

SALVADORE

RESTORAN

Menüü

KÜLMAD SUUPISTED & COLD STARTERS

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Liha valik (kahele) 8.00

Praesingi, salaami, veisekeele ja peekoni külmad lõigud

ASSORTMENT OF MEAT (for two persons) – cold cuts of pork, salami, beef tongue and bacon
МЯСНОЕ АССОРТИ (на двоих) – холодная нарезка буженины, салями, говяжьего языка и бекона

Kala valik (kahele) 9.50

Soolalõhe, suitsuvõikala ja tuura külmad lõigud, silmud ja lõhemarja

ASSORTMENT OF FISH (for two persons) – cold cuts of salted salmon, smoked butterfish and sturgeon, lamprey and salmon caviar
РЫБНОЕ АССОРТИ (на двоих) – холодная нарезка соленого лосося, копченого маслюка, осетра, миноги и икра форели

Carpaccio 6.00

Toores viilutatud veisesisefilee balsamiku-, oliiviõli- ja parmesani juustuga

Finely sliced raw meat with balsamic vinegar, olive oil and parmesan cheese
Тонко нарезанная сырая говядина с бальзамиком, оливковым маслом и сыром пармезан

“Caprese” 5.00

Mozzarella juust, värsked tomat, seederpähklid, pesto ja balsamici kaste

Mozzarella cheese with tomato slices, garnished with pine nuts, pesto and balsamic dressing
Слои помидора и сыра моцарелла, с кедровыми орешками, песто и черным бальзамическим соусом

Salat „Antonio“ 7.00

Salatilehed veiseliha lõikudega, kirss-tomatid, krutoonid, seedripähklid ja oliiviõliga

Leaves of lettuce with slices of beef, croutons, tomatoes, pine nuts and olive oil
Листья салата с кусочками телятины, гренками, томатами „черри“, кедровыми орешками и оливковым маслом

Salat „Ceasar“ 7.00

Värsked Romaani salatileded kirss-tomatidega, röstitud kanafilee või hiid krevettidega, krutoonide ja parmesani juustuga

Fresh leaves of Romaine lettuce with croutons and cherry-tomatoes, roasted chicken fillet or tiger shrimps and parmesan cheese
Свежие листья салата Романа с гренками и томатами «черри», куриным филе или тигровыми креветками и сыром пармезан

Kreeka salat 6.00

Salatilehed värskete juurviljadega, feta juustu ja valge balsamico kastmega

Leaves of lettuce combined with fresh vegetables, feta cheese and white balsamic dressing
Листья салата со свежими овощами, сыром фета и белым бальзамическим соусом

_____ KUUMAD SUUPISTED & HOT STARTERS _____

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Pannkoogid kalamarjaga 6.00
 Pannkoogid kalamarja ja suitsutatud lõhega

Pancakes with caviar and smoked salmon
 Блинчики с красной икрой и копчёным лососем

Krevetid vardas 8.00
 Praetud krevetid küüslaugu - ja sidruni mahlas roheline salatiga

Shrimp Scampi – fried shrimps with garlic and lemon juice on cushion of the green salad
 Креветки обжаренные с чесноком и лимонным соком на подушечке из листьев салата

_____ SUPID & SOUPS & СУПЫ _____

Päevasupp 3.00

Daily soup
 Суп дня

Kana puljong 3.50
 Parmesani juustu- ja vutimunaga

Chicken broth with parmesan cheese and quail egg
 Куриный бульон с сыром пармезан и перепелиным яйцом

Seenesupp 4.00
 Serveeritud koorega

Chanterelle cream soup
 Грибной крем-суп

Juustusupp lõhega 4.50

Cheese soup with salmon
 Сырный суп с лососем

_____ PASTA & RISOTTO _____

Risotto juurviljade- ja valgete seentega 6.00

Mushroom and vegetable risotto
 Ризотто с овощами и белыми грибами

Risotto mereandidega 7.00

Risotto with seafood
 Ризотто с морепродуктами

Spaghetti Carbonara 6.00

Spagetti seente, singi ja munaga kerges koorekastmes

Spaghetti with mushrooms ham and egg with light cream sauce
 Спагетти с грибами, ветчиной, яйцом и с сыром пармезан

Fusilli Salmon 7.00
Fusilli keedetud lõhefileetükkide, basiiliku ja sinihallitusjuustu kastmega

Fusilli with pieces of poached salmon fillet served with basilik and blue cheese sauce
Фусилли с кусочками отварного филе лосося с соусом из сыра с синей плесенью и базиликом

Fettuccine Alfredo 7.00
Fettuccine kanafleetükkide, brokkoli ja seentega, serveeritud kerge võikastmega

Fettuccine with chicken fillet stripes, broccoli and mushrooms served with light butter sauce
Феттучине с кусочками куриного филе, брокколи и грибами, сервируется с лёгким сливочным соусом

PÕHIROAD & MAIN COURSES

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Aurutatud lõhefilee 9.00
Lõhefilee krevettidega ja pesto kastmega

Poached salmon fillet with shrimps, pesto sauce
Приготовленное на пару филе лосося с креветками и соусом «песто»

Marselli lõhefilee 11.00
Lõhefilee peekonis kerge koore - punase kalamarja kastmega

Salmon a-la marseille – bacon-wrapped salmon with cream sauce and a touch of red caviar
Лосось по марсельски - лосось в беконе со сливочным соусом и добавлением красной икры

Beebi-forell 12.00
Küpsetatud baby-forell

Grilled baby trout
Запеченная беби – форель

Dorada 16.00
Küpsetatud kuldmerikoger krevettide, rannakarpide ja spinati kastmega

Sea bream baked with shrimps and mussels, served with spinach sauce
Дорада запеченная с креветками, мидиями и шпинатным соусом

Veal steik 16.00
Klassikaline marmor vasikaliha grillitud juurviljadega

Classic marble veal steak with grilled vegetables
Классический стейк из мраморной телятины с гриль овощами

Filet Mignon 15.00
Rõstitud veise sisefilee konjaki kastmega

Veal steak with cognac sauce
Обжаренное филе телятины с коньячным соусом

Saltimbocca alla Romana 13.00
Veiseliha rullid peekoni- ja eesti juustuga

Veal rolls with bacon and milk cheese
Рулет из телятины с беконом и молочным сыром

Pork chop Zucchini 11.00

Küpsetatud seasisefilee tsukiini, tomati, mozzarella juustu ja shampinjoni kastmega

Stuffed pork chop with zucchini and cheese Mozzarella, served with champignons sauce

Отбивная из свинины с цукини, помидорами, сыром Mozzarella и соусом из шампиньонов

Noore lamba liha granaatõuna kastmega 14.00

Fillet of young lamb with pomegranate sauce

Филе молодого барашка с гранатовым соусом

Küpsetatud pardifilee 13.00

Küpsetatud pardifilee apelsini marinaadis mustsõstra kastmega

Orange marinated duck fillet with black currant sauce

Обжаренное филе утки в апельсиновом маринаде с соусом из чёрной смороды

Columbiana 8.00

Röstitud kana peekonitaidise, küüslauku -, seente- ja sinihallitusjuustu kastmega

Roasted chicken stuffed with bacon, garlic and mushrooms with blue cheese sauce

Обжаренное куриное филе, фаршированное беконом, чесноком и грибами

с соусом из сыра с синей плесенью

Garniir – Garnish – Tapuup 2.50

Keedetud kartul — Kartulipüree — Ahjukartul

Värsked juurviljad — Grillitud juurviljad — Hautatud juurviljad — Grillitud spargel parmesani justuga — Riis

Boiled potatoes — Smashed potatoes — Baked potato

Fresh vegetables — Grilled vegetables — Stewed vegetables — Grilled asparagus with parmesan cheese — Rice

Отварной картофель — Пюре — Запечённый картофель

Свежие овощи — Овощи на гриле — Овощи на пару — Спаржа на гриле с пармезаном — Рис

_____ MAGUSTOIT  DESSERT  ДЕСЕРТ _____

Sokolaadi-kirsitort 5.00

Chocolate-cherry cake

Шоколадно-вишнёвый торт

Tiramisu 5.00

Klassikaline Itaalia magustoit Savoiard biskviidi, kohvilikööri ja Philadelphia toorjuustuga

Classical Italian dessert with Savoiard biscuits, coffee liqueur and Philadelphia cheese

Классический итальянский десерт с печеньем савоярди, кофейным ликером и сыром Маскарпоне

Kreem brülee 4.00

Munavaht sulatatud suhkruga ja marjasorbetiga

Traditional creamy egg custard, baked with a golden sugar crust and berry sorbet

Сливочный пудинг с карамельной корочкой и ягодный сорбетом

Juustu-puuvilja valik 6.00

Cheese selection and fruits

Сырно-фруктовое ассорти