

EELROAD / STARTERS / ALKURUOAT / ЗАКУСКИ

- * Kitsejuustusalat marineeritud peedi ja röstitud seedermäni seemnetega. 7.-
- * Goat cheese salad with marinated beetroot and roasted pine nuts.
- * Vuohenjuustosalaatti marinoidun punajuuren ja paahdettujen pinjasiementen kera.
- * Салат с козьим сыром, маринованной свёклой и обжаренными кедровыми орешками.

- * Soe salat krevettide, brokoli ning magushapus küüslaugukastmega. 7.-
- * Warm salad with shrimps and broccoli served with sweet and sour garlic dressing.
- * Lämmin katkarapu-parsakaalisalaatti ja hapanimelää valkosipulikastiketta.
- * Тёплый салат с креветками и брокколи, приправленный кисло сладким - чесночным соусом.

- * Kevadine salat veiseliha, pastinaagiremulaadi, kuivatatud tomatite ja marineeritud rohelse õunaga. 9.-
- * Spring salad with beef, parsnip remoulade, sun-dried tomatoes and marinated green apple.
- * Keväinen salaatti naudanlihasta, palsternakka-rémouladesta, aurinkokuivatuista tomaateista ja marinoidusta vihreästä omenasta.
- * Весенний салат с говядиной , ремулад из пастернака , вялеными томатами и маринованным зелёным яблоком.

- * Praetud veiselihatartar seenekreemi ja marineeritud kurgiga. 12.-
- * Roasted beef tartare with mushroom cream and pickles.
- * Paahdettu tartar naudanlihasta, sienitahnaa ja etikkakurkkua.
- * Поджаренный тартар из говядины с кремом из грибов и маринованным огурцом.

- * Veinikõrvane kahele külalisele – valgehallitusjuus, sinihallitusjuust, Eesti juust, Hispaania vorst ja Parma sink. 14.-
- * Wine platter for two - white-veined cheese, blue-veined cheese, Estonian cheese and assorted Spanish sausages and Parma ham.
- * Viinin seuraksi kahdelle hengelle - valkohome- ja sinihome juustoa, Virolaista juustoa, Espanjalaisia makkaroita ja Parmankinkkua.
- * Тарелка под вино для двоих гостей - сыр с белой плесенью, сыр с голубой плесенью, Эстонский сыр, ассорти из Испанской колбасы и Пармской ветчины.

SUPID / SOUPS / KEITOT / СУПЫ

- * Kõrvitsasupp kitsejuustu ja ingveriga koos rohelse peterselli-küüslauguvõiga. 6.-
- * Pumpkin soup with goat cheese and ginger sprinkled with parsley and garlic oil.
- * Vuohenjuustolla ja inkiväärillä maustettu kurpitsakeitto ja vihreää persilja-valkosipulivoita.
- * Тыквенный суп с козьим сыром и имбирём, приправленный зелёным маслом из петрушки и чеснока.

- * THREE CROWNS restorani veiselihapuljongi baasil borš peedi, hapukoore ja küüslauguga. 6.-
- * THREE CROWNS beef stock borscht with beetroot sour cream and garlic.
- * Ravintola THREE CROWNSin naudanlihaliepipohjainen borssi, punajuurismetanaa ja valkosipulia.
- * Борщ от ресторана THREE CROWNS на говяжьем бульоне, со свекольной сметаной и чесноком.

PÕHIROAD / MAIN DISHES / PÄÄRUOAT / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

- * Traditsiooniline Eesti praad ürdikartulite, kukeseenekastme, marineeritud sibula ja köögiviljadega. 15.-
- * Traditional Estonian roast with potatoes flavoured with herbs, chanterelle sauce, marinated onions and vegetables.
- * Perinteistä virolaista paistia, yrttiperunoita, kantarellkastiketta, marinoitua sipulia ja kasviksia.
- * Традиционное Эстонское жаркое с пряным картофелем, с соусом из лисичек , маринованным луком и овощами.

- * Kohaliku veise sisefilee pipras ahjukartulite, šampinjonipüree ja portveini kastmega. 18.50
- * Peppered beef tenderloin (locally produced) with baked potatoes, mashed mushrooms and red port wine sauce.
- * Pippuripihvi kotimaisesta naudan sisäfileestä, uuniperunaa, herkkusienipyreetä ja punaista portviinikastiketta.
- * Внутренние филе местной говядины в перце с запечённым картофелем , пюре из шампиньонов и соусом из красного портвейна.

- * Veise sisefilee lõik paprika-tomatipüree ja kartuli-*fondant*'iga. 18.50
- * Beef tenderloin steak with mashed bell peppers and tomatoes served with fondant potatoes.
- * Naudan sisäfileepihvi, paprika-tomaattipyreetä ja perunafondanttia.
- * Стейк из внутреннего филе говядины с пюре из паприки и томатов, с картофельным фондантом.

- * Vürtsikas lambakarree *pak choi* kapsa, kartuli-*fondant*'i ja marjakreemiga. 19.-
- * Herb flavoured rack of lamb with cabbage (*pak choi*), fondant potatoes and berry cream.
- * Mausteinen karitsan karee, *pak choi*-kaali (*pinaattikiinankaalia*), perunafondanttia ja marjavaahtoa.
- * Пряное каре барана с капустой (*пак - чой*) картофельным фондантом и кремом из ягод.

- * Pardi rinnafilee rohelse orsoto ja ahjuõunaga. 15.-
- * Duck steak with green orsotto and baked apple.
- * Ankan rintafilee, vihreää ohrattoa ja uuniomenaa.
- * Утиный стейк с зеленым орзотто и запеченным яблоком.

- * Faasani rinnafilee küpsetatud köögiviljade, kuskussi ja kanapuljongi baasil kastmega. 17.-
- * Pheasant with baked vegetables, couscous and chicken stock sauce.
- * Fasaani rintafilee, paahdettuja kasviksia, cous cous ja kanaliemikastiketta.
- * Грудка фазана с запечёнными овощами, кус-кус и соус на курином бульоне.

- * Õrnsuitsutatud merelõhe (54 °C) küpsetatud pastinaagi, mandlikartulite ja sidrunivahuga. 14.-
- * Soft smoked wild salmon (54°C) with baked parsnip, almond potatoes and lemon mousse.
- * Miedosti savustettua merilohta (54 °C), paahdettua palsternakkaa, manteliperunaa ja sitruunavaahtoa.
- * Подкопчённый морской лосось (54°C) с запечённым пастернаком , миндальным картофелем и лимонным муссом.

- * Valge kala peakoka valikul sidruni-kartulipüree ja õunakreemiga. 15.-
- * White fish (chosen by the chef) with lemon-flavoured mashed potatoes and apple cream.
- * Keittiömestarin valitsemaa vaaleaa kalaa, sitruuna-perunapyreetä ja omenavaahtoa.
- * Белая рыба по выбору шеф - повара с лимонным картофельным пюре и яблочным кремом.

MAGUSTOIDUD / DESSERTS / JÄLKIRUOAT / ДЕСЕРТЫ

- * Alaska - Mustasõstrasorbett, ahjubesee, liivatainast korvikeses.
- * Alaska - Black current sorbet, tender baked meringue and shortcrust pastry. 6.-
- * Alaska - Mustaherukkasorbettia, uunimarenkia ja murotaikinatarletteetti.
- * Аляска - Сорбет из чёрной смородины, подпечённая меренга, корзинка из песочного теста.

- * Päklärõite ja tumeda šokolaadiga kook jogurtisorbeti, rõstitud müsli ning marjadega.
- * Dark chocolate brownie with yoghurt sorbet, roasted muesli and berries. 6.-
- * Tumma suklaabrownie, jogurtisorbettia, paahdettua mysliä ja marjoja.
- * Брауни из тёмного шоколада с йогуртовым сорбе, поджаренными мюслями и ягодами.

- * Valge šokolaadi kreem kitsejuustu, juustujäätise ja kookosbesee krõpsudega.
- * White chocolate cream with goat cheese, cheese ice cream and a chip of coconut meringue. 6.-
- * Valkosuklaavaahtoa, vuohenjuustoa, juustojäätelõä ja kookosmarenkilastuja.
- * Крем из белого шоколада с козьим сыром, сырным мороженым и чипсом из кокосовой меренги.

- * Jäätis – valik käsitõõjätisi.
- * Assorted home-made ice cream. 5.-
- * Jäätelõä: valikoima käsityõnä valmistettuja jäätelõitä.
- * Мороженое - ассорти приготовленное вручную.

HEAD ISU!

ENJOY YOUR MEAL!

HYVÄÄ RUOKAHALUA!

ПРИЯТНОГО АПЕТИТА!



THREE CROWNS

— RESTORAN —

Info allergeenide kohta küsi ettekandja käest !

Information about allergens to ask a waiter !

Lisätietoja allergioista kysyä tarjoilijalta !

Информацию об аллергенах спросите у официанта !