

Savoy Boutique Hotel

menu

Starters

Rabbit liver pâté <i>French brioche, pear chutney, popcorn</i>	14 EUR
Caramelized goat cheese salad <i>Watermelon, melon, strawberry, mint-wine dressing</i>	14 EUR
Caesar Savoy <i>Panco fried chicken, kale, ceasar sauce, parmesan</i>	16 EUR
Beef carpaccio <i>Tomato vinaigrette, arugula, parmesan, balsamic dressing</i>	16 EUR
Salmon gravlax <i>Early potatoes, capers, wasabi crea, black bread chips</i>	16 EUR

Main Courses

Duck fillet <i>Pearl barley groats, beetroot hummus, tarragon-corn salad, thyme wine sauce</i>	20 EUR
Salmon steak <i>Steamed broccoli, shimeï mushrooms, salicornia, tomkha sauce</i>	20 EUR
Linguine with seafood <i>Langustine, giant prawns, clams, tomato, shallot, white wine</i>	20 EUR
Beef cheek <i>Potato truffle cream, stewed vegetables, wild berry demiglace</i>	20 EUR
Beetroot duo and grilled ice cabbage <i>Beetroot hummus, mini beetroot, grilled iceberg cabbage, pesto, panco crisp bread</i>	16 EUR

Dessert

Cream cheese cake New York <i>Caramel sauce, strawberry-basil salad</i>	8 EUR
Creme brulee <i>Berry vinaigrette, passion ice cream, lemon verbena</i>	8 EUR
Brown truffle <i>Amaretto cherry, Cherry sorbet</i>	8 EUR
Cheese plate <i>Hard and soft cheeses, fig jam, olive duo, crissini sticks</i>	16 EUR

Ciabatta with lemon butter, Maldon Sea Salt, and ground pepper (included in the price)

Savoy Boutique Hotel

menüü

Eelroad

Küülikumaksa patee <i>Prantsuse brioche, pirni chatney, popcorn</i>	14 EUR
Karamelliseeritud kitsejuustusalat <i>Arbuus, melon, maasika, mündi-veini dressing</i>	14 EUR
Ceasar Savoy <i>Pancokrõpsukana, jääkapsas, ceasar kaste, parmesan</i>	16 EUR
Veise carpaccio <i>Tomativinegrette, rukkola, parmesan, balsamico kaste</i>	16 EUR
Lõhe gravlax <i>Varajane kartul, kappar, wasabikreem, mustaleiva tšips</i>	16 EUR

Pearoad

Pardifilee <i>Pärlodrakruup, peedihummus, estragoni-maisi salat, tüümiani veinikaste</i>	20 EUR
Lõhesteik <i>Aurutatud brokkoli, shime'i seened, salicornia, tomkha kaste</i>	20 EUR
Linguini mereandidega <i>Langustiin, hiidkrevettid, merekarbid, tomat, šalottisibul, valgevein</i>	20 EUR
Veisepõsk <i>Kartulitürlühlikreem, hautatud juurviljad, metsamarja demiglaze</i>	20 EUR
Peedi duo ja grillitud jääkapsas <i>Peedihummus, minipeet, grillitud jääkapsas, pesto, pancokrõbesai</i>	16 EUR

Magustoit

Toorjuustukook New York <i>Karamellikaste, maasika-basiilikusalat</i>	8 EUR
Crème brûlée <i>Marja vinegrette, passioni jäätis, sidruni verbena</i>	8 EUR
Braunitrühvel <i>Amarettokirss, Kirsisorbee</i>	8 EUR
Juustutaldrik <i>Kõva ja pehme juustud, viigimarjamoos, oliividuo, crissinipulgad</i>	16 EUR

Ciabatta, sidrunivõi, Maldoni meresoola ja jahvatatud pipraga (hinna sees)