

# JOULUNAJAN RUOKALISTA

PYYDÄMME VALITSEMAAN 3  
RUOKALAJIN RUOKALISTAN:

Seurueille alkaen 10 henkilöä, hinta 35 €/hlö

Seurueille alkaen 9 henkilöä, hinta 39 €/hlö

## ALKURUOAT

### SMÖRREBRÖD

Tanskalainen voileipä paistin, ruusukaalin,  
kirsikkatomaatin, remoulade-kastikkeen ja piparjuuren kera

### KAMPASIMPUKKA (G)

sitruuna, tomaatti, avokado, minttu, ranskankerma

### BATAATTI-AVOKADO-TIMBALE (G,LV)

kirsikkatomaattia, yrttejä, limettiä, valkosipulia, ituja

## PÄÄRUOAT

### TURSKA (G)

turskanfileetä, simpukoita, juurisellerisoseetta, poltettua minipurjoa

### ANKKA (G)

ankanfileetä, selleriä, porkkanaa, appelsiinia, kumkvatteja, hunajaa, viiniä

### VLIHANAUDAN PIPPURIPIHVI (G)

naudan sisäfileetä, kermaa, konjakkia, Romanesco-kaalia, perunagratiinia

### UUNIKURPITSA (G,L,V)

kvinoaa, valkosipulia, aurinkokuivattuja tomaatteja,  
saksanpähkinöitä, granaattomenaa

## JÄLKIRUOAT

### VJUUSTOKAKKU

vkermajuustoa, karamellia, pastilaa,  
vaniljaa, hyytelöä, herukoita

### PARFAIT CROCCANTE

cherries, almonds, cream

### CAMELISED APPLE AND SORBET (V)

granola, honey, cinnamon, berries

G – GLUTEENITON | L – LAKTOOSITON | V – SOPII VEGAANEILLE  
T – SOPII KASVISRUOKAVALIOON (EI VEGAANEILLE)

Ruokalista on saatavilla tilattaessa vähintään 3 työpäivää etukäteen.  
Vieraat saavat asiakaspalvelijalta tietoa  
ruokalajien allergeeneista.

Ota meihin ruokalistavarauksia varten yhteyttä osoitteessa  
reservations@lhotels.ee, +372 6996 400



L'ERMITAGE

HOTEL ★★★★★

## TILAA SEURUEELLE MUUTAKIN:

### SUUPALATARJOTTIMET

#### JUUSTO-HEDELMÄTARJOTIN

35 € (5 henkilölle / 750 g)

Morbier Ermitage -juusto, Brie Ermitage -juusto,  
Bleu D´Auvergne -sinihomejuusto,  
Gouda-juustosuupala, Parma-juusto Suolakeksejä,  
grissini-puikkoja, sitrusmarmeladia, hedelmiä, pähkinöitä

#### PURTAVATARJOTIN

39 € (5 henkilölle / 750 g)

Tiikerikatkarapuja Butterfly Chilli -kastikkeessa, grillikanavartaita,  
sitkistettyä Speck-savusianlihaa, Nürnbergin makkaroita, parmesaanilastuja  
Marinoituja kasviksia, aurinkokuivattuja tomaatteja, oliiveja

#### GLÖGI / 5 €

Vana Tallinn Glögi – 16 cl

#### VALKOVIINI

Riesling Dry, Ch. Ste-Michelle,  
Washington, Yhdysvallat 0.75 l / 34.00 €

Chablis ORGANIC, Domaine Jean-Marc Brocard,  
Burgundy, Ranska 0.75 l / 44,00 €

#### PUNAVIINI

Cotes Du Rhone „Saint-Esprit“, Delas Frères,  
Rhone, Ranska 0.75 l / 34.00 €

Bobal La Casa De La Seda, Bodegas Murviedro,  
Utiel-Requena, Espanja 0.75 l / 44 €

Ruokalista on saatavilla tilattaessa vähintään 3  
työpäivää etukäteen. Vieraat saavat asiakaspalvelijalta tietoa  
ruokalajien allergeeneista.

Ota meihin ruokalistavarauksia varten yhteyttä osoitteessa  
reservations@lhotels.ee, +372 6996 400