



New Year's Eve Menu

31st December

STARTERS

Chilled Gazpacho, Goat Cheese, Extra Virgin Olive Oil
Salty Éclair, Guacamole, Fresh Tuna, Nori Chips
Crostini with Burrata, Heirloom Tomatoes, Basil
Norwegian Shrimps and Mango Canapé
Beef Carpaccio, Rucola, Parmesan and Truffle Oil
Selection of Cheese with Honey and Jams
Charcuterie Selection of Coppa Di Parma, Prosciutto Crudo, Salame Milano, Salame Ventricina

SALAD BAR

Duck Confit Salad, Blue Cheese, Raspberry and Hazelnut Dressing
Fresh Leaves with Shrimps and Aioli
Quinoa with Roasted Butternut Squash, Feta Cheese, Heirloom Tomato, and Champagne Vinaigrette
Roasted Beets with Farro, Barley, Wheat Berry, Pumpkin Seed, and Crumbled Goat Cheese Tossed with Wholegrain Mustard Vinaigrette
Grilled Halloumi with Bulgur Salad and Pomegranate
Kale Salad, Quinoa, Avocado, Apple, Blueberries, Walnuts, Pomegranate, Orange dressing

SEAFOOD BAR

Freshly Shucked Oysters | Shallot & Red Wine Vinegar | Tabasco
Poached Prawns Tails | Mary Rose
Poached Lobster Tails
Gravlax
Tuna sashimi with Ponzu Soy Sauce
Smoked Butterfish
Green Mussels with Chimichurri

SOUPS

Seafood Chowder
Duck Consommé

MAINS

Black Cod Filet, White Miso, Daikon
Beef Filet Mignon, Café de Paris
Iberico Pork Chops, Roasted Bell Peppers, Polenta and Spinach
Lyonnais Potatoes
Pan-fried Broccoli with Teriyaki Sauce and Sesame
Buttered Market Vegetables

LIVE COOKING STATION


Risotto with Porcini and Parmesan

CARVING STATION

Garlic Rosemary Leg of Lamb
Charcoal Dry Aged Cowboy Steak

DESSERT

Tree Chocolate Opera Cake, Salted Caramel,
Roasted Hazelnuts
Mango Cake
Pistachio Mousse
Mini Eclairs
Mini Tiramisu
Macarons
Yogurt and Raspberry Mousse Tart
Sliced Fruits and Berries



Vanaasta Öhtumenüü

31. Detsember

EELROAD

Jahutatud Gazpacho, Kitsejuust, Extra Virgin Oliiviõli
Soolane Ekleer, Guacamole, Tuunikala, Norikrõps
Crostini Burrata, Tomati, Basiilikuga
Norra Kreveti ja Mango Suupiste
Veiseliha Carpaccio, Rukkola, Parmesan ja Trühvliõli
Juustuvalik Mee ja Moosiga
Lihavalik Coppa Di Parma, Prosciutto Crudo, Salaami Milano, Salaami Ventricina

SALATIBAAR

Pardi Confit Salat, Sinihallitusjuust, Vaarika- ja Sarapuupähkli Kaste
Salatilehed Krevettide ja Aiõliga
Kinoa Salat Rõstitud Kõrvitsa, Fetajuustu, Tomati ning Šampanja
Vinegretiga
Rõstitud Peet Farro, Odra, Nisumarja ja Kõrvitsaseemnete ning
Kitsejuust Koos Täistera Sinepivinegretiga
Grillitud Halloumi Bulgurisalat Koos Granaatõunaga
Kale salat, Kinoa, Avokaado, Õun, Mustikad, Kreeka Pähklid, Granaatõun,
Apelsinikaste

MEREANNIBAAR

Austrid | Šalottsibul & Punaseveiniäädikas | Tabasco
Pošeeritud Krevetisabad | Mary Rose
Pošeeritud Homaarisabad
Soolalõhe
Tuunikala Sashimi with Ponzu Sojakastmega
Suitsutatud Võikala
Rohelised Rannakarbid Chimichurriga

SUPID

Mereanni Chowder
Pardi Konsomee

PEAROAD

Must Tursk, Valge Miso, Daikon
Veise Sisefilee, Café de Paris
Iberico Sealiha, Rõstitud Paprika, Polenta ja Spinat
Lyonnaise Kartulid
Pannil Praetud Brokkoli Teriyaki Kastme ja Seesamiseemnetega
Hooajalised Köögiviljad Võiga

VÄRSKELT VALMIB SINU EES

Puraviku ja Parmesani Risotto

OTSE GRILLIPEALT

Küüslaugu-Rosmariini Lambajalg
Söel Grillitud Kuivlaagerdatud Kauboi Steik

MAGUSTOIDUD

Kolme Šokolaadi Operikook, Soolakaramell,
Rõstitud Sarapuupähklid
Mangokook
Pistaatsiakreem
Mini Ekleer
Mini Tiramisu
Makroonid
Jogurti ja Vaarika Kreemikook
Värske Puuvilja- ja Marjavalik