EST. 2012

WWW.NARVAHOTELL.EE

MARC CHAGALL & NARVA

1910. aasta kevadel veetis 23-aastane Marc Chagall kaks kuud Narvas, peatudes Ferdinandshof mõisas Läänemere kaldal. Advokaat Goldbergi kutsel leidis noor kunstnik siin rahu pärast mürarikast Peterburit. Narvas tutvus ta Bella Germontiga ja lõi mitu teost, sealhulgas akvarelli "Minu tuba Narvas". See oli pöördepunkt — järgmisel aastal läks Chagall Pariisi, kus saavutas ülemaailmse kuulsuse.

Klassikat muutmata oleme kunstnike kombel lisanud menüüsse fusion-köögi puudutusi, mis muudavad road teie jaoks erilisteks.

Restorani peakokk — Evgeniia Baldina

In spring 1910, 23-year-old Marc Chagall spent two months in Narva, staying at the Ferdinandshof estate on the Baltic Sea shore. Invited by lawyer Goldberg, the young artist found peace here after noisy St. Petersburg. In Narva he met Bella Germont and created several works, including the watercolor "My Room in Narva." This was a turning point — the following year Chagall went to Paris, where he gained worldwide fame.

Staying true to timeless classics, we — like artists — have added touches of fusion to the menu, making each dish special for you.

Head Chef of the restaurant — Evgeniia Baldina

Весной 1910 года 23-летний Марк Шагал провел два месяца в Нарве, остановившись в имении Фердинандсхоф на берегу Балтийского моря. По приглашению адвоката Гольдберга молодой художник нашел здесь покой после шумного Петербурга. В Нарве он познакомился с Беллой Гермонт и создал несколько работ, включая акварель "Моя комната в Нарве". Это было переломное время — уже на следующий год Шагал отправился в Париж, где обрел мировую славу.

Следуя неизменной классике, мы, подобно художникам, добавили в меню штрихи фьюжена, что сделали блюда особенными для вас.

Шеф-повар ресторана — Евгения Балдина

M. Chagall
RESTORAN

SUUPISTED SÜGIS

Oliivid	**6,00.-**
Juustutaldrik koduste kreekeritega	**9,50.-**
Nisutortilja krõpsud	**5,50.-**
3 suupisted	**19,00.-**
3 suupisted + 2 klaasi veini	**30,00.-**

EELROAD JA SALATID

Veise tartar **17,50.-**
värske veiseliha, munakollase geel, kimchi-majonees, leib

Draanikud lõhega **15,50.-**
majasoolatud lõhe, kartulipannkoogid, tobiko, suitsutatud hapukoor

Narva marineeritud silmud SÜGIS **18,00.-**
küpsetatud lillakapsa, rohelise õuna ja mädarõikakastmega

Bataadi- ja porgandisalat fetakreemiga V **12,00.-**
ahjus küpsetatud bataat ja porgand, rikkalik soolakas fetakreem, värske roheline ja kreeka jogurt

Kammkarbisalat viigimarja ja kõrvitsaga **18,00.-**
praetud kammkarbid, magus küps viigimari ja küpsetatud kõrvits värskel salatipadjal

Soe salat kaheksajalaga L **19,00.-**
gala kartul, salatilehed, seesamikaste

Salat kanafileega **14,00.-**
rukola, gala kartuli ja päikesekuivatatud tomatitega

peakoka soovitus

T – taimetoit · V – vegetaarne · L – laktoosivaba

Info allergeenide ning talumatust põhjustavate koostisosade ja ainete kohta küsi teenindajalt.

MENU

SUPP

Borš-Tom Yam veiselihaga L — **8,50.-**

autoritõlgendus kahest legendaarsest supist: rikkalik peedi- ja köögiviljaborš tom yami vürtsikas-hapukate nootidega, pehme veiseliha ja kookospiimaga

PEAROAD

Wellington SÜGIS — **27,00.-**

õrn veisefilee seente ja peekoniga krõbedas taignakuues. Serveeritakse kartulikreemi, ahjuporgandi ja demi-glace kastmega

Veisesteik — **26,00.-**

mahlane veise sisefileest steik pehmete kartuli-gnocchide ja aromaatse trühvlikastmega

Grillitud lõhe — **21,00.-**

grillitud lõhefilee sametise juursellerikreemi ja spinatiga Jaapani aurutatud omletiga tamago-mushi

Seafilee — **19,00.-**

mahlane seafilee kihilise kartuli-õuna millefeuille'ga ja aromaatse õunasiidrikastmega

Pardifilee L — **21,00.-**

pardifilee teriyaki kastme karamellinootidega ja tagliatelle rikkalikus vürtsikas kastmes

Chagalli burger — **18,00.-**

autoriburger mahlase veisekotleti, juustukastme, marineeritud kurgi, tomati ja punase sibulaga; serveeritakse friikartulitega

Kodused pelmeenid — **16,00.-**

mahlase veiselihatäidisega, rikkalikus vürtsikas puljongis erksate Aasia nootidega

Lillkapsasteik T · V · L — **14,00.-**

õrn kuldse koorikuga lillkapsasteik kikerhernekreemiga, mis toob esile roa pehme pähklise maitse

peakoka soovitus

T – taimetoit · V – vegetaarne · L – laktoosivaba

Info allergeenide ning talumatust põhjustavate koostisosade ja ainete kohta küsi teenindajalt.

MAGUSTOIDUD

Valge šokolaadi fondant mochiga **8,50.-**

pehme südamikuga valge šokolaadi fondant vaarikapüree ja nätske riisitekstuuriga šokolaadi-mochiga

Pavlova **8,50.-**

õhuline besee õrna kreemi ja marjadega efektses sfääris, mis muudab magustoidu tõeliseks gastronoomiliseks etenduseks

Miso tiramisu **8,50.-**

autoriversioon klassikalisest magustoidust kreemja tekstuuri ja õrnade karamelli-soolaste miso nootidega

Sõrnikud kondenspiimaga **7,00.-**

õhulised kuldse koorikuga kohupiimapannkoogid, mis meenutavad mõnusat kodust hommikusööki

Jäätis koduse moosiga **6,00.-**

Magustoit + kohv **10,00.-**

fondant, pavlova või miso tiramisu koos americano, espresso või cappuccinoga

LASTELE

Kanasupp **6,00.-**

Viinerid friikartulitega **8,00.-**

Kanakotlet kartulipüreega **8,00.-**

Jäätis koduse moosiga **6,00.-**

Sõrnikud kondenspiimaga **7,00.-**

peakoka soovitus

Info allergeenide ning talumatust põhjustavate koostisosade ja ainete kohta küsi teenindajalt.

СНЭКИ ОСЕНЬ

Оливки	**6,00.-**
Сырная тарелка с домашними крекерами	**9,50.-**
Пшеничные тортилья-чипсы	**5,50.-**
Микс из 3-х снэков	**19,00.-**
Микс из 3-х снэков + 2 бокала вина	**30,00.-**

ЗАКУСКИ И САЛАТЫ

Тартар из говядины **17,50.-**
свежая говядина, желе из яичного желтка, майонез кимчи, хлеб

Драники с лососем **15,50.-**
лосось собственного посола, картофельные драники, тобико, копчёная сметана

Нарвская маринованная минога ОСЕНЬ **18,00.-**
с запечённой фиолетовой капустой, зелёным яблоком и соусом из хрена

Салат с бататом, морковью и кремом из феты V **12,00.-**
запечённые батат и морковь с насыщенным кремом из солоноватой феты, свежей зеленью и греческим йогуртом

Салат с гребешком, инжиром и тыквой **18,00.-**
обжаренный морской гребешок, сладкий спелый инжир и запечённая тыква на подушке из свежей зелени

Тёплый салат с осьминогом L **19,00.-**
картофель гала, листья салата, кунжутная заправка

Салат с куриным филе **14,00.-**
с рукколой, картофелем гала и вялеными томатами

рекомендация шеф-повара

T – веганское · V – вегетарианское · L – без лактозы

Информацию об аллергенах и веществах, вызывающих непереносимость, уточняйте у официанта.

MENU

СУП

Борщ-ям с говядиной L — **8,50.-**

авторская интерпретация двух легендарных супов: насыщенный борщ на основе свёклы и овощей с яркими пряно-кислыми нотами том яма, нежной говядиной и кокосовым молоком

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

Веллингтон ОСЕНЬ — **27,00.-**

нежное филе говядины с грибами и беконом, окутанное хрустящим тестом. Подаётся с картофельным кремом, запечённой морковью и соусом демигляс

Стейк из говядины — **26,00.-**

сочный стейк из говяжьей вырезки с нежными картофельными ньокки под ароматным трюфельным соусом

Лосось на гриле — **21,00.-**

филе лосося на гриле с бархатистым кремом из корневого сельдерея и японским паровым омлетом тамаго-муси со шпинатом

Филе свинины — **19,00.-**

сочное филе свинины с многослойным мильфеем из картофеля и яблок и ароматным соусом на основе яблочного сидра

Утиное филе L — **21,00.-**

утиное филе с карамельными нотами соуса терияки и тальятелле в насыщенном пикантном соусе

Шагалл Бургер — **18,00.-**

фирменный бургер с сочной говяжьей котлетой, сырным соусом, маринованным огурцом, томатом и красным луком; подаётся с картофелем фри

Домашние пельмени — **16,00.-**

с сочной говяжьей начинкой в насыщенном пряном бульоне с яркими азиатскими акцентами

Стейк из цветной капусты T · V · L — **14,00.-**

нежный стейк из цветной капусты с золотистой корочкой и кремом из нута, раскрывающим мягкий ореховый вкус блюда

рекомендация шеф-повара

T – веганское · V – вегетарианское · L – без лактозы

Информацию об аллергенах и веществах, вызывающих непереносимость, уточняйте у официанта.

ДЕСЕРТЫ

Белый фондан с моти — **8,50.-**

фондан из белого шоколада с мягким сердцем, малиновым пюре и шоколадным моти с упругой рисовой текстурой

Павлова — **8,50.-**

воздушная меренга с нежным кремом и ягодами в эффектной сфере, которая превращает десерт в настоящее гастрономическое шоу

Мисо тирамису — **8,50.-**

авторская версия классического десерта с кремовой текстурой и деликатными карамельно-солёными нотами мисо

Сырники со сгущёнкой — **7,00.-**

воздушные творожные сырники с золотистой корочкой, напоминающие вкус уютного домашнего завтрака

Мороженое с домашним вареньем — **6,00.-**

Десерт + кофе — **10,00.-**

фондан, павлова или мисо тирамису с американо, эспрессо или капучино

ДЕТСКОЕ МЕНЮ

Куриный супчик — **6,00.-**

Сосиски детские с картофелем фри — **8,00.-**

Куриная котлетка с пюре — **8,00.-**

Мороженое с домашним вареньем — **6,00.-**

Сырники со сгущёнкой — **7,00.-**

рекомендация шеф-повара

Информацию об аллергенах и веществах, вызывающих непереносимость, уточняйте у официанта.

SNACKS AUTUMN

Olives	**6,00.-**
Cheese plate with homemade crackers	**9,50.-**
Wheat tortilla chips	**5,50.-**
3 differrent snacks	**19,00.-**
3 differrent snacks + 2 glasses of wine	**30,00.-**

STARTERS AND SALADS

Beef tartare **17,50.-**
fresh beef, egg yolk gel, kimchi mayonnaise, bread

Potato pancakes with salmon **15,50.-**
house-cured salmon, potato pancakes, tobiko, smoked sour cream

Narva marinated lamprey AUTUMN **18,00.-**
with baked purple cabbage, green apple and horseradish sauce

Sweet potato and carrot salad with feta cream V **12,00.-**
roasted sweet potato and carrot with a rich, salty feta cream, fresh greens and Greek yoghurt

Scallop salad with fig and pumpkin **18,00.-**
seared scallops, sweet ripe figs and roasted pumpkin on a bed of fresh greens

Warm octopus salad L **19,00.-**
gala potatoes, salad leaves, sesame dressing

Chicken fillet salad **14,00.-**
with rocket, gala potatoes and sun-dried tomatoes

chef's recommendation

T – vegan · V – vegetarian · L – lactose-free

For information on allergens and substances causing intolerance, please ask your server.

MENU

SOUP

Borscht-Tom Yum with beef L — **8,50.-**

a signature take on two legendary soups: a rich beetroot-and-vegetable borscht with the bright spicy-sour notes of tom yum, tender beef and coconut milk

MAIN COURSES

Wellington AUTUMN — **27,00.-**

tender beef fillet with mushrooms and bacon wrapped in crisp pastry. Served with potato cream, roasted carrots and demi-glace sauce

Beef steak — **26,00.-**

juicy beef tenderloin steak with delicate potato gnocchi and a fragrant truffle sauce

Grilled salmon — **21,00.-**

grilled salmon fillet with velvety celeriac cream and a Japanese steamed tamago-mushi omelette with spinach

Pork fillet — **19,00.-**

juicy pork fillet with a layered potato and apple millefeuille and a fragrant apple cider sauce

Duck fillet L — **21,00.-**

duck fillet with the caramel notes of teriyaki sauce and tagliatelle in a rich, piquant sauce

Chagall burger — **18,00.-**

signature burger with a juicy beef patty, cheese sauce, pickled cucumber, tomato and red onion; served with french fries

Homemade dumplings — **16,00.-**

with a juicy beef filling in a rich, spiced broth with bright Asian accents

Cauliflower steak T · V · L — **14,00.-**

tender cauliflower steak with a golden crust and chickpea cream that brings out its soft, nutty flavour

chef's recommendation

T – vegan · V – vegetarian · L – lactose-free

For information on allergens and substances causing intolerance, please ask your server.

DESSERTS

White chocolate fondant with mochi — **8,50.-**

white chocolate fondant with a molten centre, raspberry purée and chocolate mochi with a chewy rice texture

Pavlova — **8,50.-**

airy meringue with delicate cream and berries in a striking sphere that turns the dessert into a true gastronomic show

Miso tiramisu — **8,50.-**

a signature take on the classic dessert with a creamy texture and delicate caramel-salty miso notes

Syrniki with condensed milk — **7,00.-**

airy curd fritters with a golden crust, reminiscent of a cosy homemade breakfast

Ice cream with homemade jam — **6,00.-**

Dessert + coffee — **10,00.-**

fondant, pavlova or miso tiramisu with an americano, espresso or cappuccino

CHILDREN'S MENU

Chicken soup — **6,00.-**

Sausages with french fries — **8,00.-**

Chicken cutlet with mashed potatoes — **8,00.-**

Ice cream with homemade jam — **6,00.-**

Syrniki with condensed milk — **7,00.-**

chef's recommendation

For information on allergens and substances causing intolerance, please ask your server.

KLAASIVEIN - WINE BY GLASS

Paul Mas Sauvignon Blanc IGP 12 cl FR	**7,00.-**
Riesling Johann Bihn 12 cl DE	**7,00.-**
Georgian Valleys Kindzmarauli 12 cl GE	**7,00.-**
Lamberti Ca'Preella Valpolicella 12 cl IT	**7,00.-**
Masseria Altemura Apulo Primitivo 12 cl IT	**7,50.-**
Zonin Prosecco 12 cl IT	**7,00.-**

VAHUVEIN JA ŠAMPANJA
SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Zonin Prosecco 20 cl IT	**10,00.-**
Zonin Prosecco Cuvée 1821 DOC 75 cl IT	**29,00.-**
Zonin Prosecco Rosé DOC 75 cl IT	**32,00.-**
Moët & Chandon Brut 75 cl FR	**97,00.-**
Veuve Clicquot Brut Yellow Label 75 cl FR	**120,00.-**

ROOSAVEIN - ROSE WINE

Jean Sablenay Rose D'Anjou 75 cl FR	**28,00.-**
Whispering Angel Rose 75 cl FR	**54,00.-**

VALGEVEIN - WHITE WINE

Paul Mas Sauvignon Blanc IGP 75 cl FR	**28,00.-**
Riesling Johann Bihn 75 cl DE	**28,00.-**
Cesari Pinot Grigio DOC 75 cl IT	**33,00.-**
Chablis Vincent Monthe 2023 75 cl FR	**59,00.-**
La Val Albarino Rias Baixas 75 cl ES	**38,00.-**
Gerard Bertrand Orange Gold 75 cl FR	**43,00.-**
Anselmann Gewurztraminner 75 cl DE	**36,00.-**
Pounamu Sauvignon Blanc 75 cl NZ	**36,00.-**

PUNANE VEIN - RED WINE

Georgian Valleys Kindzmarauli 75 cl GE	**31,00.-**
Masseria Altemura Primitivo 75 cl IT	**38,00.-**
Lamberti Ca'Preella Valpolicella 75 cl IT	**28,00.-**
Lamberti Amarone della Valpolicella 75 cl IT	**72,00.-**
Paul Mas Estate Pinot Noir 2023 75 cl FR	**34,00.-**
Casali del Barone Barolo 2021 75 cl IT	**72,00.-**
Mascota Vineyards La Mascota Malbec 2023 75 cl AR	**28,00.-**
Cune Rioja Reserva 75 cl ES	**59,00.-**

ÕLU - BEER

Vaadiõlu - Draft beer

BIRRA MORETTI 4,6% 30/50 cl IT	**4,20/6,00.-**
TANKER Tume Lager 5% 30/50 cl EE	**4,20/6,00.-**
PAULANER Hefe Weisbier 5.5% 30/50 cl DE	**4,20/6,30.-**
AFFLIGEM Belgium Blond 6.7% 30/50 cl BE	**5,00/6,90.-**

Pudeliõlu - Bottle beer

Krušovice Imperial 5% 50 cl CZ	**6,00.-**
Guinness Draught 4,2% 33 cl IE	**6,00.-**
BIRRA MORETTI 0% 33 cl IT	**4,50.-**

JOOGID - DRINKS

Vesi pdl - Mangali water 33 cl	**3,50.-**
Mahl - Juice 25 cl	**3,00.-**
Pepsi / 7UP / Mirinda 20 cl	**3,00.-**
Tee – Tea 30 cl / 60 cl	**3,50.- / 6,50.-**
Americano	**2,50.-**
Espresso	**2,50.-**
Cappuccino	**3,80.-**
Coffee Latte	**4,00.-**
Flat White	**4,20.-**
Irish Coffee	**8,00.-**
Jääkohv – Ice coffee	**4,20.-**
Kakao / Cocoa	**4,00.-**
Hot chocolate	**5,00.-**

DRINKS

ALKOHOOLSED JOOGID - SPIRITS

Viski – Whisky

Johhnie Walker Red Label 4 cl	**6,00.-**
Johhnie Walker Black Label 4 cl	**9,00.-**
Bushmills Original 4 cl	**7,00.-**
Jack Daniels Tennessee 4 cl	**9,00.-**
SINGLETON 12 Y.O Speyside 4 cl	**9,00.-**
CAOL ILA 12 Y.O. Islay 4 cl	**14,00.-**
OBAN 14 Y.O Highland 4 cl	**16,00.-**
Johhnie Walker Blue Label 4 cl	**25,00.-**

Konjak – Cognac

Hennessy V.S 4 cl	**9,00.-**
Hennessy V.S.O.P. 4 cl	**12,00.-**
Hennessy X.O. 4 cl	**25,00.-**
Fernando de Castilla 4 cl	**6,00.-**
Pere Magloire Calvados V.S.O.P 4 cl	**9,00.-**
Janneau Armagnac V.S.O.P 4 cl	**10,00.-**

Rumm – Rum

Captain Morgan 4 cl	**6,00.-**
Kraken Black Spiced 4 cl	**8,00.-**
Zacapa 23 y. Solera 4 cl	**14,00.-**

Viin – Vodka

Jää viin 4 cl EE	**6,00.-**
Samogon 4 cl EE	**6,00.-**
Smirnoff Red 4 cl	**6,00.-**

Dzinn – Gin

JUNIMPERIUM Blended Dry Gin 4 cl EE	**8,00.-**
Gordons 4 cl	**6,00.-**
Tanqueray 4 cl	**8,00.-**

Tekiila – Tequila

Jose Cuervo silver 4 cl	**6,00.-**

Likööorid – Liqueurs

Vana Tallinn / Gabriel 4 cl EE	**6,00.-**
Jägermeister 4 cl	**7,00.-**
Amaretto 4 cl	**7,00.-**
Baileys 4 cl	**7,00.-**
Limoncello 4 cl	**6,00.-**

KOKTEILID - COCKTAILS

Negroni 12,00.-
Campari, gin, martini rosso

Aperol Spritz 9,00.-
Aperol, Prosecco, water

Green Spritz 9,00.-
P31, Prosecco, water

Whisky Highball 10,00.-
Singleton, syrup, lemon, sparkling water

Limoncello Collins 11,00.-
Limoncello, Gin, syrup, lemon, tonic

Mojito 10,00.-
Rum, syrup, lime, mint, water

Green Fizz 11,00.-
Gin, P31 aperitivo, tonic

Papagoi 12,00.-
Rum, pineapple juice, syrup, tonic

Moscow mule 10,00.-
Vodka, ginger ale, mint

Paloma 12,00.-
Tequila, greip juice, lime, syrup, tonic

Porno Star Martini 10,00.-
Vodka, lemon juice, passion pure & liqueur, prosecco

Mango Hurricane 10,00.-
Rum, amaretto, lime, mango, apelsin

Tanqueray Gin Tonic 10,00.-

Cuba Libre 9,00.-

Whisky & Cola 9,00.-

MOKTEILID - MOCKTAILS
ALKOVABA

Chagall Lemonade 6,00.-
Blueberry jam, lemon, pineapple, juice, water

Milkshake 7,00.-
Icecream, juice, whipped cream

Virgin Spritz 8,00.-
Corsaro Aperitivo, Luna, water

Gin & Tonic 0% 9,00.-
alc. free gin, tonic

Pina Colada 8,00.-
coconut pure, pineapple juice, lime

Cuba Libre Zero 8,00.-

Whisky & Cola 0% 8,00.-

Zonin 0% 75 cl 24,00.-

COCKTAILS

Tere tulemast restorani M.Chagall, kus kunst ja maitseelamused põimuvad üheks võrratuks kogemuseks. Meie restoran, mis on inspireeritud kuulsa kunstniku Marc Chagalli loomingust ja tema väidetavast sidemest Narvaga, pakub teile ainulaadse õhkkonna koos peene Euroopa köögiga.

Welcome to M.Chagall restaurant, where art and culinary experiences intertwine into an incomparable experience. Our restaurant, inspired by the works of the famous artist Marc Chagall and his alleged connection to Narva, offers you a unique atmosphere along with fine European cuisine.

mchagallresto

m.chagallresto

M. Chagall
RESTORAN

KLAAS VEINI
PEAROA JUURDE

Бокал вина к горячему блюду
A glass of wine with your main course

5 €

12 CL

Sauvignon Blanc · Riesling
Kindzmarauli · Valpolicella
Primitivo

Pearoa tellimisel · При заказе горячего
With any main course

M. Chagall
RESTORAN

NÄDALA VEIN

Вино недели · Wine of the week

pudel
бутылка · bottle ..... €

Küsi teenindajalt · Спросите официанта
Ask your server