



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Peakokk soovitab: kevadhõnguline menüü
Chef de Cuisine recommends: spring-fresh menu

Kevadiselt rohelise tiigerkreveti-avokaadosalat laimivinegretiga
Green spring tiger prawn and avocado salad with lime vinaigrette
9.00

Basiiliku-tomatisupp orzo ja riivitud laagerdatud juustuga
Basil tomato soup with orzo and grated matured cheese
5.00

Röstitud meriahven serveeritud safrani-mereanniriisi ja ahjupaprikastmega
Roast redfish served with saffron seafood rice and oven-baked paprika sauce
15.00

Grillitud New Yorgi veisesteik Hollandi kastme, friikartulite ja aurutatud rohelise spargliga
Grilled New York steak with Hollandaise sauce, french fries and braised green asparagus
19.00

Itaaliapärane sidrunikook besee ja marjakastmega
Italian-style lemon cake with meringue and berry sauce
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Purtse, Pale Ale, alc 5,5%
0,33 l **5.00**
Siidisuka, Sweet Stout, alc 6,3%
0,33 l **5.00**
Eksperimentaal VII, alc 8,9%
0,33 l **5.00**

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.