



# Christmas Eve 24th December

## STARTERS & SALADS

Selection of Cheese with Honey and Jams  
Charcuterie of Coppa di Parma, Prosciutto Crudo, Salame Milano, Smoked Duck Breast  
Selection of Cured Fish – Salmon, Tuna and Butterfish  
Carpaccio of Octopus – Celery Juliennes, Sundried Tomatoes, Frisée and Lemon Dressing  
Potatoes and Herring Salad with Chives  
Chicken Roulade, Spinach, Apricot and Walnuts  
Beetroot and Apple salad with Walnuts  
Roasted Pumpkin, Pomegranate and Mint Yoghurt  
Tabbouleh and Date Salad with Orange Vinaigrette  
Roasted Cauliflower Salad with Lemon Tahini Dressing  
Salad Bar with Dressings and Condiments

## SOUP

French Onion soup

## CARVING STATION

Roasted Turkey with Smoked Plums BBQ Sauce  
Traditional Stuffing of Apple, Orange, Raisin, Apricot and Roasted Nuts

## MAINS

Dry Aged Beef Entrecote, Chimichurri  
Pepper Pork Filet, Sautéed Spinach, Mushroom Sauce with Truffle  
Cod Fish, Braised Fennel, Mustard and Orange Sauce  
Root Vegetables Casserole  
Sautéed Brussels Sprouts with Sesame  
Potato Gratin with Herbs

## DESSERTS

Selection of Sliced Fruits and Berries  
Pumpkin Cheesecake, Gingerbread Crumble, Blood Orange Gel  
Chocolate Brownie, Pistachio Cream  
Raspberry Panna Cotta, White Chocolate Chips  
Tartelettes with Lime Curd and Meringue  
Carrot Pie with Frosty  
Apple Pie with Cinnamon  
Chocolate Cupcakes with Raspberry

# Christmas Day and Boxing Day Menu 25th & 26th December

## STARTER

Salmon Gravlax  
Heritage Beets | Burnt Orange | Endive | Caviar

## MAIN COURSE

Honey Glazed Duck Filet  
Cranberry | Potato Fondant | Broccolini

## DESSERT

Warm Banana Cake with  
Chocolate and Cinnamon  
Chantilly Cream | Caramelized Pecan Nuts





# Jõululaupäeva Õhtusöök

## 24. Detsember

### EELROAD & SALATID

Juustuvalik Mee ja Moosidega  
Lihavalik Coppa di Parma, Prosciutto Crudo, Milano Salaami, Suitsutatud Pardirind  
Marinaadis Kalavalik-Lõhe, Tuunikala ja Võikala  
Kaheksajala Carpaccio-Seller, Päikesekuivatatud Tomatid, Frisee ja Sidrunikaste  
Kartulid ja Heeringasalat Murulauguga  
Kanarulaad, Spinat, Aprikoos ja Kreekapähklid  
Peedi ja Õuna Salat Kreekapähklitega  
Röstitud Kõrvits, Granaatõun ja Mündijogurt  
Tabboulehi- ja Datlisalat Apelsiini Vinegrettiga  
Röstitud Lillkapsasalat Sidruni-Tahhiinikastmega  
Salativalik Kastmete ja Lisanditega

### SUPP

Prantsuse Sibula Supp

### LIHA CARVING

Röstitud Kalkun Suitsutatud Ploomide ja BBQ Kastmega  
Traditsioonilise Täidisega Õunast, Apelsinast, Rosinast, Aprikoosist ja Röstitud Pähklitega

### PEAROAD

Kuivlaagerdatud Veise Anterkoot, Chimichurri Kaste  
Piprane Seafilee, Spinat, Seenekaste Trühvlitega  
Tursk, Hautatud Apteegitill, Sinepi-Apelsini Kaste  
Juurvilja Pajaroo  
Praetud Brüsseli Kapsad Seesamiga  
Kartuligratään Ürtidega

### MAGUSTOIDUD

Puuvilja- ja Marjavalik  
Kõrvitsa Juustukook, Piparkoogi Puru, Veriaplesini Geeliga  
Šokolaadi Brownie, Pistaatsia Kreem  
Vaarika Panna Cotta, Valge Šokolaadikrõpsud  
Tartelettid Laimikreemi ja Beseega  
Porgandipirukas Glasuuriga  
Õunapirukas Kaneeliga  
Šokolaadi Tassikoogid Vaarikatega

# Jõulude Esimese ja Teise Püha Menüü

## 25. & 26. Detsember

### EELROOG

Soolalõhe  
Variatsioon Peetidest | Põletatud Apelsin |  
Endiivia | Kaaviar

### PEAROOG

Mee Glasuuriga Pardifilee  
Jõhvikad | Fondant Kartul | Minibrokkoli

### MAGUSTOIT

Soe Banaanikook Šokolaadi  
ja Kaneeliga  
Chantilly Kreem | Karamelliseeritud  
Pekaanipähkli

