



DEGUSTATSIOONIMENÜÜ TASTING MENU

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

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

Pošeeritud tursk maapirni, lehtkapsa ja
kõõmnekastmega
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

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

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

3 KÄIKU / 3 COURSES 29.-
Veinid / Wines 19.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 35.-
Veinid / Wines: 25.-

6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 44.-
Veinid / Wines 32.-

Peakoka menüü sisaldab lisaks kahte üllatuskäiku
Chef's menu includes also two surprise courses

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

