



Vali endale üks meelepärane pearoog, dessert ja vein järgnevast valikust

Please choose one main, one dessert and wine option from the menu

Pearoad Main Courses

PARDI POKE-KAUSS DUCK POKE BOWL (G)

Viie-vürtsi rebitud pardiliha, kinoa, vürtsikas porgand, redis, koriander, riisikrõbusk ja tšilline pähklikaste

Five-spice pulled duck with quinoa, spicy carrot, radish, coriander, fried rice paper, chili-peanut sauce

LÕHE JA SPARGEL SALMON AND ASPARAGUS

Röstitud lõhefilee, juurselleripüree, marineeritud spargel, küpsetatud jääkapsas ja tsitruse-võikaste

Roasted salmon fillet with creamy celery puree, marinated asparagus, baked iceberg lettuce and citrus-butter sauce

SEAKARBONAAD PORK CHOP

Grillitud seakarbonaad, chorizo-kartuliterriin, röstitud köögiviljad, BBQ-koorekaste

Grilled pork chop with chorizo-potato terrine, roasted vegetables and creamy BBQ-sauce

RISOTO RISOTTO (V)

Risoto spargli, broccolini ja köögivilja-julienne'ga

Risotto with asparagus, broccolini and vegetable julienne

Desserdid Desserts

CRÈME BRÛLÉE

Granadilli-brüleekreem mango-laimi sorbetiga

Passion fruit crème brûlée with mango and lime sorbet

PANNA COTTA

Valge šokolaadi panna cotta, värsked maasikad ja kaneelikrõbusk

White chocolate panna cotta with fresh strawberries and cinnamon crisp

JUUSTUKOOK CHEESECAKE

Šokolaadi-toorjuustukook, meekrõbusk, pistaatsiapähklid ja vaarikakaste

Chocolate creamcheese cake with honey crackers, pistachios and raspberry coulis

Pokaaliga vein Wine by Glass

Chardonnay Canti, Itaalia / Italy (valge vein / white wine)

Merlot Canti, Itaalia / Italy (punane vein / red wine)

Cabernet Sauvignon Reserva Santa Digna, Central Valley, Tšiili / Chile (roosa vein / rose wine)

Hind 40 eurot kahele / **Price 40** euros for two persons