

Eelroad Appetisers

Suupistevalik kahele (külmsuitsuforell puuviljaleiva ja sinepikreemiga, minipliin hanemaksa ja viigimarjaga, maapirnikreem praetud pähkli ja kohapeal valmistatud vegankaaviariga) Snack platter for two (cold-smoked trout with fruit bread and mustard cream, mini pancake with foie gras and figs, sunchoke mousse with fried nuts and homemade vegan caviar)	16
Pliin soolariisikate ja jõhvikakaaviariga Pancake with salted milk-caps and cranberries	8
Siiast äkine kurgihakke ja forellimarjaga Traditionally salted whitefish with chopped cucumber and trout roe	10
Hanemaksa- ja pardipall kasesiirupivinegreti ja kõrvitsakreemiga Foie gras and duck sphere with birch syrup vinaigrette and pumpkin cream	10
Vürtsikas veisehake munakreemi ja frititud kappariga Spicy chopped beef with salty egg custard and deep-fried capers	11

Salat Salad

Pardisalat köögiviljade ja pastinaagi-aioliga Duck salad with vegetables and parsnip aioli	12
---	----

Supp Soup

Tummine kitseliha supp noore kitsejuustuga Rich goat meat soup with young goat cheese	11
--	----

Pearoog Main course

Grillitud pudelkõrvitsa steik bulguri ja ahjusellerikreemiga Grilled butternut squash steak with bulgur wheat and roasted celery cream	14
Krõbe kohafilee sooja salati ja tillileemega Crispy zander fillet with warm salad and dill broth	18
Praetud vutt toortatra ja sidruni-sibulakisselliga Fried quail with raw buckwheat and lemon-onion kissel	17
Eesti maheveise sisefilee röstitud köögiviljade ja marjase <i>demi glace</i> 'iga Organic Estonian beef tenderloin with roasted vegetables and berry-based demi-glace	23
Pikalt küpsetatud põdrakints tatikakastme ja koorevõise kartulipüreega Slow-cooked moose thigh with <i>Suillus</i> mushroom sauce and potato purée with sweet cream butter	16

Dessert Dessert

Pärnaõiehüve mees küpsetatud pähkli, astelpaju ja sidrunibeseega Linden blossom jelly with honey-roasted nuts, sea-buckthorn, and lemon meringue	7
Õuna-kardemoni <i>tartellette tatin</i> karamellise hapukoore ja veriapelsinisorbetiga Apple-cardamom tartelette Tatin with caramel sour cream and blood orange sorbet	7
Šokolaadi- <i>mousse</i> kõrvetatud yuzu-šokolaadiga ja <i>limoncello</i> -geeliga Chocolate mousse with burnt yuzu chocolate and limoncello gel	7

- Laste menüü kohta küsi teenindajalt
- Allergeenide kohta küsi teenindajalt
- Please ask the waiter for more information about the children's menu.
- Please ask the waiter about allergens.