



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovib: Sügise eri
Chef de Cuisine recommends: Autumn Special

Röstitud kammkarbid, küpsetatud maguskartul, vürtsikas chorizo ja paprika-relish
Roasted scallops with baked sweet potato, spicy chorizo and pepper relish
9.00

Kõrvitsapüreesupp kitsejuustukreemiga, salveikrutoonid
Creamy pumpkin soup with goat cheese cream and sage croutons
6.00

Puravikurisoto, prosciutto's küpsetatud forell ja petersellipuljong
Cep risotto with prosciutto baked trout and parsley bouillon
12.00

Mee ja koriandriga küpsetatud pardifilee, muskaatkõrvitsapüree, ahjupeet ja kirsi demy glace
Honey and coriander baked duck fillet with butternut pumpkin puree, roasted beetroot and cherry demy glace
14.00

Õuna-tarte tatin, karamellikaste ja vanillijäätis
Apple Tarte Tatin with caramel sauce and vanilla ice cream
5.00

Joogisoovitus
Drink recommendation

Alvi's Drift chenin blanc, Lõuna-Aafrika / South Africa
16 cl **6.50**
75 cl **28.00**

Alvi's Drift shiraz, Lõuna-Aafrika / South Africa
16 cl **6.50**
75 cl **28.00**

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.