

4-käiguline jõulumenüü

Tervituseks

* Klaas prosecco't

Eelroad

Kitsejuustu- ja viigimarjasalat

Granaatõun, röstitud mandlid, spinat

Valge kala *gravlax*

Ricotta juust, till, vürtsikas *crostini*

Suitsune kõrvitsa supp

Mesi, india pähklid, vürtsid

* Carmen Sauvignon Blanc, Central Valley, Tšiili, 2018 või
Carmen Merlot, Central Valley, Tšiili, 2016

Sorbett

Kaneeli ja õuna

Pearoad

Peedi *Wellington*

Seened, seederänniseemned, *balsamico* kaste

Lõhe *En Croute*

Spinat, *tapenade*, hernevõi

Vürtsikas lamm

Harissa, *cannellini* oad, fenkol

* Carmen Sauvignon Blanc, Central Valley, Tšiili, 2018 või
Carmen Merlot, Central Valley, Tšiili, 2016

Dessert

Šokolaadi- ja maapähklirull

Crème fraîche, soolased pähklid

* Põltsamaa Kuldne Reserva

29 € / 49 €*
* vein hinnas

Ilusaid pühi!

Merry Christmas!



4-course Christmas Menu

Welcoming drink

* Glass of prosecco

Starters

Goat's cheese salad with figs

Pomegranate, toasted almonds, spinach

White fish *gravlax*

Ricotta cheese, dill, spiced *crostini*

Smoked pumpkin soup

Honey, cashew nuts, five spiced

* Carmen Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile, 2018 or
Carmen Merlot, Central Valley, Chile, 2016

Sorbet

Cinnamon, apple

Main Course

Beetroot *Wellington*

Mushrooms, pine nuts, balsamic reduction

Salmon *En Croute*

Spinach, *tapenade*, pea butter

Spiced lamb

Harissa, *cannellini* beans, fennel

* Carmen Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile, 2018 or
Carmen Merlot, Central Valley, Chile, 2016

Dessert

Chocolate and peanut butter roll

Crème fraîche, salted nut brittle

* Põltsamaa Kuldne Reserva

29 € / 49 €*
* wine included



CLAYHILLS

GASTROPUB



Tule ja võta uus aasta vastu

*Clayhills
Gastropubis!*

Rohkem infot broneeringute
kohta:
marko@clayhills.ee

Come and celebrate New Year's at

*Clayhills
Gastropub!*

More information and
reservations:
marko@clayhills.ee