



Peakokk  
Executive Chef  
**Andres Rahula**

**Peakokk soovitab: valged, väiksed, vaiksed jõulud**  
**Chef de Cuisine recommends: white and cozy Christmas**

Vahtrasiirupiga küpsetatud kitsejuust, ahjupeet salatilehtedega ja punase sibula-kardemonimoo  
*Maple syrup baked goat cheese with oven roasted beet, salad mix and red onion-cardamom jam*

**8.00**

Prantsuse sibulasupp krõbeda juustusaiakesega  
*French onion soup with crispy cheese bread*

**7.00**

Röstitud pardifilee, pardimaks, portveinis hautatud punane kapsas, selleripüree ja punase veini-kirsireduktsioon  
*Roasted duck breast, duck liver, port braised red cabbage, celeriac puree and red wine-cherry reduction*

**14.00**

Mereannipasta suvikõrvitsa, spinati ja safranikastmega  
*Seafood pasta with zucchini, spinach and saffron sauce*

**9.00**

Tumeda šokolaadi vahukook pistaatsiapähklite ja põldmarjadega  
*Dark chocolate mousse cake with pistachio and black berries*

**6.00**

Piparkook ja alkoholiga glögi  
*Gingerbread cookie and glögg with alcohol*

**5.00**

Piparkook ja alkoholita glögi  
*Gingerbread cookie and non-alcoholic glögg*

**3.50**

**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 teenindajalt.  
*Note that some of our dishes contain allergens. Please ask and we'll be happy to provide more information.*