



**KOLMEKÄIGULINE MENÜÜ**  
3 COURSE MENU

**Mooritud tursapea tatrapliinidega**  
Braised cod head with buickwheat 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

**Veise hanger steak mürklite ja fondant kartuliga**  
Beef hanger steak with morels and fondant potato

.....

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

või / or

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

Menüü / Menu: 29.-

Veinid / Wines: 19.-

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Tanel Turk

