



Peakokk  
Chef de Cuisine  
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **Novembrikuu sügissoojad maitseed**  
*Chef de Cuisine recommends: **Warm hearty tastes of November***

Röstitud kammkarbid harissa-kastme, muskaatkõrvitsapüree ja väikese salatipesaga  
*Grilled scallops with harissa, butternut squash puree and small bed of green salad*  
**9.00**

Vürtsikas punaahven tšilli ja koriandriga valge veini ja safrani kastmes,  
köögivilja-julienne'i ja jasmiiniriisiga  
*Spicy red fish with chilli and coriander with saffron-white wine sauce,  
vegetable julienne and jasmine rice*  
**14.00**

Röstitud hirvefilee punase kapsa, ahjuõuna, pastinaagipüree ja piprakastmega  
*Grilled venison fillet with red cabbage, oven-baked apple, parsnip puree and pepper sauce*  
**21.00**

Pasta röstitud vasikahakkpallide, tšillise küuslaugu-tomatikastme ja pühvli-mozzarella'ga  
*Pasta with grilled veal meatballs, garlic-chilli tomato sauce and buffalo mozzarella*  
**10.00**

Ahjuõun filotaignas pähkliäidise, Kreeka jogurti kreemi ja pohlasorbetiga  
*Oven-baked apple in filo with nut filling, Greek yogurt cream and lingonberry sorbet*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
*Drink recommendation*

Masi Possessioni Bianco Serego Alghieri 2015, Veneto, Itaalia / Italy

16 cl **7.00**  
75 cl **30.00**

Masi Poderi Bello Ovile Organic Serego Alghieri 2014, Toscana, Itaalia / Italy

16 cl **8.00**  
75 cl **35.00**

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.*