

Pinxtod – grillsaial serveeritud suupisted
Pinxtos – snacks served on grilled white bread

Kreooli verivorst grillpaprikaga

– Boudin noir creole with grilled bell pepper

Merisiiliku mari lardo pekiga

– Sea urchin roe with lardo

Maksa paté

– Liver paté

Ratatouille

– Ratatouille

Grillitud merguez vorst harissa’ga

– Merguez sausage with harissa

Eelroad
Starters

Chilli ja küüslauguga praetud krevetid

– Prawns fried with chilli and garlic

Beebi-kaheksajalad vürtsikas tomatikastmes

– Baby-octopus in spicy tomato sauce

Viinamäeteod Burgundia moodi

– Escargots a la Bourgogne

Foie gras brioche’i ja flambeeritud pirniga

– Foie gras with brioche and flambéed pear

Veise tartar austrikreemiga

– Beef tartar with oyster cream

Korsika taldrik:

saucisse d’ane (salaami eeslilihast)

lonzu (vinnutatud loomaliha filee),

le fameux figatelli (suutsutatud maksavorst),

Tomme Brebis Ottavi (lambapiimajuust)

– Corsican plate: le fameux figatelli (smoked liver sausage), lonzu (cured beef),
saucisse d’ane (donkey salami), Tomme Brebis Ottavi (lamb milk cheese)

Vasika harknääre seente ja sibulatega

Muscat de Rivesaltes’i kastmes

– Veal sweetbreads with onions and mushrooms in Muscat de Rivesaltes sauce

Talle neer juurselleripüree ja ürdisalatiga

– Lamb kidney with celeriac purée and herb salad

1,80 tk/pcs.

1,80 tk/pcs.

1,80 tk/pcs.

1,80 tk/pcs.

1,80 tk/pcs.

12.-

9.-

6.-

13.-

12.-

14.-

12.-

10.-

Pearoad
Main courses

Provence’i ürtidega küpsetatud huntahven

– Oven-baked sea bass with herbes de Provence

Praetud väikesuulest estragonivõiga, Puy AOC läätsed

– Pan-fried lemon sole with tarragon butter, Puy AOC lentils

Grillitud mõõkkala meresoola ja oliiviõliga

– Grilled swordfish with sea salt and olive oil

Portveinis mustade ploomidega hautatud küülikuselg röstitud porganditega

– Saddle of rabbit stewed in port wine with prunes and roasted carrots

Salvei ja sibulaga praetud vasikamaks valge veini kastmes juurselleri püreega

– Veal liver pan-fried in white wine with sage and onion with celeriac purée

Choucroute (Alsace’i hapukapsas) seakoodi ja lambaliha vorstiga

– Alsatian choucroute with pork shank and lamb sausage

Veise sisefilee bearnaise’i kastmega ja ratatouille’ga

– Beef fillet with sauce Bearnaise and ratatouille

Magustoidud
Dessert

Pavlova Matildast

– Pavlova cake form Matilda bakery

Mõrušokolaadi kook Matildast

– Dark chocolate cake form Matilda bakery

Tequila-laimi juustukook Heidi Park’ilt

– Tequila-lime cheesecake from Heidi Park

Šokolaaditrühvlid Anneli Viik’ilt

– Chocolate truffles from Anneli Viik

16,50

14,50

18.-

14,50

13,50

13,50

21.-

5,50

5,50

5,50

1,80 tk/pcs.

tigu

www.tigukohvik.ee
fb: Vinoteek Tigu
tel: +372 56 668 493