



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Rahula

Peakokk soovitab: 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 red fish 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 Alghieri 2015, Veneto, Itaalia / Italy

16 cl **7.00**
75 cl **30.00**

Masi Poderi Bello Ovile Organic Serego Alghieri 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*