

10. revyykausi!  
12.10.2018-9.02.2019

Revyyteatteri Starlight Cabaret esittää:  
**FOREVER YOUNG**  
Show & Dinner -ravintolassa Merineitsi

**ILLAN MENU**

ALKUPALAT

**Naudanliha-consommé punajuuriliemessä\***

Black angus -nautaa ja ankan rintafileetä, savustettua crème fraîchea, punajuurta, porkkanaa, perunaa

\* Keitto

2016 „I Classici” Lagrein DOC, Mezzacorona, Italia  
75cl 33 €, 12cl 6 €

Viinin on valinnut sommelier Juri Brattšik.

**Graavattua punalohta**

siian mätiä, hilloesperunaa, marinoitua tomaattia, vihreää omenaa, tilliraejuustoa, piparjuurimoussea, marinoitua sipulia  
2017 Grüner Veltliner Federspiel „Terrassen”, Domäne Wachau, Wachau, Itävalta  
75cl 35 €, 12cl 6.50 €

Viinin on valinnut sommelier Juri Brattšik.

**Hirvitartar**

taimenen mätiä, marinoituja kasviksia, karhunlaukka-aiolia, perunalastuja, savumausteista sinivatukaketsuppia  
2017 „Helios” Negroamaro Rosato IGT, Masseria Surani, Puglia, Italia  
75cl 35 €, 12cl 6.50 €

Viinin on valinnut sommelier Juri Brattšik.

PÄÄRUOAT

**Ruijanpallasta**

valkoista parsaa, kukkakaalitahnaa, suolayrttiä, kantarellia, saharimikastiketta ja tomaattivinegrettia

2017 „Platinum” Chenin Blanc, Lyngrove, Stellenbosch, Etelä-Afrikka  
75cl 49 €, 12cl 8.50 €

Viinin on valinnut sommelier Juri Brattšik.

**Myskiankkaa**

miedosti savustettua rintafileetä, ohraa ja kvinoaa, porkkanaa, kantarellia, aprikoosipyreetä, ankan paistolientä

2016 Pinot Gris, Edmond de la Fontaine, Moselle, Luxemburg  
75cl 39 €, 12cl 6.70 €

Viinin on valinnut sommelier Urvo Ugandi.

**Black angus -naudan entrecôte**

tryffeli-perunapyreetä, haudutettua sipulia, mustaherukkaa, sinapinsiemeniä, bordelaise-kastiketta

2015 Cabernet Sauvignon, Gran Reserva, Viña Carmen, Maipo Valley, Chile  
75cl 39 €, 12cl 6.70 €

Reserva, Marqués de Cáceres, Rioja, Espanja  
75cl 65.00 €

Viinit on valinnut sommelier Urvo Ugandi.

JÄLKIRUOKA

**Semifreddoa**

kahvi-semifreddoa, metsämansikkaa, pähkinä-dacquoisea, marenkia

Kuohuviini: ”Viini, jonka nimeä ei kerrota”  
12cl 5 €

Viinin on valinnut sommelier Urvo Ugandi.

 **VIRU**  
ORIGINAL BY SOKOS HOTELS

**ESTORIA**  
SOLO BY SOKOS HOTELS

VIRU VÄLJAK 4,  
10111 TALLINNA, EESTI

**SOKOSHOTELS.EE**

Varaukset ja lisätiedot Sokos Hotels Tallinn myyntipalvelusta puh. +372 680 9300, ma-pe klo 8-18, viru.reservation@sok.fi tai estoria.reservation@sok.fi