



Peakokk  
Executive Chef  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovitab: Mai menüü esitleb kevadiselt värskaid maitseid**  
*Chef de Cuisine recommends: May menu offers the season's freshest flavours*

Soe kitsejuustusalat, peedipüree, küpsetatud ja marineeritud kirsstomatid ja balsamico-siirup  
*Warm goat cheese salad with beetroot puree, baked marinated cherry tomatoes and balsamic syrup*  
**8.00**

Lillkapsapüreesupp Saaremaa Old Juustu krõpsudega  
*Cream of cauliflower soup with Saaremaa Old cheese chips*  
**6.00**

Sinepivõiga küpsetatud lõhefilee, röstitud porgandid, kartulipüree ja karulaugukaste  
*Roast salmon with mustard butter, roast carrots, potato puree and wild garlic sauce*  
**14.00**

Grillitud veisefileemedaljonid, roheline spargel, frititud kartulid ja suitsune tomatikaste  
*Grilled beef medallions, green asparagus, French fries and smoky tomato sauce*  
**17.00**

Skyr'i- ja kasesiirupikook rukkileiva põhjal, marjakaste  
*Skyr and birch syrup cake on rye bread with berry sauce*  
**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.*