



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **aprillikuu kevadiselt värske menüü**
*Chef de Cuisine recommends: **April spring-fresh menu***

Riisipaberirullid kana ja krevettidega aasiapärase rohelise salati ja mirini-kastmega
Chicken and prawns ricepaper rolls with Asian style green salad and mirin sauce
8.00

Röstitud tursafilée kevadise risoto, ürtide ja sidruni-võikastmega
Roast cod fillet with spring risotto, herbs and lemon-butter sauce
15.00

Grillitud veisesteik rohelise spargli, kreveti-Hollandi kastme ja frititud kartulitega
Grilled steak with green asparagus, prawn – hollandaise sauce and french fries
18.00

Kevadine pasta Parma singi, grillitud suvikõrvitsa ja herne-basiilikupestoga
Spring pasta with Parma ham, grilled zucchini and pea-basil pesto
8.00

Toorjuustudessert granadilli ja mangosorbetiga
Creamcheese dessert with passionfruit and mango sorbet
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.