



Peakokk  
Chef de Cuisine  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovib: novembri maitset**  
*The Chef recommends: warm hearty tastes of November*

Sügisene salat veinis hautatud piri, feta, lehtkapsa ja õunasiidrivinegretiga  
*Autumn salad with wine braised pear, feta cheese, kale cabbage and apple cider vinaigrette*  
**8.00**

Mereannipaella chorizo, gremolata-või ja koorikloomakastmega  
*Seafood paella with chorizo, gremolata butter and shellfish sauce*  
**11.00**

Parma sinki mähitud maisikanafilee sinepi-kartulipüree, sidruni-palsamiäädikakastme ja köögivilja-julienne'iga  
*Parma ham wrapped corn chicken fillet, mustard-potato puree, lemon-balsamic sauce and vegetable julienne*  
**14.00**

Spaghetti Alla Puttanesca – spagetid purustatud tomati, anšoovise, küüslaugu, kapparite, tšilli ja oliividega  
*Spaghetti Alla Puttanesca – pasta with chopped tomato, anchovy, garlic, cappers, chilli and olives*  
**8.00**

Šokolaadikreem musta sõstra vahu ja karamellikastmega  
*Chocolate cream with black currant mousse and caramel sauce*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
*Drink recommendation*

Masi Masianco, Veneto, Itaalia / Italy  
16 cl **6.50**  
75 cl **29.00**

Masi Serego Alighieri Poderi Bello Ovile, Toscana, Itaalia / Italy  
16 cl **7.50**  
75 cl **33.00**

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.*