

3 & 4 KÄIGULINE MENÜÜ 3 & 4 COURSE SET MENU

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

Veiselihatartar peterselli ja marineeritud seentega
Beef tartare parsley and pickled mushrooms

Pošeeritud tursk lehtkapsa, maapirni, krõbeda kananaha ja köömnekastmega
Poached cod with curly kale, Jerusalem artichoke, chicken skin and cumin sauce
või / or

Rõstitud pardirind mustsõstraga glasuuritud peedi ja foie gras'ga
Roasted duck with blackcurrant glazed beetroot, foie gras and duck jus

Meega röstitud ploomid päevalilleseemnekoogi ja mustasõstrajäätisega
Sunflower seed cake with honey roasted plums and blackcurrant ice cream
või / or

Tumeda šokolaadi maius soolakaramelli ja röstitud brioche jäätisega
Dark chocolate delice with salted caramel and toasted brioche ice-cream

*Juustukäik +5.-
Cheese course +5.-*

3 KÄIKU / 3 COURSES 32.-
Veinid / Wines 23.-

4 KÄIKU / 4 COURSES 38.-
Veinid / Wines: 29.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommeliers: Natalja Kudinova



PEAKOKA MENÜÜ CHEF'S MENU

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

Veiselihatartar peterselli ja marineetud seentega
Beef tartare parsley and pickled mushrooms

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

Pošeeritud tursk lehtkapsa, maapirni, krõbeda kananaha ja köömnekastmega
Poached cod with curly kale, Jerusalem artichoke, chicken skin and cumin sauce
või / or

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

Juust
Cheese

Vanilli-bavarois bergamotisorbetiga
Vanilla Bavarois with bergamot sorbet

MENÜÜ / MENU 46.-
Veinid / Wines 34.-

Chef de cuisine: Rado Mitro
Sommeliers: Natalja Kudinova

