

*Eelroad* 🍷 *Appetizers*

*Alkupaloja* 🍷 *Vorspeisen* 🍷 *Закуски*

***Punane kalamari (pliiid, sibul, hapukoor)***

*/ Trout roe (battercakes, onion, sour cream)*

*/ Kirjolahimätiä (blinjä, sipulia, smetanaa)*

*/ Roter Kaviar (Blinis, Zwiebeln, Sauerrahm)*

*/ Красная икра (блины, лук, сметана)*

**€ 11.00**

***Mereannivalik (röstitud tuunikala, kergelt suitsune lõhe, kaheksajalg, tiigerkrevetid, marineeritud ingver, kapparid, marineeritud küüslauk ja kirsstomatid)***

*/ Seafood platter (roasted tuna, lightly smoked salmon, octopus, tiger prawns, pickled ginger, capers, smoked fish cream, pickled garlic and cherry tomatoes)*

*/ Valikoima erilaisia meren antimia (paahdettua tonnikalaa, kevyesti savustettua lohta, mustekala, tiikerikatkarapuja, marinoitua inkivääriä, kapriksia, savukalatahnaa, marinoitua valkosipulia ja kirsikkatomaatteja)*

*/ Auswahl an Meeresfrüchten (gebratener Thunfisch, Leicht geräucherter Lachs, Oktopus, Tigergarnelen, mariniertes Ingwer, Kapern, Räucherfisch-Creme, mariniertes Knoblauch und Kirschtomaten)*

*/ Ассорти морепродуктов (поджаренный тунец, слегка подкопчённый лосось, варёный осминог, тигровые креветки, маринованный имбирь, маринованный чеснок и помидоры черри)*

**€ 16.00** 🍷

**Tuunikala-carpaccio forellimarja ja seesamiseemne-  
sidrunivinegretiga**

/ Tuna carpaccio with trout roe, sesame seed & lemon vinaigrette

/ Tonnikalacarpaccio, kirjolohimätiä ja seesaminsiemen-  
sitruunavinaigrettea

/ Thunfisch-Carpaccio mit Forellenkaviar und Sesam-Zitronen-Vinaigrette

/ Карпаччо из тунца, икра форели, маринованный имбирь, соус  
винегрет с семенами кунжута и вассаби

**€ 11,00**

**Suitsune veise-carpaccio õrna trühvlikreemi, rucola ja  
koriandri-laimi vinegretiga**

/ Smoky beef carpaccio with light truffle cream, rocket and coriander-lime  
vinaigrette

/ Savuinen naudanliha carpaccio, mietoa

tryffeli tahnaa, rukolaa ja lime-korianteri vinegrettiä

/ Geräuchertes Rinder-Carpaccio mit leichter Trüffelcreme, Ruccola und  
Koriander-Limonen-Vinaigrette

/ Слегка подкопчёное карпаччо из говядины, трюфельный крем  
,пармезан, руккола соус из лайма и кориандра

**€ 11,00** 🍷

**Viinamäeteod Cambonzola juustu ja küüslauguvõiga**

/ Vineyard snails with Cambonzola cheese and garlic butter

/ Etanoita Cambonzola-juustolla ja valkosipulivoilla

/ Weinbergschnecken mit Cambonzolakäse und Knoblauchbutter

/ Виноградные улитки с сыром Камбазола и чесночным маслом

**€ 13,00** 🍷 🍷 🍷

**Kergelt grillitud hiidkrevetid marineeritud juurvilja-julienne´ ja laimi-tšilli-aioli´ga**

/ Lightly grilled prawns with pickled julienne vegetables and lime & chilli aioli

/ Kevyesti grillattuja jättiläiskatkarapuja, marinoitua juuresjuliennea ja limetti-chili-aiolia

/ Zart gegrillte Riesengarnelen mit marinierten Gemüsejulienne und Limetten-Chili-Aioli

/ Слегла поджаренные на гриле королевские креветки с жульеном из маринованных овощей и соусом айоли с лаймом и чили

€ 21.00 🍷 🍷

**Küüslauguvõiga gratineeritud kammkarbid, köögivilja-seene julienne ja hernekreemiga**

/ Scallops gratinated with garlic butter, vegetable and mushrooms julienne and pea cream

/ Valkosipulivoilla gratinoituja kampsimpukoita vihannes-siene julienne

/ Jakobsmuscheln in Knoblauchbutter gratiniert, Gemüse sowie Pilze à la Julienne und Erbsencreme

/ Гратинированные с чесночным сливочным маслом морские гребешки на подушке из овощного жульена и грибов

€ 21.00 🍷 🍷

**Balthasari lihavalik (marineeritud veiseliha, madalal temperatuuril küpsetatud pardifilee, lambaliha, artishokid, kuivatatud tomatid, oliivid ja sinihallitusjuust)**

/ Balthasar meat platter (marinated beef fillet, duck fillet cooked at a low temperature, lamb, artichokes, dried tomatoes, olives and blue cheese)

/ Balthasarin lihatarjotin (marinoitu naudanlihaa, miedolla lämmöllä paistettua ankanfileetä, lampaanlihaa, artisokkaa, kuivattuja tomaatteja, oliiveja ja sinihomejuustoa)

/ Fleischplatte „Balthasar“ (mariniertes Rinderfleisch, bei niedriger Temperatur gegartes Entenfilet, Lammfleisch, Artischocken, getrocknete Tomaten, Oliven und Blauschimmelkäse)

/ Мясное ассорти от ресторана Balthasar (подкопчёная говядина, приготовленное на слабом огне филе утки, баранина, артишоки, сушеные томаты, оливки и сыр с голубой плесенью)

€ 14.00

Salatid 🍷 Salads 🍷 Salaatteja

Salate 🍷 Салаты

**Salat kergelt suitsuse lõhe, maasikate, tiigerkreveti, avokaado ja kookospiima-chilli kastmega**

/ Lightly smoked salmon salad with strawberries, tiger prawns, avocado and coconut-chili sauce

/ Kevyesti savustettua lohtasalaattia mansikoita, tiikerirapu, avokado ja kookos-chilikastiketta

/ Leicht geräucherter Lachssalat mit Erdbeeren, Tigergarnelen, Avocado und Kokosmilch-Chilli-Soße

/ Салат из подкопчёного лосося с авокадо, клубникой, тигровыми креветками, соус из кокосового молока и чили

€ 13 🍷

**Trühvliõliga maitsestatud veiselihasalat, marineeritud metsaseente, kirsstomatite, parmesani ja terava koriandri-tšillikastmega**

/ Truffle oil flavoured beef salad with marinated mushroom mix, cherry tomatoes, Parmesan and coriander – chilli sauce

/ Tryffeliõllyllä maustettu naudanlihasalaatti, marinoitua metsäsienisekoitusta, kirsikkatomaatteja, parmesaanijuustoa ja voimakkaasti maustettua korianteri-chilikastiketta

/ Mit Trüffelöl abgeschmeckter Rindfleischsalat mit marinierter Waldpilzmischung, Kirschtomaten, Parmesankäse und scharfer Koriander-Chili-Sauce

/ Салат с мариновонной говядиной, приправленный трюфельным маслом

и сервируемый с смесью лесных грибов, томатами черри, сыром пармезан и соусом из кориандра и чили

€ 12 🍷 🍷 🍷

**Üleküpsetatud kitsejuustusalat suitsupeedi,  
granaatõunaseemnete, karamelliseeritud kreeka pähklite ja  
sidruni-mee kastmega**

*/ Salad with grilled goat cheese, smoked beetroot, pomegranate,  
caramelised walnuts and honey & lemon sauce*

*/ Gratinoitu vuohenjuustosalaatti savupunajuuren, granaattiomenan  
siementen, karamellisoitujen saksanpähkinöiden ja sitruuna-  
hunajakastikkeen kera*

*/ Salat mit überbackenem Ziegenkäse, geräucherter Rote Bete,  
Granatapfelsamen, karamellisierten Walnüssen und Zitronen-Honig-Sauce*

*/ Салат с обжаренным козьим сыром, копченой свеклой, зернами  
граната, карамелизованными грецкими орехами и лимонно-  
медовым соусом*

**€ 11,00** 🍷 🍷

**Värske salat rediste, salatisegu, värske kurgi, kirsstomati,  
maasika, küüslauguidude ja ürdiõlikastmega**

*/ Fresh salad with radish, salad mix, fresh cucumber, cherry tomato,  
strawberry, sprouts and herb-oil sauce*

*/ Tuoresalaatti jossa retiisiä, salaatteja, tuoretta kurkkua,  
kirsikkatomaattia, mansikkaa, sinimailasen ituja ja yrtti-öljykastiketta*

*/ Gemischter Salat mit Radieschen, frischer Gurke, Kirschtomaten,  
Erdbeeren, Luzernenkeimen und Kräuter-Öl-Sauce*

*/ Свежий салат с редисом, смесью салатов, свежим огурцом,  
помидорами черри, клубникой, проростками люцерны  
и масляным соусом с пряными травами*

**€ 7,00** 🍷

*Supid 🍄 Soup 🍄 Keitot 🍄*

*Suppen 🍄 Супы*

***Koorene langustiinisupp kreveti tartariga***

*/ Creamy langoustine soup with shrimp tartar*

*/ Kermainen hummerikeitto ja katkaraputartaria*

*/ Sahnige Kaisergranat-Suppe mit Garnelentatar*

*/ Сливочный суп из лангустов с тартаром из креветок*

**€ 8,00 🍄 🍄**

***Kreemjas muskaatkõrvitsa-küüslaugusupp, pardifilee, röstitud kõrvitsaseemnete ja suitsujuustu vahuga***

*/ creamy muscat pumpkin-garlicsoup with duck fillet, roasted pumpkin seeds and smokey cheese foam*

*/ Kermainen ja valkosipulinen myskikurpitsa keitto, ankafilettä paahdetuilla kurpitsansiemenillä ja savujuusto vaahdolla*

*/ Cremige muskatkürbissuppe mit entenbrust*

*/ Крем-суп из мускатной тыквы с чесноком и утиное филе, обжаренные тыквенные семечки и пеной из копчёного сыра*

**€ 8.00 🍄 🍄**

***Teravamaitseline veisesabasupp***

*/ Spicy oxtail soup*

*/ Voimakkaasti maustettu häränhäntäkeitto*

*/ Scharfe Rinderschwanzsuppe*

*/ Острый суп из говяжьих хвостов*

**€ 7,00 🍄 🍄**

*Kalaroad 🍷 Fish courses*

*Kalaruokia 🍷 Fischgerichte 🍷 Рыба*

***Võis praetud Peipsi kohafilee kõrvitsa-kartulipüree, blanšeeritud brokoli ja koorese sidruni-võikastmega***

*/ Pan-fried Pike perch fillet from Peipsi lake served with pumpkin & potato purée, blanched broccoli and a creamy lemon & butter sauce*

*/ Voissa paistettua Peipsi-järvi kuhafileetä, kurpitsa-perunasosetta, blanseerattuja parsakaali ja kermaista sitruuna-voikastiketta*

*/ In Butter gebratenes Zanderfilet mit Kürbis-Kartoffel-Püree, Blanchiertem Brokoli und sahniger Zitronen-Butter-Sauce*

*/ Филе судака с озера Пейпси в панировке из миндальной муки, поджаренное на сливочном масле, с тыквенно-картофельным пюре, бланшированными овощами и сливочным лимонно-масляным соусом*

**€ 18.00 🍷**

***Õrnalt küpsetatud tuunikala filee wasabi-kartulipüree, wokitud köögiviljade ja peterselli-tsilli-kookosekastmega***

*/ Lightly baked tuna fillet with wasabi-mashed potatoes, stir-fried vegetables and parsley-chili-coconut sauce*

*/ Kevyesti kypsennettyä tonnikala, wasabi-perunasosetta, vokattuja vihanneksia ja persilja-chili-kookoskastiketta*

*/ Sanft gebackener Thunfisch mit Wasabi-Kartoffelpüree, Gemüse aus dem Wok und Petersilie-Chili-Kokosnuss-Soße*

*/ Слегка поджаренный тунец, картофельное пюре с вассаби, приготовленными в воке овощами и голландским соусом из кокоса петрушки и чили*

**€ 19.00 🍷**

*Firmaröög „Balthasar“*

*Speciality Of The House „Balthasar“*

*Talon Erikoinen „Balthasar“*

*Hausspezialität „Balthasar“*

*Фирменное Блюдо „Balthasar“*



***Firmaröög „Balthasar“***

***Särisev veise sisefilee steik (230 g) kivipannil, küüslaugukartulid, küüslaugurosett, peekon ja Madeira kaste***

*/ Specialty of the house “Balthasar”*

*Sizzling stone pan beefsteak (230 g), garlic potatoes, garlic rosette, bacon and Madeira sauce*

*/ Talon erikoinen “Balthasar”*

*Kivipannulla pariloitu grillipihvi (230 g), valkosipuli perunoita, pekonia ja Madeira kastiketta*

*/ Hausspezialität “Balthasar”*

*In Steinpfanne gebratenes Beefsteak (230 g),*

*Knoblauchkartoffeln, Knoblauchrosette, Madeirasauce*

*/ Фирменное блюдо «Балтазар» Бифштекс гриль (230 г),*

*приготовленный на каменной сковороде, чесночный картофель, розетка чеснока, бекон, соус «Мадейра»*

**€ 29,00** ♦ ♦



*Liha- ja linnuroad 🍄 Dishes of meat and poultry*  
*Liha- ja linturuokia 🍄 Fleisch- und*  
*Geflügelgerichte 🍄 Мясо и птица*

**Grillitud veise sisefilee köögiviljagrataäni, küüslauguste portobello seente ja punaveini-trühvlikastmega**

*/ Grilled beef tenderloin with vegetables gratin, Portobello mushrooms with garlic and a red wine & truffle sauce*

*/ Grillattua naudan sisäfileetä, vihanesgratiinia, valkosipulisia portobellosieniä ja punaviini-trüffelkastiketta*

*/ Gegrilltes Rinderfilet auf Gemüsegratin, Portobello-Pilz mit Knoblauch und Rotwein-Trüffel-Sauce*

*/ Приготовленное на гриле внутреннее филе говядины с овощным gratenом, чесноком, грибами портобелло и соусом из красного вина с трюфелями*

**€ 24,00 🍄 🍄**

**Mooritud mini seakoot sinepiseemne-kartulipüree, köögivilja ratatouille ja tüümiani-punaveinikastmega**

*/ Braised mini pork shank served with mustard-potato mash, ratatouille, thyme- red wine sauce*

*/ Haudutettua porsaanpotka, sinappi-perunasosea, ratatouille, timjami-punaviinikastiketta*

*/ Geschmorte Schweinekeule mit Senf-Kartoffelpüree, Ratatouille und Thymian-Rotwein-Sauce*

*/ Свиная мини рулька, картофельное пюре с семенами горчицы, овощной рататуй, соус из красного вина и тьюмяна*

**€ 17,00 🍄 🍄 🍄**

**Grillitud hirve välisfilee juursellerikreemi, köögiviljaraguu, röstitud küüslaugu, kirsstomati ja mustsõstrakastmega**

*/ Grilled venison sirloin with celeriac cream, vegetable ragout, roasted garlic, tomatos and blackcurrant sauce*

*/ Grillattua peuran ulkofileetä, juuriselleritahnaa, vihanesraguuta, paahdettu valkosipuli, kirsikkatomaatteja ja musta-herukka kastike*

*/ Gegrillte Hirschlende mit Knollenselleriecreme, Gemüseragout, geröstetem Knoblauch, Kirschtomaten und schwarzer Johannisbeersoße*

*/ Приготовленное на гриле филе оленины с кремом из сельдерея и картофеля, овощным рагу, бланшированной брокколи, мини-морковью и соусом из портвейна*

**€ 25,00 🍄 🍄**

**Ürdikoorikus grillitud lamba pähklitükk kartuli-läätsepüree, röstitud küüslaugu, türgiubade ja suitsuploomikastmega**

/ Grilled lamb noisette in a herb crust served with potato & lentil purée, roasted garlic, green beans and smoked plum sauce

/ Yrttikuoressa grillattua lampaanfileetä, peruna-linssisoseetta, paahdettua valkosipulia, salkopapuja ja savuluumukastiketta

/ In Kräuterkruste gegrilltes Lammfilet mit Kartoffel-Linsen-Püree, geröstetem Knoblauch, türkischen Bohnen und Sauce aus geräucherter Pflaume

/ Приготовленное на гриле филе баранины в корочке из пряностей с картофельно-чечевичным пюре, поджаренным чесноком, турецкими бобами и соусом из копченой сливы

**€ 23,00** 🍷 🍷

**Röstitud pardifilee pastinaagikreemi ja granaatõunakastmega**

/ Roasted duck breast served with parsnip cream and pomegranate sauce

/ Paahdettua ankanrintaa palsternakkatahnaa ja granaattiomena kastike

/ Gebratene Entenbrust, serviert mit Pastinaken-Creme und Granatapfelsauce

/ Приготовленное на слабом огне филе утки, крем из пастернака и картофеля мини шпинат влашированная морковь и спаржа, с гранатовым соусом

**€ 21,00** 🍷

**Gambonzola juustu ja serrano singiga täidetud kanafilee blanšeeritud brokoli, kirsstomatite, wok-juurviljade, jogurti-spinati kreemi ja punaveinikastmega**

/ Chicken stuffed with Gambonzola cheese and serrano ham, blanched broccoli, cherry tomatoes, wok vegetables, spinach yogurt-creamy and red wine sauce

/ Gambonzola juuston ja serrano kinkulla täytetty kanafilee, parsakaali, kirsikkatomaatteja, wok vihanneksia, jogurtti pinaattin kerma punaviinikastikeella

/ Gefülltes Hähnchenfilet mit Gambonzola-Käse und Serrano Schinken, Blanchiertem Brokoli, Kirschtomaten, Wokgemüse, Spinat-joghurtcreme und Rotweinsauce

/ Куриное филе фаршированное сыром Камбоцола и ветчиной Серано, бланшированный брокколи, черри томат, овощи вок, крем из йогурта и шпината, соус с красным вином

**€ 16,00** 🍷 🍷

**Grillitud juurviljad**  
/ Grilled vegetables  
/ Grillattuja juureksia  
/ Gegrilltes Gemüse  
/ Приготовленные на гриле овощи

**10,00** €

**Lisandid** € **Side dishes** € **Lisäkkeitä** € **Beilagen** € **Гарниры** :

**Keedukartul** / Boiled potatoes / Keitetyjä perunoita / Pellkartoffeln/  
Картофель отварной

**Küüslaugukartul** / Garlic potatoes / Valkosipuliperunoita /  
Knoblauchkartoffeln / Чесночный картофель

**Ürdikartul** / Herb potatoes / Yrttiperunoita / Gewürzkartoffeln/  
Картофель с пряной зеленью

**Kartulipüree** / Mashed potatoes / Perinteistä perunasosetta /  
Kartoffelpüree / Картофельный пюре

*Küüslaugulisandid* 🧄 *Garlic accesories*  
*Valkosipulilisäkkeitä* 🧄 *Beilagen mit Knoblauch*  
*Чесночные гарниры*

***Küüslugusuupisted***  
***(Küüslauguga täidetud oliivid, adžika, küüslaugu-oliivipasta, küüslauguga täidetud mustad ploomid)***

*/ Garlic snacks*  
*(olives with garlic stuffing, adžika, garlic-olive paste, prunes with garlic stuffing)*

*/ Valkosipulin välipalat*  
*(valkosipulilla täytettyjä oliiveja, adžika, valkosipuli-oliivipasteija, valkosipulilla täytettyjä luumuja)*

*/ Knoblauch-Häppchen*  
*(Mit Knoblauch gefüllte Oliven, dazu Adžika, Knoblauch-Olivenpaste und mit Knoblauch gefüllte schwarze Pflaumen)*

*/ Чесночные закуски*  
*(оливы с чесночной начинкой, аджика, чесночно-оливковая масса, чернослив с чесночной начинкой)*

**€ 8,00**

***Küüslauguassortii (tšilli, pesto, karri, paprika)***  
*/ Garlic assortment (chilli, pesto, curry, sweet pepper)*  
*/ Valkosipulivalikoima (chili, pesto, curry, paprika)*  
*/ Knoblauchauswahl (Chili, Pesto, Curry, Paprika)*  
*/ Чесночное ассорти (из чили, песто, карри и паприки)*

**€ 5,00**