

## JÖULUMENÜÜ CHRISTMAS MENU

Kreemine metsaseenesupp  
Creamy wild mushroom soup

---

Verivorsti-, seakoodi- ja foie gras-terriin röstitud õuna-kaneelikompoti ja brioche'iga  
Black pudding, ham hock and foie gras terrine with roasted apple & cinnamon compote and brioche

---

Tuunikala tartar veriapelsini ja avokaadoga  
Tuna tartare with blood orange and avocado

---

Jaanalinnufilee maguskartuli, lehtkapsa, jõhvika & punase veini kastmega  
Ostrich steak with sweet potato, kale, cranberries & red wine sauce

või / or

Pošeeritud tursk maapirni ja köömnekastmega  
Poached cod, Jerusalem artichoke and cumin sauce

---

Juustukäik

Cheese course

---

Šokolaadi-pähklikook karamelli-šokolaadi *namelaka*-kreemi ja teejäätisega  
Brownie with caramel chocolate *namelaka* and tea ice cream

**3 KÄIKU / 3 COURSES 32 €**  
veinid / wines 23 €

**4 KÄIKU / 4 COURSES 38 €**  
veinid / wines 29 €

**6-KÄIGULINE PEAKOKA MENÜÜ / 6 COURSE CHEF'S MENU 46 €**  
veinid / wines 34 €

Chef de cuisine: Rado Mitro  
Sommelier: Natalja Kudinova

