



Peakokk  
Chef de Cuisine  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovitab: armastusega Venemaalt!**  
***Chef de Cuisine recommends: from Russia with love!***

Pliinid, punane kalamari, viina ja tšilliga soolatud lõhetartar, vutimuna, ürdis-*crème fraîche*  
*Blinis, red caviar, vodka and chilli gravad salmon tartare, quail egg and herb crème fraîche*  
**12.00**

Käsitsi valmistatud Siberi pelmeenid lihaga; serveeritakse hapukoore ja adžikaga  
Handmade Siberian pelmeni filled with meat; served with sour cream and adjika  
**10.00**

Käsitsi valmistatud Siberi pelmeenid seentega; serveeritakse koorekastmes ja küüslaugusaiaaga  
Handmade Siberian pelmeni filled with mushrooms; served with creamy sauce and garlic bread  
**9.00**

Lõhefilee spinatipadjal lehttaignas, kergelt marineeritud aedviljad ja sidruni-võikaste  
Salmon fillet in puff pastry with spinach, lightly marinated vegetables and lemon-butter sauce  
**16.00**

Soe õuna-ingverikook, vanillijäätis ja vaarikakaste  
Warm apple-ginger cake with vanilla ice cream and raspberry sauce  
**5.00**

**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.