



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovib: **suvine Grill & Chill menüü**
*Chef de Cuisine Recommends: **Summer Grill & Chill Menu***

Röstitud tiigerkrevetid avokaado ja greibisalatiga, salsa verde ja baguette'i laastudega
Grilled tiger prawns with avocado and grapefruit salad, salsa verde and baguette shavings
9.00

Grillitud lambalihavarras rohelse salati, peedihummuse, marineeritud punase sibula ja koriandri-küüslaugukastmega
Grilled lamb skewer with green salad, beetroot houmous, marinated red onion and coriander-garlic sauce
8.00

Grillitud tuunikala pošeeritud muna, hautatud spinati ja paprika-relish'iga
Grilled tuna with poached egg, braised spinach and paprika relish
18.00

Grillitud veisesteik sooja spargli-kartulisalatiga, Hollandi kastme ja röstitud kirsstomatitega
Grilled beef steak with warm asparagus-potato salad, Hollandaise sauce and roasted cherry tomatoes
21.00

Suvine tiramisu mascarpone-kreemi, maasikatoormoosi ja mandliküpsisega
Summertime tiramisu with mascarpone cream, fresh strawberry jam and almond cookie
5.00

Mango- ja granadillaht suvise marjasalatiga
Mango and passionfruit mousse with summer berry salad
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Reserva Chardonnay, Carmen 2014, Rapel Valley, Tšiili / Chile
16 cl **6.00**
75 cl **26.00**

Carmenere, Carmen 2014, Rapel Valley, Tšiili / Chile
16 cl **6.00**
75 cl **26.00**

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.