

Savoy Boutique Hotel

menu

Alkupalat

Kaninmaksapaatti <i>Ranskalainen briossi, päärynächutney, popcorn</i>	14 EUR
Karamellisoitu vuohenjuustosalaatti <i>Vesimeloni, meloni, mansikka, minttuviinikastike</i>	14 EUR
Caesar Savoy <i>Pancossa paistettua kanaa, kaali, caesarkastiketta, parmesania</i>	16 EUR
Naudan carpaccio <i>Tomaattivinaigrette, rucola, parmesan, balsamico kastike</i>	16 EUR
Lohi gravlax <i>Varhaisperunat, kaprikset, wasabikerma, musta leipälastut</i>	16 EUR

Pääruoat

Ankkafilee <i>Ohrarouhe, punajuurihummus, rauuna-maissisalaatti, timjami viinikastike</i>	20 EUR
Lohipihvi <i>Höyrytetty parsakaali, shimei-sienet, salicornia, tomkha-kastike</i>	20 EUR
Linguine merenelävien kera <i>Langustine, jättikatkaravut, simpukat, tomaatti, salottisipuli, valkoviini</i>	20 EUR
Naudan posket <i>Perunatryffelikerma, haudutettuja vihanneksia, villimarjademiglacea</i>	20 EUR
Punajuuriduo ja grillattu jääkaali <i>Punajuurihummus, minijuuri, grillattu jäävuorikaali, pesto, panco-näkkileipä</i>	16 EUR

Jälkiruoka

Juustokakku New York <i>Karamellikastike, mansikka-basilika salaatti</i>	8 EUR
Creme brulee <i>Marjavinegrette, passionjäätelö, sitruunaverbena</i>	8 EUR
Ruskea tryffeli <i>Amaretto kirsikka, kirsikkasorbetti</i>	8 EUR
Juustolevy <i>Kovia ja pehmeitä juustoja, viikunahilloa, oliivi duo, crissini tikkuja</i>	16 EUR

*Ciabatta sitruunavoilla, Maldonin merisuolalla ja jauhetulla mustapippurilla
(sisältyy hintaan)*

Savoy Boutique Hotel

МЕНЮ

Закуски

Паштет из печени кролика <i>Французский бриошь, грушевый чатни, попкорн</i>	14 евро
Салат с карамелизированным козьим сыром <i>Арбуз, дыня, клубника, мятно-винная заправка</i>	14 евро
Цезарь Савой <i>Куриное филе панко, ледяной салат, соус цезарь, пармезан</i>	16 евро
Карпаччо из говядины <i>Томатный винегрет, руккола, пармезан, бальзамическая заправка</i>	16 евро
Лосось Гравлакс <i>Ранний картофель, каперсы, крем васаби, чипсы из черного хлеба</i>	16 евро

Основные блюда

Филе утки <i>Перловая крупа, хумус из свеклы, салат из эстрагона и кукурузы, винно-тимьяновый соус</i>	20 евро
Стейк из лосося <i>Брокколи на пару, шампиньоны, саликорния, соус том кха</i>	20 евро
Лингвини с морепродуктами <i>Лангустин, креветки, мидии, томаты, шалот, белое вино</i>	20 евро
Говяжья щека <i>Картофельно-трюфельный крем, тушеные овощи, демиглас с лесными ягодами</i>	20 евро
Свекольный дуэт и ледяная капуста на гриле <i>Свекольный хумус, мини-свекла, жареная капуста айсберг, песто, хрустящий хлеб панко</i>	16 евро

Дессерты

Сливочный чизкейк Нью-Йорк <i>Карамельный соус, салат клубника-базилик</i>	8 евро
Крем-брюле <i>Ягодный винегрет, Сорбе пассион, лимонная вербена</i>	8 евро
Брауни трюфель <i>Вишня амаретто, Вишневый сорбет</i>	8 евро
Сырная тарелка <i>Твердые и мягкие сыры, инжирный джем, оливковый дуэт, криссини</i>	16 евро

Чиабатта с лимонным маслом, морской солью Maldon и молотым перцем
(входит в стоимость)