



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**

#### **PASTA CARBONARA**

Spagetid, peekon, munakollane, koor ja laagerdatud juust

*Spaghetti, bacon, egg yolk, cream and matured cheese*

#### **KOHA JA KADAKA JUUST PIKE-PERCH & KADAKA CHEESE**

Röstitud kohalik kohafilee, krõbedad Kadaka suitsujuustu pallid, apteegitilli-redisesalat ja ürdikreem

*Roasted local pike-perch fillet with crispy Kadaka smoked cheese balls, fennel-radish salad and creamy herb dressing*

#### **SOUS VIDE PARDIFILEE SOUS VIDE DUCK FILLET (G)**

Röstitud pardifilee, portveinis hautatud punane kapsas, selleripüree ja punase veini-kirsireduktsioon

*Roasted duck breast, port braised red cabbage, celeriac puree and red wine-cherry reduction*

#### **KÕRVITSA-KITSEJUUSTURISOTO PUMPKIN-GOAT CHEESE RISOTTO (V)**

Kreemjas kõrvitsa ja kitsejuustuga risoto, röstitud kõrvitsaseemned

*Creamy pumpkin and goat cheese risotto with roasted pumpkin seeds*

### **Desserdid Desserts**

#### **KARDEMONI-BRÜLEEKREEM CARDAMOM CRÈME BRÛLÉE**

Kardemoni-brüleekreem apelsinisorbeti ja marjadega

*Cardamom crème brûlée with orange sorbet and berries*

#### **JÄÄTISED JA SORBETID ICE CREAMS AND SORBETS (G, L, V)**

Apelsini- ja astelpajusorbett

*Orange and sea buckthorn sorbet*

#### **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