



Peakokk
Chef de Cuisine
Andres Rahula

Rahula

Peakokk soovib: sügise maitsed
Chef de Cuisine Recommends: tastes of autumn

Vasika-carpaccio tursamaksa-munasalati, laagerdatud juustu ja kapparitega
Veal carpaccio with cod liver and egg salad, matured cheese and capers

8.00

Kõrvitsapüreesupp röstitud saia ja krõbeda peekoniga
Pumpkin puree soup with toasted white bread and crispy bacon

6.00

Röstitud ahvenafilee marineeritud suvikõrvitsa, sooja porgandi-läätsesalati ja sidruni-tüümiani-jogurtikastmega
Roast perch with marinated zucchini, warm carrot-lentil salad and lemon-thyme-yoghurt dressing

12.00

Madalal temperatuuril küpsetatud ja grillitud seavälisfilee, kartuli-metsaseeneraguu, kõrvetatud tomati ja petersellipuljongiga
Slow-baked and grilled pork fillet, potato-wild mushroom ragout, charred tomato and parsley bouillon

15.00

Õunakompott musta sõstra, vahukoore ja karamellitud kaerahelvestega
Apple compote with black currant, whipped cream and caramelized oat flakes

5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Canti Chardonnay, Itaalia / *Italy*

16 cl **6.30**

75 cl **26.00**

Canti Merlot, Itaalia / *Italy*

16 cl **6.30**

75 cl **26.00**

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.