



Peakokk  
Chef de Cuisine  
Andres Rahula

*Rahula*

**Peakokk soovib: uuel aastal uue hooga!**  
***Chef de Cuisine recommends: New Year, fresh start!***

Grillitud tuunikalasalat seesamiõliga küpsetatud tomatite ja mango-avokaadosalsaga  
*Grilled tuna salad with sesame oil baked tomatoes and mango-avocado salsa*  
**9.00**

Röstitud punaahven sidruni-kartulipüree, köögivilja-julienne'i ja paprika-võikastmega  
*Roast redfish with lemon-potato puree, vegetable julienne and paprika butter sauce*  
**15.00**

Madaltemperatuuril küpsetatud talle välisfilee kartuli ja Edami juustu terriini, ahjupeedi ja punase veini kastmega  
*Low temperature baked lamb sirloin with potato – Edam cheese terrine, roast beetroots and red wine sauce*  
**16.00**

Vürtsikad Vietnami stiilis klaasnuudlid tiigerkrevettide ja köögiviljadega  
*Spicy Vietnamese-style glass noodles with prawns and vegetables*  
**11.00**

Kreeka jogurti dessert mango, granadilli ja granaatõunaga  
*Greek yoghurt dessert with mango, passionfruit and pomegranate*  
**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*