

## *Tere tulemast restorani Mare Balticum*

*Restorani menüüd koostades lähtusime kohalikust toorainest ja tuntud koostisosadest, samas piüüdsime leida ka meeldivaid üllatusi maitsete koosluses. Usume, et nende tuttavate maitsete ainulaadsus võimendub silmatorkavate tekstuuride ja värvide abiga. Loodame, et akna taga kohisevad Lääne mere lained võimendavad neid kulinaarseid aistinguid veelgi.*

## *Welcome to Mare Balticum*

*When compiling this menu we chose locally available and well-known ingredients, but sought pleasantly surprising combinations. We hope these familiar flavours reveal their uniqueness through striking textures and colours. And we hope the waves of the Baltic Sea rustling outside the window enhance these culinary sensations.*

**MareBalticum**  
FINE DINING

## *Eelroad / Supid*

### **Eelroogade valik**

*Juust, marineeritud oliivid, artišokisüdamed ja ürdikaste – kerge ja värskendav suupiste lõuna- või õhtusöögi alustuseks.  
Pardirilett – üle öö hautatud part, pehme ja mahlane.*

### **Matjes-tartaras**

*Enne kudemist püütud Matjes-heeringas on erakordselt rikkalik, selle mahe maitse ja tekstuur sobib hästi kõrvitsaõli ja sibulatega.*

### **Forelli ceviche**

*Suupiste, mis ühendab ideaalselt Leedu kala ja Lõuna-Ameerika traditsioonid. See on kergelt vürtsika ja hapuka maitsega värske kala, mida on marineeritud tsitrusemahlas koos tšillipipraga.*

### **Peedisalat praetud baklažaaniga**

*Peet on kohaliku köögi traditsiooniline osa. See sobib hästi pisut ebatraditsioonilise koostisosaga, baklažaaniga. Maitsev taimne suupiste.*

### **Tuunikalasalat päikesekuivatatud tomatitega**

*Kerge tekstuuri ja maheda maitsega tuunikalavaht, mida täiendab päikesekuivatatud tomatite maitse.*

### **Gazpacho – külm tomatisupp**

*Traditsiooniliselt soojast kliimast pärit supp sobib hästi ka meie ilmadesse.  
Kasutame suurepäraseid kohalikke tooraineid, millest valmib see aromaatne roog.*

### **Mereannisupp**

*Aasia pärane, julge maitsega mereannisupp.*

## First Course / Soups

### **Appetizer Combo**

*Cheese, pickled olives & marinated artichoke hearts, herbal dressing: a light and refreshing snack to start your lunch or dinner.  
Duck rilette: duck stewed overnight – soft and juicy.*

### **Matjes tartar**

*Matjes herring that is caught before spawning is exceptionally rich, but mild in taste and texture, and it goes well with pumpkin oil and onions.*

### **Trout ceviche**

*A snack that perfectly combines Lithuanian fish and South American traditions. It is a lightly spicy and sour-tasting fresh fish that is marinated in citrus juice with hot peppers.*

### **Beetroot salad with fried eggplant**

*Beets are a traditional part of local cuisine. They pair well with a slightly unconventional ingredient - eggplant. A lovely vegetarian snack!*

### **Tuna salad with sun-dried tomatoes**

*Light texture and mild-tasting tuna mousse, complemented by notes of sun-dried tomato flavour.*

### **Gazpacho**

*Although traditionally this recipe comes from warmer climates, we have great local products from which we have created this aromatic soup.*

### **Seafood soup**

*An Asian-inspired seafood soup, bursting with bold flavour.*

## Pearoad

### **Pardikoiva-confit**

*Selle roa maitseelamus peitub pikas valmistamises. Aromaatses punase veini kastmes aeglaselt smooritud rikkaliku maitsega liha.*

### **Praetud merilest**

*või*

### **Praetud kuldmerikoger**

*Hoolikalt valitud ja vürtsidega maitsestatud kala serveeritakse hooajaliste köögiviljadega, et rõhutada selle õrna tekstuuri ja maitset.*

### **Ravioolid ricotta ja spinatiga**

*Kerge ning kohev ricotta ja spinati kombinatsioon meeldib ka väikestele lastele.*

## Main Dishes

### **Duck thigh confit**

*This dish benefits from the patience of long, slow preparation. The meat accumulates all of the diverse flavours by cooking in an aromatic red wine sauce.*

### **Fried sea bream**

*or*

### **Fried pike-perch fillet**

*Seasonal vegetables and spices are carefully selected and matched to highlight the delicate texture and taste of the fish.*

### **Ravioli with ricotta and spinach**

*The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination will appeal even to the smallest ones.*

MareBalticum

FINE DINING

## *Magustoidud*

### **Šokolaadikook**

*Lõhnav šokolaadimaius, mis dekulentlikult Teie õhtusööki kroonib.*

### **Porgandikook**

*Loomuliku magususega porgandikook. Unustage salatid ja hautised, magustoitude maailmavalitseja on porgand!*

### **Jäätis**

*Iga päev erinev maitse. Kiisige tänast pakkumist meie kelnerilt.*

## *Desserts*

### **Chocolate cake**

*A fragrant chocolate dessert to crown your dinner in a decadent way!*

### **Carrot cake**

*Naturally sweet carrot cake. Forget salads and stews, carrots reign in the world of desserts!*

### **Ice cream**

*A different flavour every day. Ask our waiter for today's offer.*

