



ХИНКАЛИ В ГРУЗИНСКОМ ТРАКТИРЕ «МИМИНО»

Хинкали – это сочные грузинские пельмени, которые в ресторане «Мимино» приготовят от начала и до конца. На выбор есть три вида хинкали: с мясом, с грибами и сыром, а также с бараниной. Если нет времени посетить Грузию, добро пожаловать в Йыхви, в ресторан «Мимино» насладиться грузинской кухней!

Мы открыты Вт-Чт: 11:30-21 Пт, Сб: 11:30-22 Вскр: 12-18 Пн: закрыто
<https://www.mimino.ee/toidukuu>



ИРЛАНДСКИЙ ПАСТУШИЙ ПИРОГ В НАРВСКОМ ПАБЕ «THE IRISH EMBASSY PUB»

Пастуший пирог, несмотря на свое название, конечно, никакой не пирог, а самая настоящая запеканка с картофелем, фаршем и сыром.

Мы открыты Вскр-Чт: 12-00 и Пт, Сб: 12-02
<https://embassypub.ee/>



РЁБРЫШКИ С АБРИКОСОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И ЧИЛИ В РЕСТОРАНЕ «FRANZIA»

Рёбрышки от ресторана «Franzia» - это, несомненно, бестселлер. Их готовят каждую субботу в послеобеденное время на гриле. Блюдо даже получило специальное название - РЕБРОТНИК (от сочетания слов РЕБРО и СУББОТНИК).

Время приготовления зависит от погоды, но не менее 6 часов.

Мы открыты Ср-Сб: 12-22, Пн, Вт: выходной
<https://www.facebook.com/Franziaresto/>



МИНОГА В РЕСТОРАНЕ «RONDEEL»

Бестселлер ресторана «Rondeel» - блюда из миноги. В ноябре минога присутствует сразу в трех разных блюдах: салат с миногой, кислые щи с миногой и главное блюдо с миногой. Для «Rondeel» минога в меню – это святое, потому что это и есть настоящая Нарва.

Мы открыты каждый день: 12-23.
<https://www.facebook.com/Rondeelrestaurant/>



ЯЙЦО И ТЕЛЯТИНА В УСАДЬБЕ МЯЭТАГУЗЕ

В отеле усадьбы Мяэтагузе повара ресторана «Rosen» не привыкли относиться к приготовлению еды спустя рукава. Все блюда готовят преимущественно с использованием местных и натуральных продуктов, а порции по-деревенски большие. Бестселлером сезона стал салат «Яйцо и телятина» с кусочками телятины, приготовленными на гриле, картофелем, морковью и соленым огурцом. Венчает салат жареное яйцо, которое по желанию клиента можно приготовить всмятку или вкрутую. Дополняет салат зелень и холодный соус из сметаны с горчицей. Это невероятно вкусно!

Мы открыты Пн-Сб: 12-22 и Вскр 12-20
<http://moisahotell.ee/restoran/november-on-rosenis-toidukuu/>



ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН С РАБАРБАРОВЫМ ВАРЕНЬЕМ И МОРОЖЕНЫМ В «MERESUU SPA»

Шоколадный *фондан* – самая вкусная составляющая романтического меню ресторана в «Meresuu Spa». А особенным ваш романтический ужин с теплым шоколадным десертом сделает потрясающий вид на море и на закат, открывающийся с 11 этажа отеля.

Мы открыты Пн-Вскр: 12-22

<https://bit.ly/2y1uXM3>



ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ В УСАДЬБЕ «САКА»

Бестселлер ресторана в усадьбе «Сака» - это филе говядины с картофельным gratin и овощами в красном винно-можжевелевом соусе.

Мы открыты Пн-Сб: 12-23 и Вскр: 12-20
<https://www.saka.ee/restoran/a-la-carte-menuue>



ДОМАШНЕЕ МОРОЖЕНОЕ В ДЕРЕВЯННОМ АМБАРЕ В АВИНУРМЕ

Вкусное ягодное мороженое, приготовленное по секретному рецепту, завоевало сердца всех посетителей кафе Деревянного амбара. Особый вкус мороженому придают дары леса: клюква, черника и брусника. Мы открыты Пн-Сб: 10-18

<https://puiduait.ee/ru/>



ШАХТЕРСКИЙ МЯСНОЙ ХЛЕБ В МУЗЕЕ-ШАХТЕ

«Шахтерский мясной хлеб» появился уже очень давно, когда шахтеры отправились на работу в шахту. С собой они взяли из дома котомку с едой. Так как влажность в шахте высокая, а

работа тяжелая, обязательно брали с собой теплый домашний хлеб, который согревает руки и источает приятный аромат. С хлебом брали мясо, которое придавало силы, чтобы выжить на глубине 8 метров. С мясом много лука для поднятия духа и чтобы не продрогнуть. Все это с глазуньей – ярким солнышком, освещающим темные ходы шахты. «Шахтерский мясной хлеб» полон тепла, силы, бодрости и солнечного света на весь день.

Кафе открыто Вт-Сб: 11-17

<http://kaevandusmuseum.ee/rus/>

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ «RAJAMÕISA» В ТОЙЛА СПА

Ресторан «Mio Mare» в Тойла Спа рекомендует попробовать приготовленный из местных продуктов стейк «Rajamõisa». В качестве гарнира запечённый картофель с чесноком, карамелизированный лук, томаты черри и соус с виски.

Мы открыты Пн-Чт: 12-23 и Пт-Сб: 12-01

<http://www.toilaspaa.ee/ru/p/mieniu>



ОВОЩИ ВОК С КУРИЦЕЙ/ЛОСОСЕМ/КРЕВЕТКАМИ В КАФЕ «МУНА»

Вкуснейшие овощи вок с лососем, креветками или курицей на ваш выбор. Это конечно не диковинка, но то блюдо, которое приводит в наше кафе гостей из дальних мест. Если не хочется нагружать организм лишними жирами, но в то же время нужно насытиться, то

это блюдо как раз для вас. Полезное и сытное. В кафе «Муна» знают, что предложить.

Мы открыты Пн- Пт: 09-18, Сб: 10-18

Вскр: 11-17

<https://www.kohvikmuna.ee/ru/>



WRAP С КУРИНЫМ ФИЛЕ В ДОМЕ ОТДЫХА ВАЛАСТЕ

Любимое блюдо гостей Валасте несомненно Wrap с куриным филе. Тесто готовим сами, начинка из нежного куриного филе, хрустящей китайской капусты, кубиков сыра фета, кусочков помидора и соуса. Остроты придаст перец халапеньо. Чтобы Wrap стал еще вкуснее, готовое блюдо подрумянивают на гриле до хрустящей корочки.

Мы открыты каждый день круглосуточно. Ждем вас!

<http://valaste.eu/majutus-2/eripakkumised/>