



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovitab: uuel aastal uue hooga!
Chef de Cuisine recommends: New Year, fresh start!

Roheline salat pardifilee, toortatra, küpsetatud peedi ja jõhvikavinegretiga
Green salad with duck fillet, raw buckwheat, baked beetroot and cranberry vinaigrette
8.00

Metsaseenesupp laagerdatud juustu röstsaiaiga
Wild mushroom soup with matured cheese toast
6.00

Karulauguvõiga üleküpsetatud forellifilee porrulaugu-kartulikreemi, röstporgandite ja võikastmega
Ramsoms butter baked trout fillet with leek-potato cream, roasted carrots and butter sauce
14.00

Koriandri ja meega maitsestatud ja madaltemperatuuril küpsetatud seakõht porgandi-maapirnipüree ja hautatud spinatiga
Slow-roast coriander and honey pork belly with carrot-Jerusalem artichoke puree and braised spinach
16.00

Kitsejuustukook põldmarjakastmega
Goat cheese cake with blackberry sauce
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.