



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Rahula

Peakokk soovib: suvine Grill & Chill menüü
Chef de Cuisine Recommends: Summer Grill & Chill Menu

Jamaika jerk-krevetivarras spinati, apelsini, avokaado ja laimi-tšillikastmega
Jamaican jerk prawn skewer with spinach, orange, avocado and lime-chilli sauce
9.00

Suvine röstitud halloumi-salat vaarikate, küpsetatud tomati ja kerge koriandri-küüslaugukastmega
Summer roasted halloumi salad with raspberry, baked tomatoes and light coriander-garlic sauce
8.00

Grillitud lõhefilee spargli ja prosciutto-salati, sidruni-kartulipüree ja rukolakastmega
Grilled salmon fillet with asparagus-prosciutto salad, lemon-potato puree and rucola sauce
16.00

Grillitud vasikaantrekoot sooja aedvilja, chimichurri-salsa, röstitud kirsstomatite ja Hollandi kastmega
Grilled veal entrecote with warm vegetables, chimichurri salsa, roasted cherry tomatoes and hollandaise sauce
24.00

Suvine tiramisu mascarpone-kreemi, maasikatoormoosi ja mandliküpsisega
Summertime tiramisu with mascarpone cream, fresh strawberry jam and almond cookie
6.00

Jäätisekokteil
Icecream cocktail
4.50

Joogisoovitus
Drink recommendation

Montes Sauvignon Blanc Reserva, Tšiili / Chile
Montes Cabernet Sauvignon Reserva, Tšiili / Chile
16 cl **7.50**
75 cl **35.00**

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.*