

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Külmad suupisted Cold snacks Külmäq sakuskiq

Merelised suupisted Snacks of seafood Meremakjusõq

Punane kalamari, kooritud krevetid, marineeritud teod, koorimata krevetid, suitsulõhe serveeritud röstisaia, avokaadovõi ja sidrunisektoriga.

Red caviare, shelled shrimps, marinated snails, shrimps in shells, smoked salmon served with toast, avocado butter and lemon slices.

Verrev kalamari, kooridug krevetiq, marineeridug tioq, kuurmalda krevetiq ja suidsulõhe, miä andas lavva pääle krõpõ saia, vatulõlüüdü avokaadovõiu ja tükü tsitroniga.

135 EEK/ 8,63 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Chablis `05 Louis Latour*

Krevetid kastmes Shrimps in dressing Krevetiq hämmätüsega

Kooritud krevetid majoneeskastmega

Shelled shrimps in mayonnaise dressing

Kooridug krevetiq majoneesihämmätüsega

95 EEK/ 6,07 EUR

*Veinisoovitus/ Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Beaujolais Villages, J.Drouhin*

Heeringas hapukoorega	<i>rahvuslik</i>
Herring with sour cream	<i>national</i>
Heering hapnõkoorõga	<i>rahvuslinõ</i>

40 EEK/ 2,56 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Kurgi- lõherullid
Cucumber-salmon rolls
Kurgi- lõhekalatrulliq

Suitsulõhe-toorjuustutäidisega värske kurgi suupisted

Cucumber snacks with smoked salmon-cream cheese filling

Suidsulõhe ja tuura juustoga täüdedüq värski kurgi sakuskiq

95 EEK/ 6,07 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Riesling Pfaffenheim*

Tulised jalapenokaunad. *kerge*
Hot jalopenos. *light*
Tulidsõq jalapenopiprõ kõdraq *lah ja kõtulõ kerge*

Toorjuustuga täidetud jalapenod

Jalopenos filled with cream cheese

Toorast juusto täüs krehvtidseq jalapenopiprõ kõdraq

75 EEK/ 4,79 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Errazuriz Carmenere '05*

Juustukangid
Cheese straws
Pikäq juustopulgaq

50 EEK/ 3,20 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Kuumad suupisted ja eelroad
Hot snacks and appetizers
Lämmäq sakuskiq ja edeotsa söögiq

Krõbe heigiflee rohelisel salatil

Crisp hake fillet served on green salad

Krõpõ heigikala rohilidsõ saladi pääl

Friteeritud heigifilee lehtsalati padjal Tar-tar kastmega

Deep fried hake fillet on the cushion of lettuce with tartar dressing

Õli seen küdset luiõlda heigikala rohilidsõ saladi kuh'a pääl

tar-tar hämmätüsega

65 EEK/ 4,15 EUR

Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:

Riesling Pfaffenheim

Keedetud pelmeenid hapukoorega.

Boiled pelmeni with sour cream.

Keededüq pelmeeniq hapnõ koorõga

50 EEK/ 3,20 EUR

Friteeritud pelmeenid Aioli kastmega

Deep fried pelmeni with Aioli dressing

Krõpõq pelmeeniq Aioli hämmätüsega

Krõbedad pelmeenid küüslaugu-majoneesi kastmega.

Crisp pelmeni with garlic and mayonnaise dressing

Õli seen küdsedüq pelmeeniq kibluga-majoneesi hämmätüsega

50 EEK/ 3,20 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Soe kana- seenesuupiste
Warm chicken- mushroom snack

Kreemise kana-šampinjonitäidisega lehttaignakorvike

Puff pastry basket with chicken- mushroom filling

32 EEK/ 2,04 EUR

Täidetud šampinjonid
Stuffed mushrooms
Täüdedüq seeneq

Peekonisse pakitud šampinjonid täidisega juustust ja päikesekuivatatud tomatitest.

Mushrooms stuffed with cheese and sun-dried tomatoes wrapped in bacon

Lihalipsu sisse mähidüq seeneq, mink seen juust ja päävä käen küdsedüq tomadiq

50 EEK/ 3,20 EUR

Krõbedad juustupallid
Crisp cheese balls
Krõpõq juustopalliq

26 EEK/ 1,66 EUR

Küüslauguleivad Aioli kastmega
Garlic bread with Aioli dressing
Kiblugaleeväq Aioli hämmätusega

25 EEK / 1,60 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Salatid/ Salads/ Saladiq

Kreveti-suitsukalasalat kodujuustuga *kerge*
Shrimp and smoked fish salad with cottage cheese *light*
Kreveti-suidsukalasalat kohopiimäga *lah ja kötulõ kerge*

Roheline salat kodujuustu, külmsuitsulõhe ja krevettidega.

Green salad with cottage cheese, with cold-smoked salmon and shrimps.

Rohilinõ salat kohopiimä, külmäsuidsulõhe ja krevettega

85 EEK/ 5,43 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Chardonnay Maipo, Rothschild*

Nizza salat
Nice salad
Nizza salat

Mõnus tuunikala- köögiviljasalat vinegretikastmega

Pleasant tuna and vegetable salad with vinaigrette dressing

*Hää salat tuunikala ja aiaviljuga, mink pääle om valõt
vinegretihämmätüst.*

65 EEK/4,15 EUR

Suitsukana- greibisalat
Smoked chicken and grapefruit salad
Suidsutõt kana ja greibi salat

Puuviljadega kanasalat majoneeskastme ja seederänniseemnetega

Chicken salad with fruit, mayonnaise dressing and Siberian cedar seeds

Kanasalat puuvilju, majoneesi ja siidripedäjäsiimnidega

52 EEK/ 3,32 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Gewurztraminer Villa Maria*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Singisalat ananassiga *kerge*
Ham salad with pineapple *light*
Suidsulihasalat ananassiga *lah ja kõtulõ kerge*

Kalkuni toorsuitsusink chilli kastmega, värskest kurgist, punasest sibulast ja ananassist salatipadjal.

Smoked ham of turkey with chilli dressing on the cushion of cucumber, red onion and pineapple.

Suidsutõt kalkuniliha tsillihämmätusega, miä andas lavva pääle verevä sibula ja ananassi saladikuh'a pääl

50 EEK/ 3,20 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Mission Hill Pinot Blanc*

Tomati-Mozzarellasalat *kerge*
Tomato and mozzarella salad *light*
Tumadi-Mozzarellajuustosalat *lah ja kõtulõ kerge*

Itaaliapärane salat Mozzarella juustust ja tomatist oliivõli-basiilikukastmega

Italian salad with mozzarella and tomato, and olive oil and basil dressing

Itaalia moodu perrä tett salat Mozzarella juusto ja tumadiga, mink pääle om valõt maiguhainahämmätüst oliiviõliga.

60 EEK/ 3,83 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Sauvignon Blanc Villa Maria*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Šampinjoni- tomatisalad
Champignon and tomato salad
Seene-tumadi salat

*Roheline salat tomati, sampinjoni ja valgehallitusjuustuga
palsamveiniäädika- pähkliõlikastmega. Suurepärase maitseelamus!*

*Green salad with tomato, champignon, soft-ripened cheese, and palm
wine vinegar and nut oil dressing. Excellent taste experience!*

*Rohilinõ salat tumadi, siini ja valgõ hallitusjuustoga, mink pääle om valõt
palsamveiniätigä ja pähkmeõli hämmätüst. Armõdulõ hää maiguga salat.*

40 EEK/2,55 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Pinot Gris, Pfaffenheim*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Supid/ Soups/ Supiq

Sellerisupp
Cellery soup
Sellerisupp

Köögiviljapuljongil paks supp selleri, porgandi, sibula ja tomatiga

Thick soup with the base of vegetable stock with cellery, carrot, onion and tomato

Aiakraamileeme pääle tett paks supp selleri, pörkna, sibula ja tomatiga
30 EEK/ 1,92 EUR

Kalasupp apelsiniga *kerge*
Fish soup with orange *light*
Kalasupp apõlsiiniga *lahj ja kõtulõ kerge*

Valgest ja punasest kalast supp, maitsestatud paprika, tomati ja apelsiniga.

White and red fish soup with sweet pepper, tomato and orange

Valgõst ja vereväst kalast tett supp, minkalõ om maiku mano ant paprigu, tumadi ja apõlsiiniga.

50 EEK/ 3,19 EUR

Vürtsikas kanasupp
Spicy chicken soup
Krehvtine kanasupp

Tõeliselt tuline, laimiga maitsestatud selge leemega kanasupp

Really hot clear chicken soup with lime flavour

Selge leemega ja kõrraligult krehvtine kanasupp, minkalõ om laimiga maiku mano annõt.

35 EEK/2,23 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Toitev lihasupp
Hearty meat soup
Kimmäs lihasupp

Lihast, singist, vorstidest, sibulast, hapukurgist, oliividest ja tomatist keedetud paks supp, serveeritakse hapukoorega.

Thick soup made of meat, ham, sausages, onion, pickles, olives and tomato that is served with sour cream.

Lihast, suidsulihast, vorstöst, sibulast, hapnõst kurgist, oliivõst ja tomadist keedet paks supp, kohe saa pääle pandaq hapund kuurt

45 EEK/ 2,88 EUR

Lihtne juustusupp
Simple cheese soup
Juustosupp

Kreemjas juustusupp röstitud kõrvitsaseemnetega

Creamy cheese soup with roasted pumpkin seeds

Pehmeq juustosupp küdsetüide kürvitsäsiimnidega.

52 EEK/ 3,32 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Munaroog/ Egg dishes/ Munasöögiq

Täidetud omlett kodujuustu ja suitsulõhega kerge
Filled omelette with cottage cheese and smoked salmonlight
Täidet munaruug kohopiimä ja suidsulõhega *lah ja kõtulõ kerge*

Kodujuustu ja suitsulõhega munaroog, tomati-kurgi salati, maitsestatamata jogurti ja värskete ürtidega.

Egg dish with cottage cheese and smoked salmon served with tomato-cucumber salad, natural yoghurt and fresh herbs.

Kohopiimä ja suidsulõhega munaruug, tomati-kurgi saladi, hariligu jogurti ja värskidõ maiguhainuga

140 EEK/ 8,95 EUR

Täidetud omlett singi ja juustuga
Filled omelette with ham and cheese
Täidet munaruug suidsuliha ja juustoga

Taise suitsusingi ja juustuga täidetud munaroog, tomati-kurgi salati, hapukoore ja tilliga. Roa valmistamiseks on kasutatud ainult Eestimaist tunnustatud toorainet.

Egg dish filled with lean smoked ham and cheese, served with tomato-cucumber salad, sour cream and dill. The dish is prepared using only recognised Estonian raw products.

Laiha suidsuliha ja juustoga täidet munaruug, tomati-kurgi saladi, hapnõ koorõ ja tilliga . Taa söögi tegemises om pruugit õnnõ Eestimaal kasvatõdut ja hääs tunnistõdut söögikraami.

85 EEK/ 5,43 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Üleküpsetatud munad
Eggs gratinee
Ahun küdsedüq munaq

*Kuum eine peekoni ja juustuga
Hot dish with bacon and cheese
Lämmi süük liha ja juustoga*

46 EEK/ 2,94 EUR

Pearoad/Main courses/
Kimmämbäq söögiq, praadiq

Lõhemedaljon kalamarjaga
Salmon steak with caviare
Tsõõrik lõhekalatükk kalamar'aga

Küpsetatud lõhefilee serveeritud köögiviljawoki, veini- chilli kastme ja keedetud kartuliga

Roast salmon fillet served with stir fry vegetables, wine and chilli dressing and boiled potatoes

Küdset luiõlda lõhekala, miä andas lavva pääle küdset aiavilä, veini- tsilli hämmätüse ja keedet kardohkidõga

210 EEK/ 13,42 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Chablis L.Latour*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Piprapihv balsamveini- meekastme, ahjukartuli, tomati, maisi ja brokkoliga.

Pepper burger with balm wine and honey sauce, oven baked potatoes, tomatoes, corn and broccoli

Pipraliha balsamiveini-miihämmätuse, ahokardoka, tomadi, maisi ja parglikapstaga

230 EEK/ 14,70 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Coto de Imaz Gran Reserva*

Kubija Kännuke

Kubija Stump

Kubija müdsärik

Juustu- ja singikattega seafilee serveeritud sooja

šampinjoni-küüslaugusalati, punase veini kastme ja keedukartuliga

Pork fillet covered with cheese and ham served with warm mushroom and garlic salad, red wine dressing and boiled potatoes

Tsialihatükü pääl juust ja suidsuliha, miä andas lavva pääle lämmä sampinjoni-kiblugasaladi, verevä veini hämmätuse ja keedet kardohkaga

140 EEK/ 8,95 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Tommasi Ripasso Valpocella Classico*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Maamehe praad
Farmer's meal
Maamehe praad

Krõbedaks praetud seljakarbonaad serveeritud praeleeme, ahjus küpsetatud köögiviljade ja kartulipüreega.

Crispy fried pork chop served with gravy, oven roasted vegetables and mashed potatoes.

Krõpõ sälaliha andas ette praadileeme, ahon küdset aiavilä ja kardohkatambiga

95 EEK/ 6,07 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Riesling Pfaffenheim*

Talle kaelakarbonaad röstitud peedi kastme ja köögiviljadega
Lamb collar with roasted beetroot sauce and vegetables
Tsile kaalaliha piidihämmätüse ja üleküdsetüide aiaviljoga

Mõõdukalt küpsetatud talle karbonaad röstitud peedist kastmega köögiviljapadjal.

Medium roasted lamb chop on vegetables with roasted beetroot sauce

Parrahe küdset tsileliha piidihämmätüsega aiaviljopad'a pääl

185 EEK/ 11,82 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Coto de Imaz Gran Reserva*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Juustuga üleküpsetatud kanafilee *kerge*
Oven roasted chicken fillet with cheese *light*
Juustoga üleküdset kanalaha *lah ja kõtulõ kerge*

Juustu ja ananassiga küpsetatud kanafilee, serveeritud pohlatarretise, porgandi- sherry kastme, puuviljasalati ja metsiku riisiga

Roast chicken fillet with cheese and pineapple, served with cowberry jelly, carrot and sherry dressing, fruit salad and wild rice

Juusto ja ananassiga küdset kundilda kanalaha, miä andas lavva pääle palohkahüübüse, pörkna-veini hämmätüse, puuviljasaladi ja tummõ riisiga

110 EEK/ 7,03 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Chardonnay Yarden*

Pastaroad/ Pasta dishes/ Makaroonisöögiq

Pasta mereandidega
Seafood pasta
Tahtakõrrõq mere-eläjidega

Tagliatelle sinimerekarpide, krevettide, surimi ja kalmaaridega.

Tagliatelle with blue mussel, shrimp, surimi and squid

Lindikujolidsõq makarooniq kalapiinüliha, mereväh'äkeisi ja muiõ molluskidõga

160 EEK/ 10,23 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Mission Hill Pinot Blanc*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Pastaroog kanaga
Pastadish with chicken
Makaroonisüük kanaga

Kanafilee- farfalle rohke köögivilja ja šampinjonidega.

Chicken fillet and pasta farfalle with a lot of vegetables and mushrooms.

Kundilda kanaliha lipsikujoliidsi makaroonõga, miä andas lavva pääle üten suurõ aiaviläunigu ja sampinjonõga

75 EEK/ 4,79 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Beaujolais Villages, J.Drouhin*

Magustoidud/ Desserts/ Makussöögiq

Jäätis mandlikorvikeses.
Ice cream in an almond cup
Ijätüs mandlikorvi seen

Vaniljejäätis mandlikorvikeses soojade vaarikate ja vahukoorega.

Creamy curds with strawberry-raspberry sauce

*Vaniljeijätüs mandlikorvikõsõ seen lämmistedüisi vabarnidõga,
koorõvatt pääl*

40 EEK/ 2,56 EUR

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Kohupiimasarveke
Croissant with sweet curds
Vaarapiimäsarvökõnõ

Kodujuustuga täidetud lehttaignast sarveke, jõhvika külmželele ja šokolaadiga

Cottage cheese filled puff pastry croissant with cold cranberry jelly and chocolate

Lehttainast tett sarvökõnõ, täidükses kohopiim, kurõmar`akallõrdus ja sokolaat.

30 EEK/1,92 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
Beerenauslese Lenz Moser*

Astelpajutarretis *kerge*
Sea buckthorn jelly *light*
Nõlgapaiuhüübüs *lah ja kõtulõ kerge*

Hapukas astelpajutarretis mee-jogurti kastmega. Magustoidu valmistamiseks on kasutatud peamiselt Eestimaise päritoluga toorainet.

*Sourish sea buckthorn jelly with honey and yoghurt sauce.
The dessert is prepared using the raw material of predominantly Estonian origin.*

Hapnõpoolinõ nõlgapaiuhüübüs mii-jogurtihämmätüsega. Taa makussõogi tegemises om pruugitu päämidselt Eestimaal kasvatõdut kraami

35 EEK/ 2,24 EUR

*Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:
J.Chivite Natural Sweet Moscatel*

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Pirnid karamellis
Caramelized pears
Pirniq karamelli seen

Küpsetatud pirnid kaneelise karamellkastme ja jäätisega

Roasted pears with cinnamon caramel sauce and ice cream

Küdsedüq pirniq ijätüse ja kaneeli-karamellihämmätüsega.

30 EEK/1,92 EUR

Vanilli- brüleekreem marjadega
Vanilla crème brûlée with berries
Ahon küdset vanilli, tsukru ja koorõ kallõrdus marjoga

40 EEK/ 2,56 EUR

Šokolaaditerriin jäätise ja mustsõstrakastmega
Chocolate terrine with ice-cream and black currant dressing
Sokulaadi, koorõ, muna ja tsukru kallõrdus ijätüse ja sitigähämmätüsega

40 EEK/ 2,56 EUR

Majakook
House cake
Majakuuk

Valge šokolaadi- toorjuustukook vaarikatega

White chocolate-cream cheese cake with raspberries

Tuurõst juustost ja valgõst šokolaadist kuuk vabarnidõga

45 EEK/ 2,88 EUR

Veinisoovitus/Wine recommendation/ Mano passis taa vein:

J.Chivite Natural Sweet Moscatel

Hotell Kubija restoran
A` la carte menüü

Jõululõuna

Soe kana- seenesuupiste
Warm chicken- mushroom snack

Kreemise kana- šampinjonitaidisega lehttaignakorvike

Puff pastry basket with chicken- mushroom filling

Talle kaelakarbonaad röstitud peedi kastme ja köögiviljadega
Lamb collar with roasted beetroot sauce and vegetables
Tsile kaalaliha piidihämmätuse ja üleküdsetüide aiaviljoga

Mõõdukalt küpsetatud talle karbonaad röstitud peedist kastmega köögiviljapadjal.

Medium roasted lamb chop on vegetables with roasted beetroot sauce

Parrahe küdset tsileliha piidihämmätusega aiaviljopad'a pääl

Pirnid karamellis
Caramelized pears
Pirniq karamelli seen

Küpsetatud pirnid kaneelise karamellkastme ja jäätisega

Roasted pears with cinnamon caramel sauce and ice cream

Küdsedüq pirniq ijätuse ja kaneeli-karamellihämmätusega.

200 EEK