



Peakokk  
Executive Chef  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovib: elagu Eesti!**  
**Chef de Cuisine recommends: Happy Birthday, Estonia!**

Õrnsoolaheeringas, marineeritud kartul, munasalat ja rukileivakrõbusk  
*Lightly salted herring with marinated potatoes, egg salad and rye bread crisp*  
**8.00**

Kana-köögiviljasupp, porgandi-küüslaugukreem  
*Chicken soup with vegetables and carrot-garlic cream*  
**6.00**

Krõbedad haugikotletid, karulaugumajonees, röstitud kartul, hautatud spinat ja ürdi-võikaste  
*Crispy pike patties with ramson mayonnaise, roasted potatoes, braised spinach and herb-butter sauce*  
**13.00**

Tumedas õlles hautatud tallekoot, maapirni-pastinaagigratään,  
röstitud porgandid ja põldmarjadega praeleem  
*Dark beer-braised lamb shanks with Jerusalem artichoke and parsnip gratin,  
roasted carrots and blackberry gravy*  
**16.00**

Kohupiima-juustukook, kasesiirup, õunasorbett ja mandlikrõbusk  
*Curd-cheese cake with birch syrup, apple sorbet and almond crumble*  
**5.00**

**Joogisoovitus**  
**Drink recommendation**

Purtse, Pale Ale, alc 5,5%  
0,33 l **5.30**  
Siidisuka, Sweet Stout, alc 6,3%  
0,33 l **5.30**

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.*