



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Rahula

Peakokk soovib: **aprilli värskuse, värvide rohkuse ja maitsete kaunis kooskõla**

Chef de Cuisine recommends: the freshness of April, an abundance of colours and a beautiful harmony of flavours

Riisipaberirullid kana ja krevettidega aasiapärase rohelise salati ja mirini-kastmega
Chicken and prawn ricepaper rolls with Asian style green salad and mirin sauce

8.00

Kevadine risoto külmsuitsulõhe, ürtide ja sidruni-võikastmega
Spring risotto with cold smoked salmon, herbs and lemon-butter sauce

12.00

Grillitud veisesteik rohelise spargli, kreveti-Hollandi kastme ja frititud kartulitega
Grilled beef steak with green asparagus, prawn-hollandaise sauce and french fries

18.00

Kevadine pasta spargli, grillitud suvikõrvitsa ja parmesanis paneeritud kanafileega
Spring pasta with asparagus, grilled zucchini and parmesan breaded chicken fillet

8.00

Toorjuustukreemiga pavlova granadilli ja mangosorbetiga
Cream cheese Pavlova with passionfruit and mango sorbet

5.00

Joogisoovitus *Drink recommendation*

Tommasi Bosco del Gal Custoza DO, Itaalia / Italy

16 cl **7.00**

75 cl **30.00**

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.