



Thanksgiving menu *Tänupäiva menüü*

Waldorf salad with Grapes and Greek Yoghurt
Waldorf salat viinamarjade ja Kreeka jogurtiga

Green salad with spinach, marinated tomato and
crispy bacon

Roheline salat spinati, marineeritud tomati ja
krõbeda peekoniga

Butternut Squash Pumpkin, arugula salad with
Goat Cheese

Muskaatkõrvitsa salat rukola ja kitsejuustuga

Kale and Roasted Beet Salad with Maple
Balsamic Dressing

Kale kapsa ja röstitud peedisalat vahtrasiirupi -
palsamiädika kastmega

Pumpkin Cream soup served with crispy sage
and roasted pumpkin seeds

Kõrvitsa püreesupp frititud salvei ja röstitud
kõrvitsaseemnetega





MAIN COURSE/PEAROOG

Hot station (carving):

Spiced roast Turkey / Kúpsetatud kalkun

Roasted vegetables / Rõstitud köögiviljad

Home-made gravy / Kodune praeleem

Cranberry and Orange relish / Jõhvika - apelsini
relish

Oven baked Ham glazed with Honey, Mustard and
breadcrumbs

Ahjus kúpsetatud sink mee, sinepi ja riivsaiaaga

Side dishes:

Maple mashed sweet potato Casserole with
Pecan

Magusakartuli püree vahtrasiirupi ja
pekaanipähklitega

Green Bean Casserole with crispy onion

Rohelise oa hautis krõbeda sibulaga





Roasted Carrot and Brussels Sprout with dried
cranberries and pecane
Rõstitud porgandid ja brüsselikapsas , kuivatatud
jõhvika ja pekaanipähkliga
Roasted Garlic Mashed Potatoes
Kartulipüree ahjuküüslauguga
Creamy Garlic Mushroom Orzo with spinach
Kreemjas küüslaugu metsaseene orzo värskel
spinatiga

DESSERT/MAGUSTOIT

Pumpkin - shortcrust pastry baskets
Kõrvitsa - liivataignakorvikesed

Apple pie with rich vanilla sauce
Õunakook tummise vaniljekastmega

New York - cheese cake with raspberries
New - York juustukook vaarikakattega

Spiced mandarin-orange trifle with cream cheese
Vürtsidega mandariini - apelsini trifle toorjuustuga

Selection of ice creams/Valik jäätiseid

