



3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ
3 & 4 COURSE SET MENU

Kreemine kukeseenesupp vutimuna ja ubadega
Creamy chanterelle soup with quail egg and beans

Veisetartar karulaugu ja marineeritud seentega
Beef 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 kukeseenesupp vutimuna ja ubadega
Creamy chanterelle soup with quail egg and beans

Veisetartar karulaugu ja marineeritud seentega
Beef 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, siamarja ja ingveri-sidrunheina *bisque*-ga
Norwegian salmon with broccoli, whitefish caviar and ginger-lemongrass *bisque*
või / or

Lamba romsteek Rooma salati, herneste ja ürdikreemiga
Lamb rump steak 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

