



Peakokk  
Executive Chef  
**Andres Rahula**

### Peakokk soovib: kevadhõnguline menüü *Chef de Cuisine recommends: spring-fresh menu*

Chimichurri's särisevad tiigerkrevetid, marineeritud spargel, kerge tsitruse aioli  
*Chimichurri roasted tiger prawns, marinated asparagus and light citrus aioli*  
**9.00**

Röstitud punaahven, roheliste köögiviljade *julienne*, kirsstomati-tüümiani tartalett, ürdi-võikaste  
*Roasted red snapper with green vegetable julienne, cherry tomato-thyme tartlet and herb-butter sauce*  
**15.00**

Krõbe seašnitsel, feta-jogurtikaste, punase kapsa *coleslaw*, rohelise herne püree  
*Crispy pork schnitzel, feta-yoghurt sauce, red cabbage coleslaw and green pea puree*  
**14.00**

Nero spagetid mereandide, kirsstomati ja koorikloomakastmega  
*Spaghetti Nero with seafood, cherry tomato and shellfish sauce*  
**9.00**

Tumeda šokolaadi terriin vürtsika tšilliga, astelpajuvaht ja marineeritud astelpajumarjad  
*Dark chocolate mousse with spicy chili, sea buckthorn mousse and marinated sea buckthorn berries*  
**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.*