



Grand Rose SPA
СУШЕНАЯ ТРЕСКА

НА ДВОИХ С ДРУГОМ

СУШЕНАЯ ТРЕСКА	2,5 €
ОЛИВКИ, МАРИНОВАННЫЕ С ЛИМОНОМ И ПРЯНЫМИ ТРАВАМИ	3 €
ЧЕСНОЧНЫЕ ХЛЕБЦЫ С ЧЕСНОЧНЫМ ДИП-СОУСОМ	4 €
ХРУСТЯЩАЯ ТОМАТНАЯ ЧИАБАТТА С ДИП-СОУСОМ ЦЕЗАРЬ томатный порошок, сыр Грана Падано	4 €
КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С ЧЕСНОЧНЫМ ДИП-СОУСОМ	6 €
СЫРНАЯ ТАРЕЛКА эсклюзивный сыр Grand Rose и сыры с хутора Kolotsi, варенье из морошки, лепестки ржаного хлеба Rose	10 €
ВЫБОР СААРЕМААСКИХ ЗАКУСОК GRAND ROSE Лучшие закуски по выбору шеф-повара, как из мяса, так и из рыбы. Хватит на двоих.	16 €

ЗАКУСКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ САЛАТ ЦЕЗАРЬ	*с куриным филе	8 €
	*со слабосоленым лососем	8 €
ТИГРОВАЯ КРЕВЕТКА И АВОКАДО (L, G)		9 €
салат с рисовой лапшой, соус гуакамоле, маринованная морковь, кольраби, салат вакаме,		
«ТАТАКИ» ИЗ ЛОСОСЯ (L)		9,5 €
картофель, огурец, лук, огуречный майонез, каперсы, укропное масло		
ТАРТАР ИЗ СААРЕМААСКОЙ ОЛЕНИНЫ (L,G)		12 €
лисички, майонез чили, черемша, хрустящий сельдерей, лососевая икра, яичный желток		

ПАСТА И СУПЫ

СЛИВОЧНАЯ ПАСТА С КУРИЦЕЙ И ЖАРЕННЫМИ ОВОЩАМИ морковь, брокколи	8 €
РЫБНЫЙ СУП (L,G)	7,5 €
треска, яйцо 64°C/100 мин, овощи, бульон	
СУП С КОКОСОВЫМ КРЕМОМ И ЧЕЧЕВИЦЕЙ (V,L,G)	7 €
нут, хрустящий батат, грибы шимен, семена кунжута, кориандр	




Grand Rose SPA
Hotel

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

БУРГЕР ИЗ СААРЕМААСКОЙ ГОВЯДИНЫ 11 €
хрустящий картофель, соленый огурец

ЛАПША С КОЛЬРАБИ И СОУСОМ С КОКОСОМ И КАРРИ (V, L, G) 10 €
хрустящий батат, красная капуста, молодая морковь, сахарный горох, салат вакаме, кориандр

ПРИГОТОВЛЕННОЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ 12 €
С ПРЯНОЙ КОРОЧКОЙ
зеленая гречка фасолевый крем, морковный крем, маринованная кольраби, сливочный соус с черным перцем

ФИЛЕ СУДАКА 15 €
крем из брокколи, приготовленная на гриле молодая брокколи, яйцо 64°C/100 мин, соус с квашеной капустой и сливочным маслом

ТУШЕННЫЙ 48 ЧАСОВ КУСОК ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДКИ 16 €
картофельное пюре с черемшой, жареные овощи, маринованный лук, соус из красного вина

«СТРИПЛОЙН» ИЗ ВЫДЕРЖАННОЙ 28 ДНЕЙ ГОВЯДИНЫ (250 г) 20 €
картофель «Hasselback» с пряной корочкой, жареные овощи, крем из корня петрушки, копченая сметана, соус из красного вина

ДЕСЕРТЫ

КРЕМ ИЗ ЕЛОВЫХ ПОБЕГОВ 5 €
гель Gin&Tonic, измельченная мята

ТЕПЛЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ДЕСЕРТ (L) 5 €
жареное кардамоновое молоко, ягоды

РАССЫПЧАТОЕ ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ 5,5 €
сааремааский заварной крем, ягодное безе, сорбет из облепихи

МОРОЖЕНОЕ И СОРБЕТЫ ROSE 4,5 €
выбор изготовленного вручную мороженого и сорбетов (попросите у официанта 3 шарика)

Г – не содержит глютена

Л – не содержит лактозы

В – вегетарианский