

Avasta Mövenpicki signatuurroad - Šveitsi klassikud, milles põimuvad traditsioon ja kaas-aegsed nüansid. Naudi neid klassikalisi, viimseni lihvitud roogi, mida armastatakse Mövenpicki hotellirestoranides üle maailma.

ALUSTUSEKS

VEISETARTAR 24

Lihaveise sisefilee, kapparid, šaolttsibul, tšilli, Worcesteri kaste, Dijoni sinep, küüslauk, vutimuna, marineeritud kurk, karulaugumajonees, värsked ürdid, krõbe leib

Üks Mövenpicki suurimaid kulinaarseid edulugusid on veisetartar, mille meie kokad on aegamööda täiuslikuks lihvinud. Sellest on saanud mitte ainult Šveitsi, vaid ülemaailmne klassika.

TUUNIKALA TARTAR (LF, GF) 15

Tuunikala, sojakaste, avokaado, seesam, seesamiõli, yuzu-kaste, punane redis, roheline sibul, seesamikrõps, värsked ürdid

BUFFALO MOZZARELLA SALAT 14

Buffalo mozzarella, punased ja kollased kirss-tomatid, karulaugupesto, seedermänniseemned, kress, oliivitolm, tomati-oliivi-baguette

RÖSTITUD KAMMKARP (GF) 19

Lillkapsapüree, krevetikrõps, kammkarp, forellimari, värsked ürdid, vinegrett

KINOA-SPARGLISALAT (V, LF, GF) 11

Kinoa, sparglikreem, suvikõrvits, paprika, kirsstomat, punane sibul, spargel, lillkapsa-kreem, lehtkapsas

SIIDINE HERNEPÜREESUPP (V, LF, GF) 10

Hernes, sidrun, sidrunhein, röstitud pähklid

PEAROOG

ROOFI KALA SIDRUNI-VÕIKASTME JA FORELLIMARJAGA (GF) 24

Värске kala, beebikartul, hernes, spargel, porru, spinat, sidruni-võikaste, tilliõli, forellimari

GRILLITUD LAMBATALLE 29

RISTLUUTÜKK (GF, LF)

Punaveinikaste, herne-mündipüree, miniporgand, bimi, kuningservik

GRILLITUD VEISE ANTREKOOT (GF) 39

Siidine sellerikreem, *bordelaise'i* kaste, chimichurri-või, brokoliini, kartulifondant, minipeet

GRILLITUD KAHEKSAJALG (GF, LF) 28

Vürtsikas nduja-kartul, punase pipra kaste, kress, vinegrett

LILLKAPSAS (GF, LF, VG) 19

Lillkapsapüree, miniporgand, salsa verde, pastinaagikreem, bimi

LISANDID

Beebikartul karulauguvõiga (GF, LF, VG) 5

Suvised köögiviljad (GF, LF, V, VG) 5

Leivakorv kahele 5

MAGUS

ŠVEITSI PORGANDIKOOK (GF) 10

Toorjuustukreem, porgandisiirup, porgand, mandel

Traditsioonilise Šveitsi Rüeblchueche modernne tõlgendus. Meie tänapäevane gluteenivaba porgandikook on õhuline, kuid maitseküllane, ja kaetud siidiselt sametise toorjuustuglasuuriga.

MILLE-FEUILLE 13

EHK TUHANDE LEHE KOOK

Siidine vanillikreem, vaarikas, vaarikasorbett, pistaatsiapuru

PANNA COTTA (GF) 9

Vanilli panna cotta, värsked marjad, passioni-viljakaste

ŠOKOLAADIKOOK 11

Šokolaadikook, sidrunikreem, pistaatsiajäätis, sidrunverbena

JÄÄTISE- JA SORBEE VALIK 4 / pall

MARJASALATIGA
1 pall jäätist (GF) või sorbeed (LF, GF, VG, V) marjasalatiga.

Maitsete valiku kohta küsige palun teenindajalt.