

# Starters Закуски

## Crunchy Chaps 5.50 €

Toasted bruschettas with tomatoes, garlic, olive oil and fresh basil

○ Appetitные поджаренные брусчетты с томатом, оливковым маслом с чесноком и свежайшим базиликом

## Hearty Handiwork 8€

Vidrik`s hand made lard bread, served with a shot of rye schnapps

Свой хлеб Vidriku домашней выпечки, в сопровождении нежного крема из бекона вместе с рюмочкой напитка, приготов-ленного из экологической ржи

## ○ The Sea on Your Plate! 8.50 €

Spicy king prawns with herb oil and a trusted accomplice

Острые – на современный вкус! – тигровые креветки с растительным маслом с приправами и чили

## Already Gone! 11 €

Deer carpaccio with mild herbs and a parmesan crisp

Карпаччо из оленины в сопровождении экологических трав и стружки из пармезана



# Soups



# Супы

## Spicy Pond 4.50 €

Thick lamb stew with groats

---

Хорошенько уваренный и исключительно натуральный бараний суп с крупой, обильно сдобренный луком

## Cloudy Puddle 5.50 €

Creamy fish soup with vegetables

---

Бесподобный сливочный рыбный суп с овощами

# Salads



# Салаты

## If you feel good! 6€

Fresh and colorful salad accompanied by herbs

---

Радужный салат в сопровождении букета из трав

## Something a tad Bigger! 8.50 €

Fresh colorful salad with warm beef or king prawns

---

Свежий и весьма пёстрый салат, курица/креветки



# Mains Основные блюда

## A little Lightness 15 €

Sea bass with lemon butter and a sprinkle of capers

---

Сибирский осётр, с лимонным маслом и каперсами

## Woodland Wonder 19€

Ground venison STEAK with cooked egg and mashed potatoes

---

Сочный бифштекс из оленьего фарша с кремовым яйцом и картофельной стружкой

## Forest Fairytale 15.50 €

Rabbit in cream sauce, accompanied by stir-fried vegetables

---

Зайчатина в кремовом сливочном соке в сопровождении овощей вок

## Whats on the Cook`s Mind? 9 €

Creamy whole grain pasta with chicken

---

Сливочная цельно-зерновая паста, характер вкусный, а оформлена, как захочешь Ты ...



# For the little ones



## Для самых маленьких членов семьи

○ **Full of Mischief 6 €**

Chrispy chicken with french fries and tomato-cucumber salad

---

Хрустящая Курочка-Крошка с картофелем фри и сливочным салатом из огурцов и помидоров

○ **My own sun 6 €**

Meatballs with mashed potatoes and tomato-cucumber salad

---

ефтели по-домашнему с картофелем фри и сливочным салатом из огурцов и помидоров

○ **Hey, Beautiful! 5 €**

Creamy cheese pasta

---

Пышная сырная паста «Лийсу»



# Sweet Sublime



## Сладкая вкуснятина

### **This I must have! 5 €**

A little jar of cheesecake with buckthorn jam and gingerbread

---

Баночка пирожного из свежего сыра с имбирным печеньем и облепиховым вареньем

### **Forbidden Fruit 6 €**

Delicate pavlova with fresh berries

---

Сочный бифштекс из оленьего фарша с кремовым яйцом и картофельной стружкой

### **Snow Queen 1.50 / scoop**

Ice cream assortment (chocolate, strawberry, vanilla) served with cookies

---

Ледяное мороженое ассорти, подаётся с ржаной крошкой (нежнейший шоколад, сладкая клубника, сливочный ванилин)

1,50 / шарик



# Hot Drinks

Natural herbal tea 1.80 €

A pot of tea for two :) 3 €

○ Cream coffee 2 €

Espresso 2 €

Cappuccino 2.90 €

Latte 2.90 €

○ Irish coffee with Cream 6 €

Chai Latte 3 €

Taste cocoa 2.50 €



# Thirst quencher

Juice Põltsamaa 25cl 1.80 €

50cl 3 €

○ Freshly squeezed juice  
(orange/apple/carrot) 5 €

Source water „Wittel” 0,25l 2 €

Water Vichy 0,33cl 2 €

○ Jug of natural water  
with berries 1,5l 3 €

Saku lemonade hops/  
grapefruit 0,33l 2 €

Crafts lemonade 0,33l 3.90 €

Refreshing root beer 0,5l 2.50 €



# Beer and Cider

Saku Originaal 0,5l 3,20 €

Saku kuld Ale 0,33l 2,20 €

Saku Tuborg Green 0,33l 4,50 €

Local beer Hero 0,33l 4,50 €

Somersby cider 0,33l 3 €

Saku Original  
(non-alcoholic) 0,5l 3 €

Carlsberg  
(non-alcoholic) 0,33l 2.90 €



# White Wine

## House wines

Lamberti I Fiori Pinot	16 cl	6 €
Grigio I.G.T. , Veneto, Italia	75 cl	17 €
„Robertson Chardonnay”	16 cl	6 €
2017, South Australia	75 cl	17 €
<hr/>		
„Marlborough Estate”	75 cl	25€
Reserve Sauvignon Blanc 2017, New Zealand		
„Anselmann” Riesling	75 cl	23€
Classic 2016, Germany		
„Verus Pinot Gris” 2016	75 cl	25€
Slovenia		
„Luciente” Semi Sweet	75 cl	19€
Blanco, Spain		



# Red wine

## House wine

„Wolf Blass Eaglehawk Shiraz” 16 cl 6 €

South Australia 2016 75 cl 17 €

„Lamberthi I Fiori Valpolicella” 16 cl 6 €

D.O.C. 2016, Italia 75 cl 17 €

---

„Vina Pomal Reserva” 75 cl 28€

D.O.C.a Spain

„Terrazas de los Andes Malbec” 75 cl 35€

2015 Argentina

Les Jamelles GSM, 2015 France 75 cl 28€

Graggy Range Te Muna Road 75 cl 55€

Pinot Noir, 2013 New Zealand



# Champagne

„Dom Perignon” 2006, France 75 cl 220 €

„Veuve Clicquot” 20 cl 50 €

Brut Yellow Label, France 75 cl 85 €

## Prosecco and sparkling wine

„Tenuta Ca` Bolani Prosecco 20 cl 8 €

D.O.C., Italy 75 cl 30 €

„Prince Henry” Demi-Sec, 75 cl 17 €

France

„Louis Perdier” Brut, France 75 cl 17 €

„Lonin Asti” D.O.C.G , Italy 75 cl 15 €



# Liquer 4cl

„Bailey`s Irish Cream 4 €

Kristalkümmel 3 €

Vana Tallinn 4 €

Amaretto di Saronno 4 €

# Calvados 4cl

Pere Magloire V.S.O.P 5 €

# Tequila 4cl

Don Julio Blanco 5 €



# Cognac 4cl

„Hennessy” V.S 7 €

„Hennessy” V.S.O.P 9 €

„Hennessy” K.O. 19€

# Brandy 4cl

„Fernado de Castilla  
Solera Reserva” Brandy 5 €

# Rum 4cl

„Pampero Blanco” 4.50 €

„Captain Morgan”  
Jamaica rum 4.50 €



## **Gin** 4cl

„Gordon`s London Dry	4 €
„Tanqueray”	4.50 €

## **Vodka** 4cl

Sangaste Rukki Viin	3.50 €
„Moe mahe”	4 €
„Silver Swan 1688”	3.50 €

## **Whiskey** 4cl

Glenmorangie Original	6 €
Bushmills Black Bush	5.50 €
Bulleit Bourbon	6 €