadivahu ja rabarberi glasuuriga / <i>Roasted Duck Breast with Sweet Potato Foam and a Rhubarb Glace</i>	EUR 24,00
Röstitud Black Angus veiseliha trühvli-kartuli püree ja Madeira kastmega / <i>Roasted Black Angus Beef Flank with Truffle-Potato Puree and Madeira Sauce</i>	EUR 26,00



**Desserdid / Desserts**

Valik käsitsi valmistatud jäätiseid ja sorbeesid / <i>Selection of House made Sorbets and Ice Creams</i>	EUR 5,00
Rabarber Chiboust kreem, vaarikate ja šampuse tarretisega / <i>Rhubarb Chiboust Cream with Raspberries and Champagne Jelly</i>	EUR 7,50
Šokolaadi-karamelli tort litši sorbeega / <i>Chocolate-Caramel Tart and Litchi Sorbet</i>	EUR 7,50
Pavlova à la Tchaikovsky / <i>Pavlova à la Tchaikovsky</i>	EUR 7,50
Moscato d'Asti sabayon pistaatsiakoogi, musta trühvli ja valge šokolaadi jäätisega / <i>Moscato d'Asti Sabayon with Pistachio Cake, Black Truffle and White Chocolate Ice Cream</i>	EUR 7,50
Rahvusvaheline juustuvalik / <i>International Cheese Selection</i>	EUR 11,00