



Peakokk  
Chef de Cuisine  
**Andres Rahula**

## Peakokk soovitab: suvine Grill & Chill menüü Chef de Cuisine Recommends: Summer Grill & Chill Menu

Marineeritud tiigerkrevetisalat spargli, avokaado, krõbeda *prosciutto* ja *chipotle*-tsitrusekastmega  
*Marinated tiger prawn salad with asparagus, avocado, crispy prosciutto and chipotle-citrus dressing*  
**9.00**

Suvine Kreeka salat fetajuustu, arbuusi, Kalamata oliivide ja ürdisidrunivinegretiga  
*Summer Greek salad with feta cheese, watermelon, Kalamata olives and herb-lemon vinaigrette*  
**7.00 V**

Röstitud meriahven *chimichurri*-maitsevõli, kapsa-õunasalati, Hispaania riisi ja tšillimajoneesiga  
*Roast red fish with chimichurri butter, cabbage-apple salad, Spanish rice and chilli mayo*  
**16.00**

Punase tšilli ja ingveriga marineeritud ja grillitud maisikanafilee aurutatud ja röstitud maisi, frititud kartulite ja BBQ-kastmega  
*Grilled corn chicken fillet with red chilli and ginger marinade, braised and roasted corn, French fries and BBQ sauce*  
**14.00**

Vanilli *panna cotta* maasikasalati ja apelsini-grandillisiirupiga  
*Vanilla panna cotta with strawberry salad and orange-passionfruit syrup*  
**5.00**

Külmutatud Margarita kook laimi ja marjadega (sisaldab alkoholi)  
*Frozen Margarita cake with lime and berries (contains alcohol)*  
**6.00**

## Joogisoovitus Drink recommendation

Maschio Valdobbiadene Prosecco Superiore Millesimato Docg 2018, Veneto, Itaalia / Italy  
12 cl **7.00**  
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.*