

EELROAD / STARTERS

Kitsejuustuga täidetud suvikõrvitsaõis, tomati-basililiku salati ja
parmesanikrõpsudega

Goat cheese stuffed courgette flower with local tomatoes
and parmesan chips

10.-

Kreemine hernesupp karulaugupesto ja mädarõikaga

Creamy pea soup with ramson pesto and horseradish

8.-

Praetud kammkarbid *bisque*-vinegreti ja siamarjaga

Fried scallops with *bisque* vinegarrette and whitefish roe

14.-

Pannil praetud *foie gras*, kirsikompoti ja *brioche*-ga

Pan fried *foie gras* with cherry compote and brioche

14.-

Tartar Eesti veiselihast petersellimajoneesi ja marineeritud seentega

Estonian beef tartare with parsley mayonnaise and pickled mushrooms

10.-

Metsaseeneravioolid kreemise Parmesaniga (saadaval ka pearoana)

Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan (also available as a main)

9.50 / 16.-



PEAROAD / MAINS

Röstitud artišokid köögiviljaraguu, ürdikreemi ja krõbeda sibulaga
Roasted artichokes with vegetable ragout and herb cream and crispy onions
13,50

Pošeeritud paltus kreemise porru, kevadise rohelise ja vetikakastmega
Poached halibut with creamed leeks, spring greens and seaweed sauce
18.50

Röstitud pärlkana seente, rosinate ja siguriga
Roasted guinea fowl with mushrooms, raisins and chicory
17.-

Lamba päkklitükk nuikapsa, spinati ja lambakeelega
Lamb rump with kohlrabi, spinach and lamb tongue
18.-

Veis, trühvli-kartulipüree, kuningservik ja punaveinikaste
Beef with truffle-potato puree, king trumpet mushrooms and
red wine sauce
22.-



DESSERDID / DESSERTS

Valge šokolaad maasikate, Kreeka jogurti ja kannikesejäätisega
White chocolate with strawberries, Greek yoghurt and violet ice-cream
6.-

Kreemitart rabarberi ja sidrunitüümianiga
Custard tart with rhubarb and lemon thyme
6.-

Tumeda šokolaadi maius soolakaramelli ja röstitud *brioche*-jäätisega
Dark chocolate delicé with salted caramel and toasted brioche ice-cream
6.-

Juustuvalik
Cheese selection
10.-

Head isu!
Bon appétit!

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommelier: Natalja Kudinova

