



**TAIMETOIDUMENÜÜ
VEGETARIAN MENU**

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

Köögiviljaterriin trühvlimajoneesi ja
Kreeka pähklitega
Vegetable terrine with truffle mayonnaise and
walnuts

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

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

*Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-*

3 KÄIKU / 3 COURSES 26.-
Veinid / Wines 19.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 32.-
Veinid / Wines: 25.-

6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 41.-
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

