

# Mõdu kõrvale

SNACKS & STARTERS

ЗАКУСКИ

## Kuivatatud verikäkid

Dried blood-mixed dumplings, thin blood-mixed dumpling slices, dried in the oven

Сушеные «кровяные колобки»

€ 2,70

## Krõbeleivad küuslaugukastmega

Crispy black bread with garlic dipping sauce

Гренки с чесночным соусом

€2,70

## Küpsetatud juustupallid

Cheese croquettes

Крокеты из сыра

€3,20

## Krõbedad seakõrvad

Crisp pig's ears, thin shreds of fried pig's ears

Хрустящие свиные ушки

€3,20

## Praetud soolaliha

Fried salted meat, cubes

Жареная солонина

€3,5

**Krõbekanaamps**

Chicken croquettes

Крокеты из курицы

€3,50

**Kergeks eineks**

SALADS/ SOUPS

САЛАТЫ/ СУПЫ

**Kodune kartulisalad astelpaju lambavorstikestega**

Homely potato salad with mutton sausage

Домашний картофельный салат и бараньими колбасками с облепихой

€3,90

**Kreekarärane talupoja salat**

Greek peasant salad

Крестьянский салат по гречески

€ 4,70

**Soe silgusalat**

Warm small herring salad

Теплый салат с килькой

€4.90

**Soolaheeringasupp**

Salted herring soup, a soup with salted herring and vegetables

€4,00

Суп из соленой селедки

**Seljanka**

Russian meat soup

Солянка

€4,70

**Lõhe-kooresupp**

Creamy salmon soup

Лососевый суп со сливками

€5,50

## **Pearoad**

**Tugevaks kõhutäiteks**

MAIN COURSE

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

**Kõrtsi pelmeenid**

Home-made pelmenies

Домашние пельмени

€5,20

**Soolaheeringas, ahjukartul kodujuustu täidisega**

Salted herring, oven-baked potatoes (in foil baked unpeeled) with cottage

€7,00

cheese filling

Соленая селедка и печеный картофель, фаршированный зернистым творогом

**Praetud räimed, mulgipuder, kodujuust**

Fried small herring fillets, "Mulgipuder" potato porridge (groats and potatoes with fried cubes of pork meat), cottage cheese

€7,80

Жареное филе салаки, картофельное пюре с перловой крупой, жареным спиком и луком, зернистый творог

**Küpsetatud lõhekala grillitud köögiviljadega**

Grilled salmon medallion served with vegetable

€ 12,50

Гриль медальон из лосося и овощи

**Sinepine seapraad, õllega hautatud hapukapsad, ürdikartul**

Roast pork with mustard, sauerkraut stewed in beer

€10,40/8,50

Горчичное свиное жаркое, кислая капуста, тушенная в пиве и пряный картофель

**Lihavarras, mundris-kartul, vürtsikas kaste**

Pork skewer with potato wedges, tomato salad and spicy salsa

€10,40/8,50

Шашлыки с жареным картофелем с салатом из помидор и острым соусом сальса

**Jahimehe võileib metsaseene kastmega**

Warm hunter's sandwich with wild mushroom sauce

€ 11,50

Горячий бутерброд охотника с соусом из лесных грибов

**Lehtbiifsteek, apelsini- grillvõi, friikartul, külm kaste**

Leaf beefsteak, orange flavoured butter, fries, cold sauce

€ 12,00

Листовой бифштекс, апельсиновое масло, картофель фри, холодный соус

**Ribipraad, ahjukartul kreemjuustu täidisega**

Ribs, ovenbaked potatoes with cream cheese & herbs

€12,00

Ребрышки, запеченный картофель фаршированный мягким сыром и пряностями

**Murulaugu-toorjuustuga täidetud kanafilee, metsik riis, pähklikaste**

Chicken fillet filled with chives and cream cheese, wild rice, nut sauce

€9,50/7,50

Куриное филе, фаршированное крем-сыром, дикий рис, ореховый соус

**PUDRUD JA SOUSTID:**

PORRIDGES AND SAUCES:

КРЕСТЬЯНЬСКИЕ БЛЮДА:

### **Mulgipuder, seenesoust**

“Mulgipuder” - potato porridge (groats and potatoes with fried cubes of pork meat) mushroom sauce €5,90

Картофельное пюре с беконом и крупой с грибным соусом

### **Mulgipuder, muna- peekonisoust**

“Mulgipuder” - potato porridge (groats and potatoes with fried cubes of pork meat), eggs and bacon sauce €5,90

Картофельное пюре с перловой крупой, жареным спиком и луком, яичный соус с беконом

### **Urwapuder, härjasilmad, soolakurk (Urwapuder= praetud kruubipuder suitsupeekoni, soolapeki ja röstitud metsapähklitega)**

„Catkins” porridge (pot barley porridge with smoked bacon and roasted nuts)

Каша из ячневой крупы, яичница, соленый огурец

## **Maiustamiseks**

DESSERTS

ДЕСЕРТЫ

<p><b>Kama- kohupiimakreem vaarikatoormoosi ja röstitud kaerahelvestega</b>  Kama-curds cream with roasted oat flakes and raspberry jam (Kama- Dish prepared from a mixture of rye-, oat-, barley- and peasemeal by mixing it with clabbered milk or yogurt)  Творожный крем с толокном, малиновым вареньем и обжаренными овсяными хлопьями</p>	€ 3,50
<p><b>Jäätisevalik vahvlikorvis</b>  Assorted ice cream in waffle basket  Выбор мороженого в вафельной корзиночке</p>	€3,50
<p><b>Pannkook jäätise ja maasikatoormoosiga</b>  Crepes with icecream &amp; wild strawberry sauce  Блины с мороженным и с варением из свежей клубники</p>	€ 3,50
<p><b>Mustikakook vaniljekreemiga</b>  Tartlet, vanilla cream  Черничное пирожное с ванильным кремом</p>	€ 3,50
<p><b>Pirni- pähklikook, vaarika-punasesõstra kaste</b>  &amp; hazelnut torte, raspberry-red currant sauce  пирожное с лесными орехами под соусом из малины и красной смородины</p>	Pear Грушевое € 3,50

# Rühmamenüüd

## Serveeritud vaagnatel ja kaussides:

- A Heeringasupp a` 12 €  
Mulgipuder, muna- peekonisoust  
Kodujuustusalat värskel tomati ja kurgiga, marineeritud peedid ja soolakurgid  
Pannkoogid vaarikatoormoosiga  
Kannuga kohv, kodukali ja vesi

- Kalavalik (silgupulgad, kadakaheeringas, soolalõhe, marineeritud räimed)  
Kodujuustusalat värskel tomati ja kurgiga, marineeritud peedid, soolakurgid  
B Mulgipuder ja urvapuder (kruubipuder soolapeki ja röstitud metsapähklitega), seenesoust a`13 €  
Mustikakook vaniljekreemiga  
Kannuga kohv, kodukali ja vesi

## Serveeritud personaalselt:

- 1 Kodune kartulisalat a` 13 €  
Praetud räimed mulgipudruga, marineeritud peet ja- kurk



Mustikakreem

Kannuga kohv, kodukali ja vesi

- |   |  |         |
|---|--|---------|
| 2 | Läänemere kalavalik<br>Meega glasuuritud seapraad, õllega hautatud hapukapsad<br>Õhuline punasesõstra riivõuna magustoit<br>Kannuga kohv, kodukali ja vesi                           | a´ 13 € |
| 3 | Selge kanasupp<br>Praetud lestakala köögiviljapätside ja kodujuustukastmega<br>Kama-kohupiimakreem vaarikatoormoosi ja röstitud<br>kaerahelvestega<br>Kannuga kohv, kodukali ja vesi | a´ 14 € |
| 4 | Kitsejuustusalat<br>Kadakane grill-lõhe ahjukaalivate ja kooresibulatega<br>Ülepannikook vaarikatoormoosiga<br>Kannuga kohv, kodukali ja vesi  | a´ 15 € |
| 5 | Lõhe-kooresupp<br>Hõrk kukerind kartulitambi ja koduse koorekastmega<br>Pirni- päklikook vaniljekreemiga<br>Kannuga kohv, kodukali ja vesi   | a´ 16 € |

# Peomenüüd

**Tellimine alates 10 inimest.**

info tel 5209156

## Talurahva pühadelaud

**Liudadel**

Kuivatatud verikäkid, köömnetega sõir, odrajahus keerutatud silgupulgad, sibulaga mestis seisnud äädikaräimed, seakeel kallerdises, suitsusaunasink, suus-sulav maksapasteet

**Kaussides**

Kartuli-lihasalat praetud kõrvitsaseemnetega, odrakruubi-suitsusingisalat, pepsiveere soolakurk, koduselt marineeritud peedid ja kõrvitsad

**Kannudes**

Kodukali, kohv või taimetee

**Ahjust**

Triibuliha praeleemes, praevorstid, mulgipuder, seenesoust, hapukapsad

**Sahvrist**

Värske marjakook valge vahuse katte all, kodune rukkileib, odrakarask, koorevõi

Hind 18 euroraha ühe peolise kohta

## Mõisasakste pidulaud

**Kalaliuvalt**

Hõrkude vürtsidega maitsestatud lõhekala, suitsutatud heeringas, suitsutursaga täidetud tomatid

**Lihaliuvalt**

Härjafilee lõigud mustsõstramoosi ja õrna mädarõikavahuga, ulukimaitselised hakklihapallid vutimunaga, hõrk kukerind mündi ja

<b>Salatiks</b>	metsapähkliga Suitsukanasalat kreekapähklite ja sultanrosinatega, metsaseenesalat külmsuitsulõhega, saksapärane kartulisalat pärlsibulate ja hapukurgiga
<b>Pearoaks</b>	Ürtidega maitsestatud pörsarull, valik praevorste, meekaalikad ja muskaadised koorekapsad, ahjukartulid
<b>Magusaks</b>	Rosinate ja pähklitega täidetud ahjuõun vaniljekastmega
<b>Joogiks</b>	Kohv, tee, marjajook, tervituseks kõrtsmiku erilise retsepti järgi valmistatud naps

Hind 22 euroraha ühe peolise kohta

## **Nostalgilised hõrgutised**

<b>Tervituseks</b>	Pits jääkülma viina peipsiveere soolakurgiga
<b>Sakuskad kalast</b>	Marineeritud räimed, heeringas sibula ja hapukoorega, kala taigas
<b>Sakuskad lihast</b>	Täidetud singirullid, marineeritud kaelakarbonaad, täidetud munad, hakklihapallid kastmega, keeletarrend, suitsutatud põdravorst
<b>Salatid</b>	Kodune kartulisalat, rosolje, marineeritud kurgid, -kõrvitsad ja peedid
<b>Praad</b>	Sinepine ahjupraad, praevorstid, ahjukartulid ja hapukapsad
<b>Magustoit</b>	Pits Belõi Aisti, šokolaadikringel rikkaliku rosinavalikuga
<b>Joogid</b>	Kohv, tee, punane morss
<b>Muud defitsiiti</b>	Mandariinid, apelsinid, pirnid, välismaa juustud ja palju muud head ja paremat, mida vanasti poest saada naljalt polnud

Hind 20 euroraha ühe peolise kohta