

# SMSY Kesäpäivät 2019 MENU

## Starters / Alkuruoka

Green salad with smoked chicken, raw buckwheat, vegetables and light garlic sauce  
Vihreää salaattia savubroilerin, tattarin, vihannesten ja kevyen valkosipulikastikkeen kera

Smoked fish salad with apple, radish, poached egg and mustard-honey dressing  
Savukalasalaaattia omenaa, retiisiä, uppokeitettyä kananmunaa ja sinappi-hunajakastiketta

Saida cheese salad with tomato, herb oil and marinated vegetables  
Saida juustosalaaattia, tomaattia, yrttiöljyä ja marinoituja vihanneksia

Open pie of spiced sprats and leek with cucumber-dill-garlic sauce  
Mausteinen kilohaili-purjo piirakka, kurkku-tilli-alkosipulikastikkeella

Estonian fish plate (grav lax, salted whitefish, marinated Baltic herring rolls, marinated herring, spiced Baltic sprats with egg) served with boiled potatoes

Eestiläinen kalalautanen (graavilohta, suolattua siikaa, marinoituja Itämeren silakkarullia, marinoitua silliä, marinoituja Itämeren kilohailia ja kananmunaa) tarjoiltuna keitettyjen perunoiden kera

Estonian meat selection (jellied pork meat, chicken liver pate with onion jam, smoked meat, hamrolls, Estonian mustard, salted cucumber and marinated mushrooms)  
Eestiläinen lihalautanen (sianlihahyytelöä, kanamaksapatee sipulihillokkeella, savustettua lihaa, kinkkurullia, Eestiläistä sinappia, suolakurkkua ja marinoituja sieniä)

## Hot dishes / Pääruoka

Roast pike perch fillet with oven-roasted beetroot and apple wine sauce  
Pariloitua hauki-ahven fileetä uunissa paahdetuilla punajuurilla ja omenaviinikastiketta

Slow baked pork chop with roast red onions and pumpkin puree  
Hitaasti kypsytettyä porsaankylyjystä, paahdettua punasipulia ja kurpitsapyre

Moose patties with parsnip and cep sauce  
Hirven pihvit palsternakan ja herkkutattikastikkeen kera

Carrot-semolina bake with crispy breadcrumbs  
Leivitetty orkkana-mannasuurimopaistos

Oven-baked potatoes with cumin  
Kuminalla maustettua uuniperunaa

Roasted root vegetables with herbs  
Paahdettuja juureksia yrteillä maustettuna

## Desserts / Jälkiruoka

Selection of Estonian cheeses with flat bread and salted nuts  
Valikoima paikallisia juustoja pita- leivän (Estonian flat bread) ja suolapähkinöiden kera

Apple-ryebread crumble cake with vanilla sauce  
Omena-ruis murukakku vaniljakastikkeella

Vana Tallinn cheese cake with blueberry sauce  
Vana Tallinn juustokakku mustikkaisella kastikkeella

Apples stewed in Põltsamaa wine with kama and whipped cream  
Põltsamaan viinissä haudutetut omenat, talkkunaa ja kermavaahtoa

# *Drinks* MENU

## Juomat

Tervetuliaismalja

---

2 kaatoa talon viiniä, vaihtoehtoisesti 2 olutta tai lonkeroa illallisen yhteydessä  
tarjolla myös alkoholiton marjamehu ja vesi

---

Konjakki tai likööri jälkiruuan kanssa