

Naistepäeva brunch

MUNAD

Pošeeritud munad briošil, hollandi kastme ja suitsusingiga

Pošeeritud munad briošil, hollandi kastme ja soolalõhega

SALATID JA KÜLMLAUD

Lõhesalat krevettidega, avokaado, mango ja soja-ingverikastmega

Veiselihasalat koriandri, tšilli, riisinuudlite ja misokastmega

Riisilehes Vietnami-stiilis kevadrullid marineeritud köögiviljadega, Srirachapähklikastmega

Ingveriga graavitud lõhe, wasabimajoneesi, wakame ja tšillidipiga

TAPAS / MEZE

Väikesed korvikesed: singikreemiga / seenesalatiga / hummusega / tuunikalasalatiga

Päikesekuivatatud tomati hummus

Guacamole tortillakrõpsudega

Röstbiif sibulamoosiga

Kuumsuitsu makrell apteegitilliga

Prosciutto ja melon

Soolalõhe sidruni-toorjuustuga

KUUMVALIK

Tamagoyaki – Jaapani omlett sojakastme, ürtide ja juustuga

Bao kukkel – rebitud pardiliha, koriander, hoisin-kaste ja marineeritud porgand

Glasuuritud lõhe ingveri-sojakastmes, kuumade köögiviljade ja seentega

Aeglaselt röstitud searibid Korea stiilis

Chow mein – praetud nuudlid kana ja krevettidega

Aurutatud brokoli küüslaugu ja austri kastmes, aurutatud jasmiiniriis

DESSERDID

Kohalik juustude valik mee, pähklite ja murakamoosiga

Frititud churrod vaarikakastme ja kaneelijäätisega

Taipärane pannacotta kookospiima ja värskes puuviljasalatiga

Värskelt küpsetatud kookospannkoogid passionivahukoorega

Mini-vastlakukkel – tervitus meie pagaritelt

Smuuti valik, kohv, tee, jäävesi, kodune limonaad

Piiramatus koguses vahuveini