



**TAIMETOIDUMENÜÜ  
VEGETARIAN MENU**

Valge spargel faasanimuna, võikastme ja kevadiste ürtidega  
White asparagus with pheasant egg, butter sauce and spring herbs

*või/or*

Kreemine hernesupp karlaugupesto ja mädarõikaga  
Creamy pea soup with ramson pesto and horseradish

*või/or*

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga  
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan

---

Röstitud artišokid köögiviljaraguu, ürdikreemi ja krõbeda sibulaga  
Roasted artichokes with vegetable ragout and herb cream and crispy onions

---

Juust  
Cheese

---

Valge šokolaadi maasikate, Kreeka jogurti ja kannikesejäätisega  
White chocolate with strawberries, Greek yoghurt and violet ice-cream

*Juustukäik +5.-  
Cheese course +5.-*

**3 KÄIKU / 3 COURSES 26.-**  
Veinid / Wines 23.-

**4 KÄIKU / 4 COURSES 32.-**  
Veinid / Wines: 29.-

**6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 41.-**  
Veinid / Wines 34.-

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommeliers: Natalja Kudinova

