

EELROAD / STARTERS

Kõrvitsasalat kitsejuustu, viigimarja ja astepaljukastmega
Pumpkin salad with goat cheese, figs and sea buckthorn dressing
10.-

Kastani- ja lillkapsasupp parmesani ja oliiviõliga
Chestnut and cauliflower soup with parmesan and olive oil
9.-

Mereannid homaarikastme ja marineeritud apteegitilliga
Seafood with langoustine sauce and marinated fennel
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.-

Metsaseeneraviolid kreemise Parmesaniga (saadaval ka pearoana)
Ravioli of wild mushrooms with creamy Parmesan (also available as a main)
9.50 / 16.-



PEAROAD / MAINS

Maapirniga täidetud juurseller lehtkapsa ja *Comté* juustu kastmega
Jerusalem artichoke stuffed celeriac with black garlic and *Comté* sauce
14,00.-

Pošeeritud tursk lehtkapsa, maapirni, krõbeda kananaha ja köömnekastmega
Poached cod with curly kale, Jerusalem artichoke, chicken skin and cumin
sauce
17.50.-

Röstitud Duroc pluma ploomipüree ja ürdisottoga
Roasted Duroc pluma with plum puree and herb orsotto
17.-

Röstitud pardirind mustsõstraga glasuuritud peedi ja *foie gras*'ga
Roasted duck with blackcurrant glazed beetroot, *foie gras* and duck jus
18.-

Punahirve filee karamellitud juurselleri, punase kapsa ja pirniga
Red deer fillet with caramelized celeriac, red cabbage and pear
22.-



DESSERDID / DESSERTS

Vanilli-bavarois bergamotisorbetiga
Vanilla Bavarois with bergamot sorbet
6.-

Meega rõstitud ploomid päevaliliseemnekoogi ja mustasõstrajäätisega
Sunflower seed cake with honey roasted plums and blackcurrant ice cream
6.-

Tumeda šokolaadi maius soolakaramelli ja rõstitud *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

