



TAIMETOIDU MENÜÜ
VEGETARIAN MENU

Metsaseeneraviolid kreemise parmesaniga
Ravioli of wild mushrooms with creamy parmesan

•••••

Soolas küpsetatud juurseller, Comté juustu kreemi ja ürdipüreega
Salt baked celeriac with Comté cheese custard and herb puree

•••••

Astelpajukreem leivajäätisega
Sea-buckthorn cream with bread ice-cream

Menüü / Menu: 26.-
Veinid / Wines: 19.-

Head isu! Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

