



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **maikuu menüü Eesti parimatest toiduainetest**
Eesti Toiduliidu poolt korraldatud konkursi Eesti Parim Toiduaine 2017 järgi

*Chef de Cuisine Recommends: **May Menu with the Best Estonian Produce**
According to Estonian Best Food Product 2017 contest
organized by Estonian Food Industry Association*

Kalamatsi kitsejuustusalat ahjutomati, karulaugu ja kasesiirupi kastmega
Kalamatsi goat cheese salad with oven-baked tomato, wild garlic and birch syrup sauce
8.00

Lillkapsapüreesupp Saaremaa Old juustukrõpsudega
Creamy cauliflower soup with chips made from Saaremaa Old cheese
6.00

Röstitud forell soolavõi, röstitud värviliste porgandite, kartulitambi ja karulaugukastmega
Roast trout with salted butter, colourful roast carrots, mashed potatoes and wild garlic sauce
14.00

Tallelihast kotletikesed kitsejuustu-musta küüslaugu kreemi, ahjukartulite ja vürtsika tomatikastmega
Lamb patties, goat cheese cream with black garlic, roast potatoes and spicy tomato sauce
13.00

Skyri- ja kasesiirupikook rukkileiva põhjal marjakastme ja kamabeseega
Skyr and birch syrup cake on rye bread with berry sauce and kama meringue
5.00

Kuu eripakkumine – Purtse pruulikoja käsitööõlu
This month's special offer – craft beer by Purtse Brewery

Purtse, Pale Ale, alc 5,5%
0,33 l **5.00**

Siidisuka, Sweet Stout, alc 6,3%
0,33 l **5.00**

Mõned meie toidud sisaldavad allergeene. Palun küsi täpsemat infot meie teenindajatelt.
*Note that some of our dishes contain allergens.
Please ask and we'll be happy to provide more information.*