



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **Sügisandide erimenüü**
*Chef de Cuisine recommends: **Autumn favourites***

Liivimaa lihaveise tartar muna, soolakurgi, Tallinna vürtsikilu ja mädarõikaga
Liivimaa grass feed beef tartare with egg, salted cucumber, Tallinn spiced sprats and horseradish
9.00

Kõrvitsapüreesupp röstitud saia ja krõbeda peekoniga
Pumpkin puree soup with toasted bread and crispy bacon
6.00

Paneeritud haugikotletid hautatud porgandi, spinatikreemi, värske soolakurgi
ja ohtra tilliga keedetud kartulitega
*Pike fish cakes in breadcrumbs with braised carrots, spinach cream, freshly-salted cucumber
and boiled potatoes with plenty of dill*
12.00

Sinepi ja tšilliga röstitud seafilee praetud puravike, ahjusibulaga kartulipüree ja tummise lihapuljongiga
*Pork tenderloin roasted with mustard and chilli, fried ceps, oven baked onion and potato puree
and dark meat broth*
16.00

Valge šokolaadi-kitsejuustukook mustikatega
White chocolate and goat cheese cake with blueberries
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.*