

# Menu Nordic by Juuri

## 6.9.2017-10.1.2018

### **BEEF, JERUSALEM ARTICHOKE & ROWANBERRY**

Õlleleemes soolatud veisefilee, maapirn, pihlakad  
Olutliemessä suolattua nautaa, maa-artisokkaa ja pihlajanmarjaa  
Oxfile saltat i soija-ölag, jordärtskocka och rönnbär  
Cured beef marinated in Beer stock with sunchoke and rowanberries  
Бычье филе, просоленное в пивном бульоне, земляной артишок и ягоды рябины  
*Savagnin Ouillé Arbois, Domaine de la Pinte, Jura, France 10 cl*

### **PIKE PERCH, POTATO & WHEY**

Praetud koha, kartul, vadakukaste ja till  
Paistettua kuhaa, perunaa, herakastiketta ja tilliä  
Stekt gös, potatis, vasslesås och dill  
Fried pike perch, potato with whey sauce and dill  
Жареный судак, картофель, соус на сыворотке и укроп  
*Laumersheimer Riesling vom Kalksteinfels, Philipp Kuhn, Pfalz, Germany 10 cl*

### **ONION, GOOSEBERRY & GOAT MILK**

Täidetud sibul, karusmari ja kitse- gruyere- juust  
Täytettyä sipulia, karviaista ja vuohen gruyere -juustoa  
Fylld lök, krusbär och getgruyereost  
Stuffed onion, with gooseberries and goat gruyere cheese  
Фаршированный лук, крыжовник и козий сыр «Грюйер»  
*Gau-Odernheim Spätburgunder, Becker Landgraf, Rheinhessen, Germany 12 cl*

### **ELK & BEETROOT**

Pödraliha kahel moel, punapeet ja hapukoor  
Hirveä kahdella tavalla, punajuurta ja hapankermaa  
Älg på två sätt, rödbeta och surgrädde  
Elk in two ways with beetroot and sour cream  
Лосятинa в двух вариантах, красная свёкла и кислые сливки  
*Cornas Brise Cailloux, Domaine du Coulet, Rhône, France 12 cl*

### **BLUEBERRY, SOUR CREAM & OAT "PIAPO"**

Mustika-hapukooresorbett, mustikad ja kama  
Mustikka-kermaviilisorbettia, mustikkaa ja talkkunaa  
Blåbär-gräddfilssorbet, blåbär och skräd  
Blueberry sour cream sorbet with blueberry and oat  
Черничное сорбе из сливочной простокваши, черника и толокно  
*Mauy Vintage, Mas Amiel, Languedoc-Roussillon, France 8 cl*