



Peakokk  
Chef de Cuisine  
Andres Rahula

*Rahula*

Peakokk soovibab: **eestipärane menüü**,  
kus erilise tähelepanu all on kohalik tooraine – **see oma ja ehe**  
*Chef de Cuisine recommends: our special **Estonian menu***  
*where particular emphasis **is placed on local produce***

Liivimaa Lihaveise tartar vutimuna, soolakurgi, vürtsikilu ja mädarõikaga  
*Liivimaa grass-fed steak tartare with quail egg, salted cucumber, spiced sprats and horse radish*  
**9.00**

Suitsujuustusupp suitsukana ja leivaõhikutega  
*Smoked cheese soup with smoked chicken and bread chips*  
**5.00**

Paneeritud haugikotletid hautatud porgandi, pastinaagipüree ja kreemja spinatikastmega  
*Crumbed pike fishcakes with braised carrots, parsnip puree and creamy spinach sauce*  
**13.00**

Röstitud põdravälisfilee ahjukartulite, puravike ja põldmarja-portveinikastmega  
*Roasted elk sirloin with oven roasted potatoes, ceps and blackberry-portwine sauce*  
**18.00**

Vana Tallinna juustukook vaarikakastmega  
*Vana Tallinn cheesecake with raspberry sauce*  
**5.00**

### Joogisoovitus *Drink recommendation*

Marlborough Estate Reserve Sauvignon Blanc, Uus-Meremaa / New Zealand  
16 cl **7.00**  
75 cl **30.00**

Marlborough Estate Reserve Pinot Noir, Uus-Meremaa / New Zealand  
16 cl **8.00**  
75 cl **34.00**

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.*