

EELROAD / STARTERS

Burrata kohaliku tomati ja laagerdatud balsamico-ga
Burrata with local tomato and aged balsamico
10.-

Tomati consommé kitsejuustuga
Tomato consommé with goat's cheese
8.-

Pardimuna kukeseente, värskete hernestega ja suvine trühvel
Duck egg with chanterelles, fresh peas and summer truffle
10.-

Mooritud tursapea sidrunimajoneesi ja tatrapliinidega
Braised cod head with lemon mayonnaise and buckwheat blinis
9.-

Tartar Saaremaa veiselihas sibula-kappari kreemiga
Tartare of Saaremaa's beef with onion-caper cream
10.-

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga (saadaval ka pearoana)
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan (also available as a main)
8.- / 13.-



PEAROAD / MAINS

Artišokk baklažaani, tsukiini ja ürdikastmega
Artichoke with aubergine, zucchini and herb sauce
12.-

Šoti lõhe langustiini *bisque* ja kreemise porruga
Scottish salmon with langoustine *bisque* and creamed leeks
17.-

Röstitud pärlkana beebiporgandite, kukeseente ja rupskiraguuga
Roasted guinea fowl with baby carrots, chanterelles and offal ragout
15.-

Noor tuvi küpsetatud peedi, kirsside ja pähklitega
Squab pigeon with baked beetroots, cherries and hazelnuts
18.-

Veise *hanger steak* Eringi seene ja *fondant* kartuliga
Beef hanger steak with Eryngii and *fondant* potato
16.-



DESSERDID / DESSERTS

Rabarber piimajäätise ja pruuni või ning mee kastmega
Rhubarb with milk ice-cream, brown butter and honey sauce
6.-

Kitsejuustutarrend vaarikasorbee ja pošeeritud maasikatega
Goat's cheese set cream with raspberry sorbet and poached strawberries
6.-

Tumeda šokolaadi kreem hapukoorejäätise ja kaeraga
Dark chocolate *mousse* with sour cream ice-cream and oats
6.-

Juustuvalik
Cheese selection
9.-

Head isu!
Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

