



3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ
3 & 4 COURSE SET MENU

Kreemine kõrvitsasupp kitsejuustu ja Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with goat's cheese and Parmesan

Vasikatartar karulaugu ja marineeritud seentega
Veal tartare with wild garlic and pickled mushrooms

Norra lõhe brokoli, siamarja ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, whitefish caviar and ginger-lemongrass *bisque*
või / or

Veise hanger steak seenepüree, Boulangère kartuli ja Padrón pipardegaga
Beef hanger steak with mushroom puree, Boulangère potato and Padrón peppers

Valge šokolaadi "juustukook" granadilliga
White chocolate "cheesecake" with passion fruit

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

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

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

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk





PEAKOKA MENÜÜ
CHEF'S MENU

Kreemine kõrvitsasupp Parmesaniga
Creamy pumpkin soup with Parmesan

Vasikatartar karulaugu ja marineetud seentega
Veal tartare with wild garlic and pickled mushrooms

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

Norra lõhe brokoli, siiamarja ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, whitefish caviar and ginger-lemongrass *bisque*
või / or

Lambafilee Rooma salati, herneste ja ürdikreemiga
Lamb loin with Romaine lettuce, peas and herb cream

Maitsepuhastaja
Palate cleanser

Maasikad vahukoorega
Strawberries and cream

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

6 KÄIGULINE MENÜÜ / 6 COURSE MENU 44.-
Veinid / Wines 32.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

