



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovitab: aprilli värskuse ja maitsete kaunis kooskõla
Chef de Cuisine recommends: the freshness of April and a beautiful harmony of flavours

Lõhe-bataadikroketid, rukolasalat, marineeritud sibul ja jogurti-ürdikaste
Salmon and sweet potato croquettes, rocket salad, marinated onion and yoghurt-herb dressing
7.00

Röstitud mereannivarras, kevadine risoto, suhkruherned ja koriandri-võikaste
Grilled seafood skewer, spring risotto with sugar snap peas and coriander-butter sauce
16.00

Grillitud maisikana, chimichurri kaste, aedvilja-juliennne, friikartulid ja terav tomatikaste
Grilled corn chicken with chimichurri, vegetable stir-fry and spicy tomato sauce
14.00

Kevadine pasta Parma singi, grillitud suvikõrvitsa ja herne-basiilikupestoga
Spring pasta with Parma ham, grilled zucchini and pea-basil pesto
8.00

Kevadine vitamiinipomm: astelpaju-vaarika-banaanismuuti, karamelliseeritud kaerahelbemüsli ja Kreeka jogurti vaht
Healthy vitamin bomb: seabuckthorn-raspberry-banana smoothie with caramelized oatmeal muesli and Greek yoghurt mousse
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Carmen Insigne Sauvignon Blanc, Tšiili / Chili

16 cl **7.00**

75 cl **29.00**

Carmen Insigne Carmenere, Tšiili / Chili

16 cl **7.00**

75 cl **29.00**

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.