



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovitab: kevadhõnguline menüü
Chef de Cuisine recommends: spring-fresh menu

Vürtsikad tiigerkrevetid filotaignas, tomatisalsa, avokaadokreem ja rooma salat
Spicy tiger prawns in filo, tomato salsa, avocado cream and romaine lettuce
8.00

Vahemerepärase koorikloomasupp mereandide ja trühvliõliga
Mediterranean shellfish bisque with seafood and truffle oil
6.00

Grillitud lõhefilee tsilli-apelsinimarinaadis, safraniriiis, brokoli ja austrikaste
Grilled salmon fillet with chilli-orange marinade, saffron rice, broccoli and oyster sauce
15.00

Aeglaselt küpsetatud tallekoot, punase veini kaste, kartulipüree ja rohelised herned
Slow-cooked lamb shank with red wine sauce, potato puree and green peas
14.00

Sidrunivaht, küpsisepuru ja mustikad
Lemon mousse with cookie crumble and blueberries
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Purtse, Pale Ale, alc 5,5%
0,33 l **5.30**
Siidisuka, Sweet Stout, alc 6,3%
0,33 l **5.30**
Kolmekas, Pale Ale weissbier, alc 6,5%
0,33 l **5.30**

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.