



3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ
3 & 4 COURSE SET MENU

Peedi *velouté* suitsuangerja ja soolarohuga
Beetroot *velouté* with smoked eel and samphire

Veisetartar peterselli ja marineeritud seentega
Beef tartare with parsley and pickled mushrooms

Pošeeritud paltus Parmesani *gnocchi*, Romaani lillkapsa ja musta kaaviariga
Poached halibut with Parmesan *gnocchi*, Romanesco and black caviar
või / or

Hautatud hirvekael ürdiorsotto, marineeritud seente ja trühvlikastmega
Braised venison with herb orzotto, marinated mushrooms and truffle sauce

Tumeda šokolaadi *fondant* rosmariinijäätisega
Dark chocolate *fondant* with rosemary ice-cream

Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-

3 KÄIKU / 3 COURSES 29.-
Veinid / Wines 23.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 35.-
Veinid / Wines: 29.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk





PEAKOKA MENÜÜ
CHEF'S MENU

Peedi *velouté* suitsuangerja ja soolarohuga
Beetroot *velouté* with smoked eel and samphire

Veisetartar peterselli ja marineeritud seentega
Beef tartare with parsley and pickled mushrooms

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

Pošeeritud paltus Parmesani *gnocchi*, Romaani lillkapsa ja musta kaaviariga
Poached halibut with Parmesan *gnocchi*, Romanesco and black caviar

või / or

Noor tuvi küpsetatud peedi, kirsside ja lehtkapsaga
Squab pigeon with baked beetroot, cherries and curly kale

Juust
Cheese

Valge šokolaadi "juustukook" astelpajuga
White chocolate "cheesecake" with sea-buckthorn

MENÜÜ / MENU 44.-
Veinid / Wines 34.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Tanel Turk

