



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab: **valgete jõulude erimenüü**
*Chef de Cuisine recommends: **White Christmas menu***

Lumekrabisalat tomati, ingveri, avokaado, *sushi*-riisi ja soja-riisiäädikavinegretiga
Snow crab salad with tomato, ginger, avocado, sushi rice and soy-rice vinegar vinaigrette
9.00

Muskaatkõrvitsasupp krõbeda suitsusingi, trühvliõli ja karulaugupestoga
Muscat pumpkin soup with crispy smoked ham, truffle oil and wild garlic pesto
6.00

Grillitud veisesteik apelsinimeega üleküpsetatud ahjukartulite, röstporgandite ja *demi glaze*'iga
Grilled beef steak with orange-honey baked potatoes, roast carrots and demi-glaze
18.00

Peedirisoto kikerherne-ürdikotletikeste, marineeritud köögiviljade ja võikastmega
Beetroot risotto with chickpea-herb patties, pickled vegetables and butter sauce
12.00

Valge šokolaadi-saiapuding jõhvikatega
White chocolate and bread pudding with cranberries
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Masi Possessioni Bianco Serego Alighieri 2015, Veneto, Itaalia / *Italy*

16 cl **7.00**

75 cl **30.00**

Masi Poderi Bello Ovile Organic Serego Alighieri 2014, Toscana, Itaalia / *Italy*

16 cl **8.00**

75 cl **35.00**

Glögi alkoholiga / *Glogg with alcohol* **5.00**

Glögi alkoholivaba / *Non-alcoholic glogg* **3.80**

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