

Menüü

Põhja-Eesti innovaatiline köök

Meie eesmärk on pakkuda maitseid- Põhja –Eesti rahvusköögist, mis, läbinuna uuenduskuuri troonivad pidulikul suupistelaual.

Meie menüü:

Sinepis marineeritud räimefileed oapasteediga –*serveerime ??*

Vürtsikilu amps peedi-õuna tarrendi ja leiva chipsiga- *serveerime paekivil*

Võipuravikega täidetud lambapihv punasesibula marmelaadiga- *serv. klaasipõhjal*

Kodus valmistatud valged vorstid vürtsikastmetega- *serveerime suupiste lusikal*

Porgandi munakook köögivilja-juustutäidisega- *serveerime paekivil*

Kirnu Kõrvi Trühvliid- *serveerime ??*

Kala söödi Põhja –Eesti palju. Eriti populaarne oli silgukaste. Silgukastmest on inspireeritud sinepis marinaadis räimed, mida täiustab oapasteet.

Kõigile on tuntud Tallinna kilukarbi siluett. Meie nägemus seob vürtsikilu õuna-peedi tarrendi ja eestlastele omase musta leivaga.

Kui kala oli Põhja – Eestis laial levinud siis liha söödi rohkme püha- ja pidupäevadel. Põhja-Eestile on omane paene kallas ja tuulised karjamaad. Sealt ka lambaliha kasutamine, mida täiustab ise korjatud võipuraviku täidis ja moodne punase sibula marmelaad.

Vorsti on eestlased armastanud ajast-aega. Põhja-Eestis valmistati tänapäeval tuntud verivorstid aga valgetena. Meie poolt käsitsi valmistatud vorstidele lisab vürtsi juurde spetsiaalselt tänase päeva puhul valmistatud kasmed.

Vanast ajast tuntud ja nüüd jälle populaarsust kogunud munakoogile oleme värviks lisanud juurde porgandi. Oma köögivilja täidise tõttu sobib seda pakkuda ka taimetoitlastele.

Põhja-Eestile omase kirnu kõrdist ehk siis hapupiimaga segatud odrajahust valmisid tugeva arendustööna kirnu kõrvi trühvliid. Huvitava maitseüansi lisab kasutatud alkohol. Kes tunneb ära saab pudel endale ☺

Ja egas eestlaste pidulaud ilma joogita täiuslik pole. Meie korjasime oma koduaiast juba suvel usinalt vitamiinirikkaid musti sõstraid ja lisasime neile rahvusjoogi Viru valge, mille tulemusena valmist südant soojendav mustsõstranaps.

Praegusel ajal ei tohi meie nii palju soola süüa- pidi tigidaks tegema. Sellepärast pakume lauale tänapäevasemat ja leebemat varianti- marineeritud räimi ning oapasteeti neile kõrvale, et oleks toitvam ja maitavam. Ka kaunviljad on Põhja –Eestis alati au sees olnud.

Lihatoite pakuti harva- nende lauale panemine võrdus pidupäevasöögiga. Metsaliha on aga väga maitsev ja oodatud roog- seega laual siis eriline hõrgutis- lambaliha kombineeritud võipuravikega ning ega liha saa süüa sibulata. Meie poolt siis sibulamarmelaad, mis lambalihale vägagi meeltemööda on.

Armastati teha ka valgeid vorste- säilisid paremini ja polnud vaja kuivatadagi. Seepärast ka meie menüüs esindatud need maiuspalad koos sobivate vürtsiste lisanditega.

Ja ega siis alati liha või kala saanud süüa. Vahel pidi leppima juurikatega. Täna päeval on eriti teretunud just köögiviljatoidud. Peeti kasutati ja kasutatakse ka praegu väga palju ning meie otsustasime valida just sellest tervislikust juurviljast täidise biskviidile ehk 20. sajandi alguses väga moodi tulnud munakoogile.

Põhja Eestis on olnud odrakasvatuses kandev osa ning igapäevast leent odratangudest nimetati kõrdiks. Kirnukört- odrajahu hapupiimaga, mida olnud parem leiva peale rüübata. Selline kört meie praegusel kiirel ajal on ehk liiga tagasihoidlik ja vahest ka mitte nii atraktiivne pakkuda, niisiis kirnu kört uues kuues- trühvlitena, mis maitsevad igas vanuses ja rahvuses terve mõistusega inimesele.

Ilma napsita ju pidulaud pole täiuslik. Mustad sõstrad on vitamiinirikkad ja magusa ja kange napsina saab maitsekõrvase ja hea tuju.