



Peakokk
Executive Chef
Andres Rahula

Peakokk soovib: uuel aastal uue hooga
Chef de Cuisine recommends: New Year, fresh start

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

Prantsuse sibulasupp krõbeda juustusaiakesega
French onion soup with crispy cheese bread
7.00 V

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

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.

V - taimetoit / vegetarian