



PEAKOKA MENÜÜ
CHEF'S MENU

Köögiviljaterriin trühvlimajoneesiga
Vegetable terrine with truffle mayonnaise

••••••••••

Üllatuskäik
Suprise course

••••••••••

Pannil praetud foie gras, kirsikompoti ja brioche-ga
Pan fried foie gras with cherry compote and brioche

••••••••••

**Pošeeritud tursk maapirni, lehtkapsa
ja köömnekastmega**
Poached cod with Jerusalem artichoke, kale and cumin sauce
või / or

**Röstitud hirm kastanipüree, jõhvikate
ja šokolaadikastmega**
Roasted venison with chestnut puree, cranberries and chocolate sauce

••••••~••••••

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

••••••~••••••

Maitsepuhastaja
Palate cleanser

••••••~••••••

Astelpajukreem leivajäätisega
Sea-buckthorn cream with bread ice-cream

Menüü / Menu: 44.-
Veinid / Wines: 32.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

