

## *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 kasvatatud suitsutatud kala, mis on serveeritud peedileiwa ja ürdikastmega – koka soovitus eelroaks ning hea algus söögikorrale.

## Eelroad / Supid



### Chili küüslauguvõi krevetid

Maitserohke ja kergelt värvikas kerge eine mereandise austajatele.

12€

### Matjes-tartaras

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

11€

### Forelli ceviche

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

11€

### Hirvelihatartar

Rikkaliku maitsega suurepärane roog, mille maitset rõhutavad adžika ja Argentina kuulus küüslaugu-petersellikaste chimichurri.

13€

### Peedisalat praetud baklažaaniga

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

10€

### Tuunikalasalat päikesekuivatatud tomatitega

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

9€

### Kreemjas seenesupp kartulitega

Maitsekas supp valge veini, küüslaugu ja tüümianiga.

7€

### Mereannisupp

Aasiapärane, 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

€10

Rich in flavour and slightly spicy snack for seafood lovers.

### Matjes tartar

€9

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

€11

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.

### Venison tartar

€13

A sophisticated dish with rich flavour, accented by adjika and chimichurri.

### 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!

### Tuna salad with sun-dried tomatoes

€9

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

### Creamy mushroom soup with potatoes

€7

A flavourful soup with a hint of white wine, garlic and thyme.

### Seafood soup

€9

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

MareBalticum

FINE DINING

## Pearoad

|   |     |
|---|-----|
| <b>Pardikoiva-confit</b>  | 19€ |
| <i>Selle roa maitseelamus peitub pikas valmistamises. Aromaatses punase veini kastmes aeglasel smooritud rikkaliku maitsega liha.</i>           |     |
| <b>Veiselihalõik (tenderloin)</b>   | 29€ |
| <i>Büfsteek on tõeline klassika. Roog serveeritakse värske iirdikastme ja maguskartulitega.</i>   |     |
| <b>Iberico seapõsed kartulipüreega</b>  | 19€ |
| <i>Rikkalik sealihatoit aromaatse kiiuslaugu-kartulipüree, ning maitsva sibulakastmega.</i>   |     |
| <b>Praetud kohafilee</b>  | 18€ |
| <i>Hoolikalt valitud ja viirtsidega maitsestatud kala serveeritakse hooajaliste köögviljadega, et rõhutada selle õrna tekstuuri ja maitset.</i> |     |
| <b>Praetud juurseller maapähklipüree ja chimichurri kastmega</b>  | 13€ |
| <i>Oivaline taimetoit – maitsev praetud juurseller värske hernepüree, maapähklite ja chimichurri kastmega.</i>                                  |     |
| <b>Ravioolid ricotta ja spinatiga</b>   | 13€ |
| <i>Kerge ning kohev ricotta ja spinati kombinatsioon.</i>   |     |

## Main Dishes

|   |     |
|---|-----|
| <b>Duck thigh confit</b>  | €19 |
| <i>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.</i> |     |
| <b>Beef steak (tenderloin)</b>  | €29 |
| <i>A beef steak is an absolute classic! Served with fresh herb sauce and sweet potatoes.</i>  |     |
| <b>Iberico pork cheeks with mashed potatoes</b>   | €19 |
| <i>Rick pork meal with aroma filled garlic potato pure topped with delicious onion souce.</i>   |     |
| <b>Fried pike-perch fillet</b>  | €18 |
| <i>Seasonal vegetables and spices are carefully selected and matched to highlight the delicate texture and taste of the fish.</i>                                 |     |
| <b>Fried celeriac with mashed peas</b>  | €13 |
| <i>Perfect choice for vegetarians – scrumptious fried celeriac with fresh pea pure, topped with peanuts and cimichurri sauce.</i>                                 |     |
| <b>Ravioli with ricotta and spinach</b>   | €13 |
| <i>The light and fluffy ricotta cheese and spinach combination.</i>   |     |

MareBalticum

FINE DINING

## Lastemenüü

**Ravioolid** 11€  
*Kerge ning kohev ricotta ja vőid kombinatsioon meeldib ka väikestele lastele.*

**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.*

**Porgandikook** 6€  
*Loomuliku magususega porgandikook. Unustage salatid ja hautised, magustoitude maailmavalitseja on porgand!*

**Jääatis** 5€  
*Iga päev erinev maitse. Küsige tänast pakkumist meie kelnerilt.*

## Menu for the little ones

**Ravioli with creamy butter sauce** €11

*The light and fluffy ricotta cheese and butter sauce combination will appeal even to the smallest 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!*

**Carrot cake** €6

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

**Ice cream** €5

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

MareBalticum  
FINE DINING

