



Peakokk  
Chef de Cuisine  
Andres Rahula

Detsembri peakoka pakkumine on inspireeritud  
**valgetest jõuludest**  
*In December our chef's recommendations are inspired by*  
**White Christmas**

Peediga õrnsoolatud lõhefilee sibulasalsa, pliinide ja punase kalamarjaga  
*Beetroot gravlax with onion salsa, blinis and red caviar*  
**9.00**

Peedirisoto röstitud kõrvitsaseemnete ja juustu-chipsiga  
*Beetroot risotto with roasted pumpkin seeds and cheese chips*  
**10.00**

Mee ja vürtsidega röstitud hanefilee hautatud punase kapsa, maguskartulipüree ja Riesling-kastmega  
*Honey and spice roasted goose fillet with braised red cabbage, sweet potato puree and Riesling sauce*  
**16.00**

Mustad spagetid mereanni-apteegitillikastmega  
*Black spaghetti with seafood and fennel sauce*  
**9.50**

Jõuluvürtsidega õuna-karamelli tarte tatin vanillijäätisega  
*Christmas spiced apple-caramel tarte tatin with vanilla ice cream*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
*Drink recommendation*

Masi Possessioni Bianco Serego Alighieri 2013, Veneto Itaalia / Italy  
16 cl **6.50**  
75 cl **29.00**  
Serego Alighieri Poderi Bello Ovile Organic 2014, Toscana Itaalia / Italy  
16 cl **6.50**  
75 cl **29.00**  
Glögi alkoholiga / Glogg with alcohol **4.70**  
Glögi alkoholivaba / Non-alcoholic glogg **3.50**