

PIDULIK AASTAVAHEKUSE ÕHTUSÖÖK RESTORANIS SENSO

Aasta viimasel õhtul on kaetud rikkalik *buffet*-laud maailma eri köökide parimate roogadega
Meeleolumuusikat erinevatest ajastutest ja maadest mängib kitarrist Madis Arvisto
Lastele on eraldi peoruum lustaka programmi ning jõuluvanaga

MENÜÜ

KÜLMVALIK

- Austrid punase sibula vinegreti ja vahuveini-*sabayon*'iga
 - Marineeritud rohekarbid Provence'i-päraselt
- Punane kalamari – serveeritud pliinide ja hapukoorega
 - Örnsoolatud lõhefilee sidruni ja *crème fraîche*'iga
- Kokeitsalat lõhetartari, marineeritud krevettide, spargli ja munaga
 - Marineeritud tiigerkrevetid terava tomativalsaga
- Glamuurne *antipasti* – valik parimaid Vahemere maade hõrgutisi
- Kergelt suitsutatud kalkunifileesalat ahjutomatite, ehtsa Kreeka juustu ja palsamiädikavinegretiga
 - Pühvli-*mozzarella* salat grillitud aedviljade ja avokaadoga
- Roheline salat Pariisi kartulite, röstitud tuunikala ja Dijoni sinepi kastmega
 - Madaltemperatuuril küpsetatud pardifilee „Roosa“ ploomikastmega
- Madaltemperatuuril küpsetatud kondita lamba tagakints musta küüslaugu ja rosmariiniga

KUUMVALIK

- Röstitud lõhefilee kirsstomatite ja jõevähi-estragoni kastmega
- Aeglaselt küpsetatud vasika antrekoot võis hautatud värviliste porganditega
 - *Chorizo*-võis hautatud mereannid – tiigerkrevetid, paltus ja kammkarbid
 - Röstitud kanavardad küüslaugu-šampinjonikastmega
 - Kartuligratään Comté juustuga
 - Praetud Pariisi kartulid peekoni ja šallottsibulaga
 - Vürtsikad köögiviljakevadrukid austrikastmega
- Aurutatud jasmiiiniis röstitud seesamiseemnetega
 - Ürdivõis maitsestatud köögiviljad

LIHALÕIGUD

- Veise sisefilee
- Ürtidega marineeritud seakarbonaad
 - Hollandi ja piprakaste

DESSERDID

- Rikkalik Prantsuse juustude valik
 - Viilutatud puuviljad
- Toorjuustukook karamelliseeritud pistaatsiapähklitega
 - Mangovaht granaatõunasiiirupiga
- Vaarikakreemi minikorvikesed valge šokolaadi laastudega
 - Šokolaaditerriin apelsinisukaadiga
 - Uusaasta tort

Kohv • tee

Tervitusjook ja pokaal Freixenet vahuveini uue aasta saabumisel



Freixenet

31.12.2017
20.00–00.00

Hind 79 €
6–12aastastele 39 €
Kuni 5aastastele
tasuta

Radisson 
HOTEL OLÜMPIA, TALLINN

LISAINFO JA BRONEERIMINE
Tel +372 631 5650
olumpia.concierge@radissonblu.com