



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab:
suvine erimenüü kukeseente ja maasikatega
Chef de Cuisine recommends:
our summer special menu with chanterelle and strawberries

Suvine salat maasikate, fetajuustu, tomati ja avokaadoga, basiiliku-mündi vinegrett
Summer salad with strawberries, feta cheese, tomato and avocado and a basil-mint vinaigrette
8.00

Soe kartuli-kukeseeneomlett külmsuitsulõhe ja suviste köögiviljadega
Warm potato-chanterelle omelette with cold smoked salmon and summer vegetables
9.00

Kukeseenerisoto spinati ja laagerdatud juustuga
Chantarelle risotto with spinach and matured cheese
11.00

Röstitud forellifilee kukeseenekastmega, värsked kartul mädarõika-rukola maitsevõiga ja ahjupeet apteegitilliga
Roast trout fillet with chantarelle sauce, new potatoes with horseradish and rucola butter and oven-baked beetroot and fennel
16.00

Valge šokolaadi juustukook pistaatsiapõhjal maasikakompostiga
White chocolate cheesecake on a pistachio base with strawberry compote
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Chardonnay Reserva, 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.