

À La Carte

Peakokk Jegors Porulevs

EELROAD

GULROT 9€ (L, G)

Pruunis võis praetud confit-porgandid vürtsikate ürtide ja piparmündiga, india pähklid, astelpajukaste, porgandipüree, roheline või

TEMPURA REKER 10€ (G)

Tempura krevetid, maja magus tšillikaste, laim

SMØRREBRØD MED REKER 12€ (L, G)

Brioche, värsked salat, pošeeritud muna, avokaado, põhja-atlandi krevetid, päikesekuivatatud tomati aioli, marineeritud fenkol

BLÅSKJELL 500gr 14€ (L, G)

Sinimerekarbid valge veini-koorekastmes, krõbe ciabatta

BIFF TARTAR 14€ (L, G)

Veiseliha tartar, kapparid, šalottsibul, marineeritud kurk, maapirnkrõpsud, laagerdunud Andre talu juust

KAMSKJELL 17€ (L, G)

Praetud Jaapani kammkarbid, porrulauk, pak choy, sellerikreem, sarapuupähklid, Beurre-Blanc kaste

SKÅL kahele 20€ (L, G)

Juustu ja lihavalik, kapparid, oliivid, aioli, marineeritud tuunikala pipar, murakamoos, grissini

SALAT

SJØMATSALAT 13€

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

VILTSALAT 14€ (L)

Värsked salat, grillitud metssea filee, kirsstomatid, kergelt soolatud kurgid, kapparid, röstitud peedi hummus, mee-sinepikaste, rukkileivakrõpsud, Andre talu juust, vürtsikad kikerherned

SUPP

KREMET PURRE - OG POTETSUPPE 7€ (L)

Kreemjas porru- kartulisupp, murulauk, kartuli popkorn, valge trühvli õli

KREMET PURRE - OG POTETSUPPE MED ANDECONFIT 9€ (L)

Kreemjas porru- kartulisupp, pardi confit, murulauk, kartuli popkorn, valge trühvli õli

PÕHIROAD

GJØRS 20 € (L)

Peipsi kohafilee, fenkol ja tomatipüree, kartul, porrulauk, sinimerekarbid, haugi kalamari, Hollandi kaste astelpajuga, roheline või

ANDEBRYST 22€ (L)

Grillitud pardifilee, röstitud porgandipüree ingveri ja apelsiniga, punane kapsas, spinat, aromaatsed pipra, pardi Jus portveiniga

HJORT 32€ (L)

Hirvefilee striploin, marineeritud must sõstar, küpsetatud juurselleri püree, peed, austerservikud, savoia kapsas, Demi-Glace kaste

LISANDID

FRIIKARTULID 4€

VÄRSKE SALAT 4€

VARAJANE KARTUL ROSMARIINIGA 4€

HOOAJALISED GRILLKÖÖGIVILJAD 4€

BATAADI FRIIKARTULID AIOLI KASTMEGA 5€

L – sisaldab laktoosi

G – sisaldab gluteeni

T- taimetoitlane roog

Teavet roogade koostise ja allergeenide kohta saate teenindajalt.

MAGUSTOIT

MARSIPAN, SOLBÆR OG GRESSKAR 8 € (L, G)

Vahustatud martsipani ja valge šokolaadi ganache, vürtsikas kõrvitsakeeks, karamelliseeritud kõrvitsaseemned, mustsõstra sorbett

VAFLET OG KAVIAR 8€ (L, G)

Norra vahvlid, ploom, kuivatatud jõhvika ja portveine chutney, võikreem, astelpaju kalamari, pruun juust brunost

HVITT FJELL 8 € (L, G)

Juustukook kastani ja vaniljega, sarapuupähkli rullbiskviit, kakao krõpsud, küdoonia sorbett, besee

HÜGGE RETTER

PASTA MED KYLLING 13€ (L, G)

Spinati Pasta, maisi kanafilee, köögiviljad, koorekaste, päikesekuivatatud tomatid, rukola, grana padano juust

TRØFFELORZOTTO MED VILLSVIN OG SOPP 14€ (L, G)

Orsotto trühvli ja seentega, grillitud metssea filee, rukola, grana padano juust

HÜGGE CLASSIK BURGER 14€ (L, G)

Brioche sai, 100% käsitööna valmistatud veiseliha kotlet, cheddar juust, frillid salat, tomat, punane sibul, hapukurk, peekon, vürtsikas tomatikaste, sinep, friikartulid

“JALAPENO CHEDDAR” BURGER 16€ (L, G)

Brioche sai, 100% käsitööna valmistatud veiseliha kotlet, krõbe cheddari juust ja jalapeño, topeltpeekon, frillid salat, tomat, marineeritud kurk, punane sibul, vürtsikas aioli, friikartulid

TASTING SET MENÜÜ (L, G)

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

HIND INIMESE kohta 45€

KAMSKJELL

BIFF TARTAR

GJØRS

MARSIPAN,SOLBÆR OG GRESSKAR

*Võtke ette põnev rännak läbi Skandinaavia Hügge Resto abil!
Hügge Resto's kohtub hubane atmosfäär ja hea teenindus.*

*Jegor Porulev oma meeskonnaga pakub teile Skandinaaviapäraseid
roogasid modernses võtmes. Restoran kasutab hooajalisi ja
kohalikku toorainet.*

*Head isu,
Teie Hügge meeskond*

H Ü G G E
RESTO
MENÜÜ

HÜGGE Resto
Ussimäe tee 12/1
+372 6730900
resto@hyggeresto.ee



@huggeresto
@hyggeresto