



Peakokk  
Executive Chef  
**Andres Rahula**

### Peakokk soovitab: detsembrikuu talvemaitset *The Chef recommends: the best tastes of winter*

Hirvefilee-*carpaccio*, jõhvikatšatni, marineeritud kukeseened, laagerdatud juust ja musta leiva krõbuskid  
*Venison carpaccio with cranberry chutney, marinated chanterelle, matured cheese and black bread crisps*  
**9.00**

Grillitud tuunikala, maguskartulipüree, aasiapärase *slaw*-salat ja austri-küüslaugukaste  
*Grilled tuna fish, sweet potato puree, Asian-style slaw and oyster-garlic sauce*  
**17.00**

Röstitud lihaveisefilee, apelsinimeega üleküpsetatud ahjukartulid, röstporgandid ja *demi glaze*  
*Roast fillet of beef with orange-honey baked potatoes, baked carrots and demi glaze*  
**18.00**

Pasta kohaliku suitsupeekoni, grillitud suvikõrvitsa ja kreemja suitsujuustukastmega  
*Pasta with local smoked bacon, grilled zucchini and creamy smoked cheese sauce*  
**8.00**

Šokolaadi-*brownie*, šokolaadikaste, astelpajukreem ja vanillijäätis  
*Chocolate brownie with chocolate sauce, sea buckthorn cream and vanilla ice cream*  
**5.00**

### Joogisoovitus *Drink recommendation*

Masi Possessioni Bianco Serego Alghieri 2015, Veneto, Itaalia / Italy  
16 cl **7.00**  
75 cl **30.00**

Masi Poderi Bello Ovale Organic Serego Alghieri 2014, Toscana, Itaalia / Italy  
16 cl **8.00**  
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.*