



Peakokk  
Chef de Cuisine  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovitab: detsembrikuu talvemaitset**  
***The Chef recommends: the best tastes of winter***

Tuunikala-tataki, marineeritud paksoi, sushiriisalat ja seesami-tšillikaste  
*Tuna tataki with marinated bok choy, sushi rice salad and sesame chilli dressing*  
**9.00**

Röstitud meriahven, salsa verde köögiviljad ja rouille kaste  
*Roasted red snapper with salsa verde vegetables and rouille sauce*  
**16.00**

Grillitud laagerdunud veisesisefilee, praetud pardimaks, spinat, frititud maguskartulid ja demi-glaze  
*Grilled matured beef fillet with fried duck liver, spinach, roasted sweet potatoes and demi-glaze*  
**22.00**

Pasta kohaliku suitsupeekoni, grillitud suvikõrvitsa ja kreemise suitsujuustukastmega  
*Pasta with local smoked ham, grilled zucchini and creamy smoked cheese sauce*  
**8.00**

Šokolaadivahukook, vaarikakaste ja musta sõstra sorbett  
*Chocolate mousse cake with raspberry sauce and black currant sorbet*  
**6.00**

**Joogisoovitus**  
***Drink recommendation***

Masi Masianco, Veneto, Itaalia / Italy

16 cl **6.50**  
75 cl **29.00**

Masi Serego Alghieri 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.*