

**Peakokk Andres Rahula soovitab:**  
***Chef de Cuisine Andres Rahula recommends:***

Veise-carpaccio, vutimuna, rukola, artišokk, kapparid, Caesari kaste  
Beef carpaccio with quail egg, arugula, artichoke, capers, Caesar dressing

**14.00**

Võis röstitud punaahven, päiksekuivatatud tomati risoto, parmesani-grissini,  
sidruni-võikaste

Butter roasted red snapper, sun-dried tomato risotto, parmesan grissini,  
lemon-butter sauce

**19.00**

Penne kuumsuitsulõhega, hemed, suvikõrvits, safrani-valge veini kaste  
Hot-smoked salmon penne, peas, zucchini, saffron-white wine sauce

**16.00**

Sidruni brüleekreem, kirsijäätis  
Lemon crème brûlée, gelato amarena

**7.00**

**Joogisoovitus**

***Drink recommendation***

Pinot Grigio Cantina di Custoza, Garda, Itaalia / Italy

**16 cl 8.00**

**75 cl 33.00**

Tommasi Rafael Valpolicella, Veneto, Itaalia / Italy

**16 cl 8.50**

**75 cl 36.00**