



KOLMEKÄIGULINE MENÜÜ
3 COURSE MENU

Mooritud tursapea tatrapliinidega
Braised cod head with buckwheat blinis

või / or

Veiselihatartar sibula-kappari kreemiga
Beef tartare with onion-caper cream

.....

Šoti lõhe langustiini bisque ja kreemise porruga
Scottish salmon with langoustine bisque and
creamy leek

või / or

**Mooritud veisepõsk sellerijuure, mustade
torbikseente ja jõhvikatega**
Braised ox cheek with celeriac, black trumpet
mushrooms and cranberries

.....

Tumeda šokolaadi kreem hapukoorejäätisega
Dark chocolate mousse with sou cream ice-cream

või / or

Leivajäätis porgandi ja astelpajukastmega
Bread ice-cream with carrot and
sea-buckthorn sauce

Menüü / Menu: 29.-
Veinid / Wines: 19.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

