

Eelroad

	Eur	Sek
Kergelt suitsutatud marineeritud kammkarp, <i>redise-kurgisalat, toorjuustukaste</i>	13.00	123.50
Grillitud homaar, <i>pruunistatud või majonees, kuivatatud must oliiv</i>	15.00	142.50
Kergelt küpsetatud soolalõhe, <i>kartüli-confit, söestunud porru püree, friteeritud sidrunheina kreem</i>	12.00	114.00
Suitsune chorizo - kanaterriin, <i>fenkolipüree, absindivaht</i>	12.00	114.00
Kuldne maisisupp serrano - singiga, <i>tomatimarmelaad</i>	11.00	104.50

Pearoad

Koriandrivõiga üleküpsetatud kohafilee, <i>mandli-oasalat, sävoia kapsas vanilliga, riisiniuudlid, safranikaste</i>	22.00	209.00
Bacalhau (tursk) ja õrnsoolalõhe, <i>musta riisi paella, soolarohi ja röstitud paprika</i>	21.00	199.50
Röstitud pardirind, apelsinileemes küpsetatud vutt, <i>nori rullid porruga ja porgandiga, granaatõuna- madeirakaste</i>	24.00	228.00
Grillitud marmorjas veisevälisfilee, <i>musta pipra kaste, trühvli-kartulipüree, chorizo ja beluuga läätsed</i>	25.00	237.50
Hirvefilee, <i>kaera-kartulimuffin, ahjujuurviljad, pohla-ulukileem</i>	25.00	237.50
Koorene tagliatelle päikesekuivatatud tomatite ja Parmesaniga	17.00	161.50

Desserts

Crema Catalana, <i>karamellõun ja astelpajukompott</i>	9.00	85.50
Valgešokolaadi-mousse, <i>banaani-piimajäätis, vahukommid, suhkrustatud maapähklid</i>	9.00	85.50
Kardemoniküpsis vanillikastmega, <i>Cava granita, greip</i>	9.00	85.50
Peakoka valitud juustud	13.00	123.50
Petit four	2.50	23.80



SIGNATURE MENU by IRIUS



Bodegas Irius - tulevikuveinid

Kui tavaliselt on veinide puhul eeliseks istanduse auväärseid aastad ja põlvest põlve edasiantud teadmised, siis Hispaaniast pärit Bodegas Iriuse veine iseloomustab just noorus ja tulevikurütmid. Bodegas Iriust võib pidada moodsaima veinitööstuse näiteks maailmas.

Piirkond - Somontano on üks unikaalsemaid veinipiirkondi Hispaanias. Bodegas Iriuse pisikesed, ent hõrgud ja aromaatsed viinamarjad valmivad Püreeneede jalamil Ebro Valleys. Viinamarjakasvatus on siin täppistöö, abiks maailma kõige tõhusamad tehnoloogiad ning viinamarjadesse ja veini kätketud hing.

Ehkki turul ei ole Bodegas Irius jõudnud olla kaua aega, on nende veinid nii tarbijate kui ka veiniekspertide seas tuntud ja hinnatud – selle tõestuseks on mitmed nimekad auhinnad.

Amuse - bouche

Kergelt suitsutatud marineeritud kammkarp, redise-kurgisalat, toorjuustukaste

Blanco Absum Varietales, Somontano, Spain 2009 8cl

Grillitud homaar,

pruunistatud või majonees, kuivatatud must oliiv

Chardonnay Absum Colección, Somontano, Spain 2007 8cl

Bacalhau (tursk) ja õrnsoolalõhe,

musta riisi paella, soolarohi ja röstitud paprika

Crianza Albat Elit, Somontano, Spain 2005 12cl

Grillitud marmorjas veisevälisfilee,

musta pipra kaste, trühvli-kartulipüree, chorizo ja beluuga läätsed

Irius, Seleccion, Somontano, Spain 2004 16cl

Manchego juust ja vanilli-viigimarjad

Crema Catalana,

karamellõun ja astelpajukompott

La Rodetta Blanco, Spain 2010 8cl

97.00 Eur / 921.50 Sek

Club One 89.00 Eur / 845.50 Sek

Menüüd saab tellida kogu laudkonnale kuni kl. 21:00

Appetizers

	Eur	Sek
<i>Lightly smoked marinated scallop, radish and cucumber salad, cream cheese dressing</i>	13.00	123.50
<i>Blackened lobster, browned butter mayonnaise, dried black olive</i>	15.00	142.50
<i>Lightly baked gravlax, potato confit, carbonized leek puree, deep fried lemon grass cream</i>	12.00	114.00
<i>Smokey chorizo and chicken terrine, fennel puree, absinthe froth</i>	12.00	114.00
<i>Golden corn soup with serrano ham, tomato marmelade</i>	11.00	104.50

Main courses

<i>Pike perch fillet baked with coriander butter, almond and bean salad, savoy cabbage with vanilla, rice noodles, saffron sauce</i>	22.00	209.00
<i>Bacalhau (cod) and gravlax, black rice paella, samphire and roasted bell pepper</i>	21.00	199.50
<i>Grilled duck breast, quail baked in orange broth, nori wraps with leek and carrot, pomegranate and Madeira sauce</i>	24.00	228.00
<i>Grilled marbled beef sirloin, black pepper sauce, truffle and potato puree, chorizo and beluga lentils</i>	25.00	237.50
<i>Deer fillet, oatmeal and potato muffin, oven baked root vegetables, lingonberry and venison broth</i>	25.00	237.50
<i>Creamy tagliatelle with sun dried tomatoes and Parmesan</i>	17.00	161.50

Desserts

<i>Crema Catalana, caramel apple, sea buckthorn compote</i>	9.00	85.50
<i>White chocolate mousse, banana milk ice cream, marshmallows, candied peanuts</i>	9.00	85.50
<i>Cardamom bisquit with vanilla sauce, Cava granita, grapefruit</i>	9.00	85.50
<i>Chef's cheese selection</i>	13.00	123.50
<i>Petit four</i>	2.50	23.80



SIGNATURE MENU by IRIUS



Bodegas Irius
wines of the future

If, when choosing wine, venerable years of experience and knowledge passed down through the generations are usually preferred, then Bodegas Irius wines from Spain are characterized by youth and the rhythms of the future. Bodegas Irius can be deemed to be an example of the most modern winery in the world.

Region – Somontano is one of the most unique wine regions in Spain. Bodegas Irius's small, but delicate and aromatic grapes ripen in the Ebro Valley at the foot of the Pyrenees. Growing grapes is an exact science here, aided by the world's most efficient technologies and the spirit hidden in the grapes and the wine.

Although Bodegas Irius is relatively new to the market, their wines are already recognized and appreciated by consumers and wine experts alike – this is proven by the many distinguished awards it has received.

Amuse - bouche

Lightly smoked marinated scallop,
radish and cucumber salad, cream cheese dressing

Blanco Absum Varietales, Somontano, Spain 2009 8cl

Blackened lobster,

browned butter mayonnaise, dried black olive

Chardonnay Absum Colección, Somontano, Spain 2007 8cl

Bacalhau (cod) and gravlax,

black rice paella, samphire and roasted bell pepper

Crianza Albat Elit, Somontano, Spain 2005 12cl

Grilled marbled beef sirloin,

black pepper sauce, truffle and potato puree, chorizo and beluga lentils

Irius, Selección, Somontano, Spain 2004 16cl

Manchego cheese and vanilla figs

Crema Catalana,

caramel apple, sea buckthorn compote

La Rodetta Blanco, Spain 2010 8cl

97.00 Eur / 921.50 Sek

Club One 89.00 Eur / 845.50 Sek

To be ordered by all guests at the table by 21:00

Förrätter

	Eur	Sek
Lättrökt marinerad kammussla, <i>rädis- och gurksallad, färskostsås</i>	13.00	123.50
Grillad hummer, <i>majonnäs med brynt smör, torkad svart oliv</i>	15.00	142.50
Lättstekt gravlax, <i>potatisconfit, sotad purjolökspuré, friterad citrongräscreme</i>	12.00	114.00
Rökig chorizo- och kycklingterrin, <i>fänkålspuré, absintskum</i>	12.00	114.00
Gyllene majsoppa med serranoskinka, <i>tomatmarmelad</i>	11.00	104.50

Huvudrätter

Koriandersmörstekt gösfilé, <i>mandel- och bönsallad, savojkål med vanilj, risnudlar, saffransås</i>	22.00	209.00
Bacalhau (torsk) och gravlax, <i>svartrispaela, glasört och rostad paprika</i>	21.00	199.50
Grillat ankbröst, vaktel kokt i apelsinsky, <i>norirullar med purjo och morot, granatäpple- och madeirasås</i>	24.00	228.00
Grillad marmorerad oxytterfilé, <i>svaltpepparsås, potatispuré med tryffel, chorizo och belugalinser</i>	25.00	237.50
Hjortfilé, <i>hävre- och potatismuffins, ugnsbakade rotsaker, lingon- och viltsky</i>	25.00	237.50
Gräddig tagliatelle med soltorkade tomater och parmesan	17.00	161.50

Efterrätter

Crema Catalana, <i>karamelläpplen och havtornskompott</i>	9.00	85.50
Vit chokladmousse, <i>bananmjölkglass, skumgodis, sockrade jordnötter</i>	9.00	85.50
Kardemummakakor med vaniljsås, <i>cavagranita, grapefrukt</i>	9.00	85.50
Ostar utvalda av kökschefen	13.00	123.50
Petit four	2.50	23.80



SIGNATURE MENU

by IRIUS



Bodegas Irius – framtidsviner

Om vinodlingarnas aktningvärda ålder och kunskap som har förts vidare från generation till generation i vanliga fall är till fördel för viner så kännetecknas vinerna från vingården Irius i Spanien av just ungdomlighet och framtidsrytmer. Vingården Irius kan betraktas som ett exempel på den mest moderna vinindustrin i världen.

Regionen – Somontano är ett av Spaniens mest unika vinregioner. De små men delikata och aromatiska vindruvorna på vingården Irius mognar vid foten av Pyrenéerna i Ebroflodens dalgång. Vinodling är en exakt vetenskap här, till sin hjälp har man världens mest effektiva teknologier samt den själ som finns gömd i vindruvorna och vinet.

Även om vingården Irius är relativt ny på marknaden, är dess viner välkända och prisade av såväl konsumenter som vinexperter – som bevis på detta finns flera framstående utmärkelser.

Amuse - bouche

Lättrökt marinerad kammussla,
rädis- och gurksallad, färskostsås

Blanco Absum Varietales, Somontano, Spain 2009 8cl

Grillad hummer,

majonnäs med brynt smör, torkad svart oliv

Chardonnay Absum Colección, Somontano, Spain 2007 8cl

Bacalhau (torsk) och gravlax,
svartrispaela, glasört och rostad paprika

Crianza Albat Elit, Somontano, Spain 2005 12cl

Grillad marmorerad oxytterfilé,

svartpepparsås, potatispuré med tryffel, chorizo och belugalinser

Irius, Seleccion, Somontano, Spain 2004 16cl

Manchego-ost och vanilj fikon

Crema Catalana,

karamelläpplen och havtornskompott

La Rodetta Blanco, Spain 2010 8cl

97.00 Eur / 921.50 Sek

Club One 89.00 Eur / 845.50 Sek

Serveras endast till samtliga gäster vidbordets fram till kl 21:00

ЗАКУСКИ

	<i>Eur</i>	<i>Sek</i>
<i>Подкопчённый маринованный гребешок,</i> салат из редиса и огурца, соус из молодого сыра	13.00	123.50
<i>Омар, приготовленный на гриле,</i> майонез из прожаренного сливочного масла, сушёная чёрная оливка	15.00	142.50
<i>Слегка запечённый солёный лосось,</i> картофельный конфит, пюре из обожжённого порея, крем с фритированным лимонным сорго	12.00	114.00
<i>Копчённый террин из чоризо и курицы,</i> пюре из фенхеля, пена из абсента	12.00	114.00
<i>Золотистый кукурузный суп с ветчиной серрано,</i> томатный мармелад	11.00	104.50

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<i>Запечённое в сливочном масле</i> <i>с кориандром филе судака,</i> фасолевый салат с миндалем, савойская капуста с ванилью, шафрановый соус	22.00	209.00
<i>Треска бакалао и лосось нежного посола,</i> паэлья из чёрного риса, солерос и обжаренная паприка	21.00	199.50
<i>Обжаренная утиная грудка,</i> запечённый в апельсиновом бульоне перепел, рулетики нори с пореем и морковью, соус мадейра с гранатом	24.00	228.00
<i>Мраморное говяжье филе,</i> приготовленное на гриле, соус с чёрным перцем, трюфельно-картофельное пюре, чоризо и белужья чечевица	25.00	237.50
<i>Оленьё филе,</i> овсяно-картофельный маффин, запечённые овощи, бульон из дичи с брусникой	25.00	237.50
<i>Сливочные тальятелле с томатами,</i> высушенными на солнце, и пармезаном	17.00	161.50

ДЕСЕРТЫ

<i>Каталонский крем,</i> карамельное яблоко и облепиховый компот	9.00	85.50
<i>Мусс из белого шоколада,</i> банановое молочное мороженое, воздушные конфеты, засахаренные земляные орехи	9.00	85.50
<i>Кардамоновое печенье с ванильным соусом,</i> Cava granite, грейпфрут	9.00	85.50
<i>Ассорти сыров</i>	13.00	123.50
<i>Petit four à la Tallink</i>	2.50	23.80



SIGNATURE MENU

by
IRIUS



Amuse - bouche

Подкопчённый маринованный гребешок,

*салат из редиса и огурца, соус из молодого сыра
Blanco Absum Varietales, Somontano, Spain 2009 8cl*

Омар, приготовленный на гриле,

*майонез из прожаренного сливочного масла,
сушёная чёрная оливка
Chardonnay Absum Colección, Somontano, Spain 2007 8cl*

Треска бакалао и лосось нежного посола,

*паэлья из чёрного риса, солерос и обжаренная паприка
Crianza Albat Elit, Somontano, Spain 2005 12cl*

Мраморное говяжье филе,

*приготовленное на гриле, соус с чёрным перцем, трюфельно-
картофельное пюре, чоризо и белужья чечевица
Irius, Seleccion, Somontano, Spain 2004 16cl*

Сыр манчего и ванильный инжир

Каталонский крем,

*карамельное яблоко и облепиховый компот
La Rodetta Blanco, Spain 2010 8cl*

97.00 Eur / 921.50 Sek

Club One

89.00 Eur / 845.50 Sek