



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovitab: kuldne sügis
The Chef recommends: golden autumn

Suitsulõhesalat pošeeritud muna, röstitud küüslaugu, õuna ja jogurti-ürdikastmega
Smoked salmon salad with poached egg, roasted garlic, apple and yoghurt-herb dressing
8.00

Apteegitilli- ja porrulaugusupp spinati, sinimerekarpide ja krevettidega
Fennel and leek soup with spinach, blue mussels and prawns
7.00

Röstitud huntahven köögivilja-julienne'i, aurutatud brokoli ja ingveri-laimikastmega
Roast seabass with vegetable julienne with braised broccoli and ginger-lime dressing
16.00

Namiibia lihaveise antrekoot pastinaagipüree, praetud puraviku ja grillitud köögiviljadega
Namibian grass-fed beef entrecote with parsnip puree, fried cep and grilled vegetables
17.00

Pankoga küpsetatud Brie juust jõhvikatšatni ja magusate krõbuskitega
Fried brie cheese in panko with cranberry chutney and sweet bread chips
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.