



4 COURSE MENU 72€
WINE PACKAGE 40€

TERRINE

OCTOPUS / AIOLI / FISH ROE

COTE MAS CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE N.V.FRA

FOIE GRAS

CHERRY / BRIOCHE / TOPINAMBOUR

CHATEAU DASVIN-BEL-AIR, HAUT-MEDOC, FRA, 2012

SORBETT

COQUILLES SAINT-JACQUES

COLE FLOWER/ KUMQUAT/ SPARGEL

CHARDONNAY PASCAL BOUCHARD "CLEOPHAS" BURGUNDIA 2019, FRA

CREME BRÛLÉE

STRAWBERRY / YOGHURT / SUGAR

CHATEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES 1ER GRAND CRU CLASSE, FRA 2013

PLEASE ASK YOUR SERVER ABOUT ALLERGENS AND INGREDIENTS
CHEF DE CUISINE SERGEI NAZARENKO



4-KÄIGULINE MENÜÜ 72€
VEINIPAKETT 40€

TERRINE

KAHEKSAJALG / AIOLI / KALAMARI

COTE MAS CREMANT DE LIMOUX BRUT ROSE N.V.FRA

FOIE GRAS

KIRSS / BRIOCH / MAAPIRN

CHATEAU DASVIN-BEL-AIR, HAUT-MEDOC, FRA, 2012

VAHEKÄIK

SORBETT

COQUILLES SAINT-JACQUES

LILLKAPSAS / KUMKVAAT / SPARGEL

CHARDONNAY PASCAL BOUCHARD "CLEOPHAS" BURGUNDIA 2019, FRA

CREME BRÛLÉE

MAASIKAS / JOGURT / SUHKUR

CHATEAU SUDUIRAUT, SAUTERNES 1ER GRAND CRU CLASSE, FRA 2013