

Tere tulemast restorani Mare Balticum

Restorani menüüd koostades lähtusime kohalikust toorainest ja tuntud koostisosadest, samas püüdsime leida ka meeldivaid üllatusi maitsete koosluses. Usume, et nende tuttavate maitsete ainulaadsus võimendub silmatorkavate tekstuuride ja värvide abiga. Loodame, et akna taga kohisevad Läänemere 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

Koka valik

Kergelt suitsutatud Leedu säga lisandiga

Leedus kasvanud ja suitsutatud kala, mis on serveeritud peedileiva ja ürdikastmega – koka soovitus eelroaks ning hea algus söögikorrale.

Eelroad / Supid

Krevetid tšilli küüslauguvõiga

Maitserohke ja kergelt vürtsikas kerge eine mereandide austajatele.

14€

Matjes-tartaras

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

12€

Peedisalat praetud baklažaaniga

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

10€



Burrata juust pestokastmega serveeritud värske tomati ja marineeritud sibulaga

Kreemsuse poolest tuntud Burrata juust sobib suurepäraselt mahlaste tomatite, pestokastme ja palsamiädikas marineeritud sibulaga. India pähklitest tulev krõmpsukus täiustab rooga, luues harmoonilise ja unustamatu maitsekoosluse.

12€

Mereannisupp

Aasiapärase, julge maitsega mereannisupp.

9€

MareBalticum

FINE DINING

Compliments of the Chef

Lightly smoked Lithuanian catfish spread

Lithuanian-grown and smoked fish, served with beet bread and herbal dressing – an appetizer, compliments of the chef, for a great start to your meal.

First Course / Soups

Shrimp in chili & garlic butter sauce €14

Rich in flavour and slightly spicy snack for seafood lovers.

Matjes tartar €12

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.

Beetroot salad with fried eggplant €10

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



Burrata with pesto, tomatoes and pickled onions €12

Burrata cheese, known for its creaminess, pairs perfectly with juicy tomatoes, pesto sauce, and balsamic vinegar-marinated onions. Cashew nuts add crunch to the dish, creating a harmonious and unforgettable flavor combination.

Seafood soup €9

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

Mare Balticum

FINE DINING

Pearoad

- Pardikoiva-confit** 21€
Selle roa maitseelamus peitub pikas valmistamises. Aromaatsetes punase veini kastmes aeglaselt smooritud rikkaliku maitsega liha.
- Veiselihalõik (tenderloin)** 29€
Biifsteek on tõeline klassika. Roog serveeritakse värskel ürdikastme ja maguskartulitega.
- Lamba kintsuliha serveeritud friikartulite ja spargliga** 23€
Aeglaselt küpsetatud lambakintsuliha, koos ehtsast lihapuljongist valmistatud kreemise kastmega. Serveeritud koos röstitud seente, mees marineeritud kuumade kastanite ja krõmpsuvate Belgia friikatulitega.
- Praetud kohafilee** 21€
Hoolikalt valitud ja vürtsidega maitsestatud kala serveeritakse hooajaliste köögiviljadega, et rõhutada selle õrna tekstuuri ja maitset.
- Steik röstitud brokolist koos porgandi-juurselleripüreega** 15€
Ideaalne valik taimetoitlastele - hõrk meega maitsestatud röstitud brokoli, serveeritud kreemise porgandi-selleripüreega.
- Raviolid ricotta ja spinatiga** 14€
Kerge ning kohev ricotta ja spinati kombinatsioon.

Main Dishes

- Duck thigh confit** €21
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.
- Beef tenderloin steak with pepper sauce and sweet potato fries** €29
A beef steak is an absolute classic! Served with pepper sauce and sweet potato fries.
- Lamb rump with french fries and asparagus** €23
Slow-cooked lamb rump, drizzled with cream sauce enriched with meat broth. On the side roasted mushrooms, hot chestnuts marinated in honey and crunchy fries.
- Fried pike-perch fillet** €21
Seasonal vegetables and spices are carefully selected and matched to highlight the delicate texture and taste of the fish.
- Roasted broccoli steak with carrot and celeriac puree** €15
Ideal choice for vegetarians - delicious roasted broccoli steak seasoned with honey, served with fresh carrot and celery puree.
- Ravioli with ricotta and spinach** €14
The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination.

MareBalticum

FINE DINING

Lastemenüü

Friikartulid ja maguskartulid

6€

Peaaegu iga lapse lemmikroog koos maguskartulitega muudab Teie lapse maitseelamuse veelgi toredamaks.

Lihapallivarras

8€

Tasakaalustatud ja suurepärase maitsega roog, mida täiustab kohalik tooraine. Ideaalne õhtusöögiks koos perega.

Magustoidud

Šokolaadikook

6€

Lõhnav šokolaadimaius, mis dekadentlikult Teie õhtusööki kroonib.

Šokolaadi mustika kook

7€

Kerge, suvehõnguline magustoit, kus mustikate värskus on segatud rikkaliku kreemikihti, koogi maitseid täiustavad hõrgud tumedašokolaadi noodid.

Jäätis

5€

Iga päev erinev maitse. Küsige tänast pakkumist meie kelnerilt.

MareBalticum

FINE DINING

Menu for the little ones

French fries and sweet potatoes

€6

A nearly universal children's favourite, with a portion of sweet potatoes to make your child's journey more vivid.

Meatball skewer

€8

A balanced dish with great taste, complemented by local products. Perfect for dinner with the family.

Desserts

Chocolate cake

€6

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

Blueberry and chocolate cake

€7

A light, summer-infused dessert where refreshing blueberries mingle with a rich layer of cream, all topped off with rich notes of dark chocolate.

Ice cream

€5

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

MareBalticum

FINE DINING

