



KOLMEKÄIGULINE MENÜÜ
3 COURSE MENU

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

või / or

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

••••••••••

**Pošeeritud tursk maapirni, lehtkapsa ja
kõõmekastmega**
Poached cod with Jerusalem artichoke, kale
and cumin sauce

või / or

**Mooritud veisepõsk karamellitud juurselleri
ja Bourguignonne kastmega**
Braised ox cheek with caramelized celeriac
and Bourguignonne sauce

••••••••••

Juustukäik (+ 5.- külalise kohta)
Cheese selection (+ 5.- per guest)

••••••••••

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

või / or

Astelpajukreem leivajäätisega
Sea-buckthorn cream with bread ice-cream

Menüü / Menu: 29.-

Veinid / Wines: 19.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

