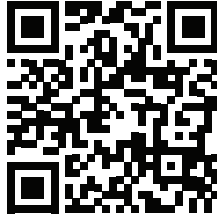


HOTEL TELEGRAAF

Lõunamenüü
Lunch menu



SCAN THE QR-CODE

“Tavaline telegraaf on nagu väga pikk kass.
Tõmbad saba New York’is ja kass mjäub Los Angeleses!”

Albert Einstein 1877-1955

“The ordinary telegraph is like a very long cat.
You pull the tail in New York, and it meows in Los Angeles!”

Albert Einstein 1877-1955

EELROAD

Heirloom tomatid kitsejuustu ja maasikatega (T,L)	10
Pošeeritud spargel marineeritud sibula ja sinikarbi hollandi-kastmega (G)	14
Kaheksajala Stroganina greibi-fenkoli salati ja mädarõika kastmega	11
Jäneseliha pelmeenid kabatšoki ja karulaugu-sibula kastmega	13
Soe röstbiifi võileib Gorgonzola juustu ja sinepiga	12

SUPP

Külm Okroshka keefiriga (G)	9
Pastinaagi-pimi supp basiiliku ja juustu krutooniga	9

PEAROAD

Rõstitud hiidlest tomati-paprika raguu ja aioli’ga	18
Rõstitud kammkarbid homaari, spargli ja safrani kastmega (G)	19
Glasuuritud pardirind kabatšoki ja kumkvaadi kastmega (L)	17
Veise küljesteik hooajaliste seente, küpsetatud tomatite ja rosmariinikastmega	21

DESSERDID

Käsitsi valmistatud jäätise ja sorbeevalik	5
Härmas puuviljasalat müsli ja basiiliku jäätisega	6.5
Maasikad vahuveini <i>espuma</i> ja beseega (G)	6.5
Rabarberi sabayoni gratään jogurti jäätisega	6.5

G – gluteenivaba / L – laktoosivaba / T - taimetoit

STARTERS

Heirloom tomatoes with goat cheese and strawberries (V,L)	10
Poached asparagus with marinated onion and mussels hollandaise (G)	14
Octopus Stroganina with grapefruit-fennel salad and horseradish sauce	11
Rabbit pelmeni with courgette and ramson-onion sauce	13
Warm roast beef sandwich with Gorgonzola cheese and mustard	12

SOUP

Cold Okróshka with kefir (G)	9
Parsnip-pear soup with basil and cheese crouton	9

MAIN COURSES

Roasted halibut with tomato-paprika ragout and aioli	18
Roasted scallops with lobster, asparagus and saffron sauce (G)	19
Glazed duck breast with courgette and kumquat sauce (L)	17
Beef flank with season mushroom, baked tomatoes and rosemary sauce	21

DESSERTS

Handmade selection of ice creams and sorbets	5
Fruit salad glace with muesli and basil ice cream	6.5
Strawberries with sparkling wine <i>espuma</i> and meringues (G)	6.5
Rhubarb sabayon gratin with yogurt ice cream	6.5

G – gluten free / L – lactose free / V – vegetarian

LÕUNAMENÜÜD SERVEERITAKSE
ESMASPÄEVAST REEDENI KELL 12:00 – 16:00
LAUPÄEV, PÜHAPÄEV KELL 13:00 – 16:00
ÕHTUSÖÖK ALGAB KELL 18:00

LUNCH MENU WILL BE SERVED
FROM MONDAY TO FRIDAY AT 12:00 – 16:00
SATURDAY AND SUNDAY AT 13:00 – 16:00
DINNER STARTS AT 18:00