

PULMAD JA ÜRITUSED

TERVITUSAMPSUD

Roheline gazpacho ananassisalsaga
Kitsejuustu tartaletid vaarikaga
Kergelt soolatud siig mädarõikakreemiga
Siiamarja koonused hooajalise soolakurgiga
Pardimaksapasteet sellerimoosiga

KÜLMAD EELROAD

Baguette ja seemnesai, soolavõi
Hooajalised soolakurgid
Marineeritud oliivid ja juust
Burrata juust tomati-sibulasalatiga, basiilikupestopga
Arbuusi-avokaadosalat krevettidega (krevett eraldi)
Forellitartar ürdikreemiga
Tuuni carpaccio tšillimajoneesi ja marineeritud redisega
Klassikaline veisetartar leivakrõpsudega

PEAROOG

Kalavalik – Paltus beurre noisette'i ja kreemja vetikakastmega
Lihavalik – Grillitud hirveliha pipra demi-glace kastmega
Pearoad serveeritakse kartulipüree, grillitud brokolisalatiga ja marineeritud nuikapsaga

Taimetoit – Taleggio ravioolid marineeritud kirsstomatitega

Lastele – Krõbe kana kartulipüree ja kurgiga

MAGUSTOIT

Tordi serveerimine

Menüü hind: 115 €

Chef de cuisine
Dmitri Fjodorov