



Peakokk  
Chef de Cuisine  
**Andres Rahula**

*Rahula*

**Peakokk soovib: suveootuse idamaised maitset**  
**Chef de Cuisine recommends: summer-inspired Oriental flavours**

*Sushi-riisalat marineeritud lõhefilee, ingveri ja sojakastmega*  
*Sushi rice salad with marinated salmon fillet, ginger and soy dressing*  
**8.00**

*Miso-supp uputatud muna ja köögiviljadega*  
*Miso soup with poached egg and vegetables*  
**7.00**

*Vürtsikas veiseantrekoodi-varras munanuudlite, pak choi ja tsitruse-austrikastmega*  
*Spicy beef entrecote on a skewer with egg noodles, pak choi and citrus-oyster sauce*  
**12.00**

*Miso'ga röstitud hiidlest pärgamendis, praetud tofu, kurgipuljongi ja riisikausikesega*  
*Miso grilled halibut in parchment, fried tofu, cucumber bouillon and rice bowl*  
**15.00**

*Banaani-kevadrollid karamellikastme ja menüüst vabalt valitud jäätise või sorbetiga*  
*Banana spring rolls and caramel sauce with ice cream or sorbet from the main menu*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
**Drink recommendation**

Sake Choya  
12 cl **7.00**  
75 cl **42.00**

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.*