



Peakokk  
Chef de Cuisine  
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **Kuldse sügise parimad maitseed**  
*Chef de Cuisine recommends: **Delicious golden autumn dishes***

Soe salat ahjus röstitud peedi, fetajuustu, koriandri, tšilli ja isetehtud leiva krõbuskitega  
*Warm salad of oven roasted beetroot, feta cheese, coriander, chilli and our own bread crisps*  
**7.00**

Sinimerekarbid Brüsseli moodi friikartulite, krõbeda baguette'i ja aioli'ga  
*Brussel's moules frites – mussels with french fries and crispy baguette with aioli*  
**10.00**

Röstitud forell juurselleripüree, ahjupeedi, praetud kukeseente ja mädarõikakreemiga  
*Roast trout with celeriac puree, oven-roasted beetroot, fried chanterelles and horseradish cream*  
**16.00**

Grillitud veisefilee puravikurisoto, röstitud köögiviljade ja suitsuse paprikakastmega  
*Grilled beef fillet and cep risotto, roasted vegetables and smoky paprika sauce*  
**18.00**

Küpsetatud Brie juust põldmarjade, apelsini ja pekanipähklitega  
*Baked Brie cheese with dewberries, orange and pecans*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
*Drink recommendation*

Tommasi Bosco del Gal Custoza DO, Itaalia / Italy

16 cl **6.50**  
75 cl **28.00**

Tommasi Rafael Valpolicella Classico Superiore, Itaalia / Italy

16 cl **7.50**  
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.*