

À La Carte

Peakokk Jegors Porulevs

EELROAD

GRESSKAR OG GEITOST 8€ (L, G, T)

Karamelliseeritud kõrvitsa tartlett, roosa pipar, vahtrasiirup, kõrvitsaseemne pesto, kitsejuustu kaste, minispinat ja miso

SMØRREBØD MED KYLLINGLEVERMOUSSE 10€ (L, T)

Käsitöö brioche, kanamaksa vaht, õunasalvei geel, sinepiseemned, sibulamoos granaatõuna äädikaga, norra karamelliseeritud juust, värsked salat

TEMPURA REKER 10 € (G)

Tempura krevetid, käsitöö sweet chili kaste, laim

BLÅSKJELL 12€ (L, G)

Sinimerekarbid valge veini kaste, röstitud ciabatta

SMØRREBØD MED RØKT ØRRET 11€ (L, G)

Rukkileib, suitsuforelli filee, pressgurka salat, värsked salat, toorjuust mädarõikaga, aioli ürtidega, vutimuna

BIFF TARTAR 14€ (L, G)

Veiseliha tartar, kapparid, šalottsibul, marineeritud kurk, soolatud metsaseened, suitsutatud luuüdi aioli, trühvliga nisuleivakrõpsud

SKÅL kahele 18 € (L, G)

Juustu ja liha valik, kapparid, oliivid, aioli, marineeritud tuunikala pipar, murakamoos, grissini

SUPID

FISKSOPPA 9€ (L)

Skandinaavia supp kala ja mereandidega, safran, juurviljad ja värsked ürtidega

SALATID

SJØMATSALAT 13€

Värsked salat, tiigerkrevetid, mereannid, kirsstomatid, kurk, avokaado, marineeritud fenkol

HØSTSALAT MED GRILLET GÅS OG GEITOST 13€ (L, G)

Värsked salat, grillitud hanefilee, kitsejuust, kirsstomatid, ahjukõrvits mee ja rosmariiniga, avokaado, marineeritud punane kapsas, kuivatatud jõhvikakaste, karamelliseeritud kõrvitsaseemned

PÕHIROAD

KVEITEFILET 20€ (L)

Hiidlestafilee, pastinaagipüree, edamame sojaoad, mini spinat, tomatid, kapparid, estragon, Beurre-Blanci kaste

ANDEBRYST 22€ (L)

Grillitud pardifilee, röstitud kardemoni kõrvitsapüree, lehtkapsas, vürtsikas peedi chutney, Ju pardikaste portveiniga

HJORT 32€ (L, G)

Hirvefilee steik, pruunid võis praetud seemned, karamelliseeritud maapirni püree, marineeritud punane kapsas, koorene Demi-Glace pohlade ja rosmariiniga

BIFF ENTRECOTE 33€ (L, G)

Laagerdatud teravilja entrekoot, põletatud porrulauk, valge trühvli emulsioon juustuga, romesco kreem, kartulipuder puravikega, Demi-Glace

LISANDID

FRIIKARTULID 4€

VÄRSKE SALAT 4€

VARAJANE KARTUL ROSMARIINIGA 4€

HOOAJALISED GRILLKÖÖGIVILJAD 4€

BATAADI FRIIKARTULID AIOLI KASTMEGA 5€

MAGUSTOIDUD

SKOG 8€ (L, G)

Jäätis rosmariini ja kadakamarjadega, sarapuupähkli-karamellikreem, brownie, pohlageel, bese

OSTEKAKE, BLÅBÆR, KARDEMOMME 8€ (L, G)

Vanilje juustukook, kardemoni purukook, astelpaju- ja piparmündikaste, mustikasorbett

FIKE 8€ (L, G)

Käsitöö kaneeli brioche, Norra karamelliseeritud juustukreem, õuna-, kõrvitsa-, burbooni- ja martsipanijäätis

HÜGGE RETTER

RAVIOLI MED HJORT 14€ (L, G)

Hirveliha ravioli, puravike-rosmariinikaste, porrulauk, marineeritud punane kapsas, rukola

HÜGGE CLASSIK BURGER 14€ (L, G)

Brioche sai, 100% käsitööna valmistatud veiselihakotlet, cheddari juust, peekon, frilice salat, tomat, marineeritud kurk, punane sibul, magus sinep, aioli ja friikartulid

SJØMAT ORZOTTO 16€ (L, G)

Oder ja quinoa orzotto, mereannid, põhjakrevetid, hooajalised köögiviljad, laagerdunud juust

TASTING SET MENÜÜ (L, G)

(Road on valmistatud vähendatud suuruses ning tellida saab paaris arvu roogasid)

HIND INIMESE kohta 45€

HØSTSALAT MED GRILLET GÅS OG GEITOST

SMØRREBØD MED RØKT ØRRET

HJORT

OSTEKAKE, BLÅBÆR, KARDEMOMME

L – sisaldab laktoosi

G – sisaldab gluteeni

T- taimetoitlane roog

Teavet roogade koostise ja allergeenide kohta saate teenindajalt.

Sügis on inspireeriv aeg, mis annab meile imelisi
emotsioone ja maitsvaid hooajatoorained kogu
külmaks perioodiks.

Suurimaks inspiratsiooniks on
minu jaoks alati tooraine, millest roog sünnib!
Kogu meie meeskond soovib, et saaksite lõõgastuda ja
nautida seda aega,
toitu ning atmosfääri koos sõprade ja perega!
Tere tulemast, kallid külalised HÜGGEsse!

«Food is the ingredient that brings us together»



MENÜÜ



RECOMMENDED
2023

HÜGGE Resto
Ussimäe tee 12/1
+372 673 0900
resto@hyggeresto.ee



@huggeresto
@hyggeresto