

Eelroog Appetisers

Kaaviar sõrniku ja vahustatud paksu hapukoorega Caviar with curd cheese patties and thick whipped sour cream	12
Külmsuitsuforell <i>brioche</i> 'i ja tilliaioliga Cold-smoked trout with a brioche and dill aioli	8
Hakitud saaremaine jaanalinnufilee porrukreemi ja jänese kapsaga Chopped Saaremaa ostrich fillet with leek sauce and sorrel	11
Heinas põletatud lambamaks jõhvikažele, maltoosa ja limase puravikuga Hay-smoked lamb liver with cranberry sauce, malt extract, and slimy boletus	9
Rõstitud baklažaan lehmahernevinegreti ja maapirnikeemiga Roasted eggplant with cowpea vinaigrette sauce and Jerusalem artichoke cream	8

Supp Soup

<i>Bouillabaisse</i> <i>Bouillabaisse</i>	12
--	----

Pearoog Main courses

Leoki talu mägihõrnas kõrvitsakreemi ja sibulabešamelliga Arctic char from Leoki farm with pumpkin sauce and onion béchamel	18
Pärilkana köögiviljaorsotto konjakise kanasüdamehautisega Guineafowl with vegetable orzotto and cognac-braised chicken heart stew	16
Veise sisefilee karamelliseeritud luuüdi ja Béarni kastmega Bovine fillet with caramelised bone marrow and béarnaise sauce	24
Pikalt küpsetatud metssea kaelaliha stoovitud köögiviljade ja lehtkapsaga Long-cooked wild boar neck, vegetables braised in flour and butter, and kale	18
Kasesiirupised porgandid avokaadokreemi ja päklikastmega Birch-syrup covered carrots with avocado cream and peanut sauce	12

Dessert Desserts

Murakahüve karamelliseeritud pistaatsiapähklite ja õunakompotiga Dewberry jelly with caramelised pistachio and apple compote	7
Kuivatatud munakollane mustika-jogurti jäätise ja sidrunibeseega Dried egg yolk with blueberry yoghurt ice cream and lemon meringue	7
Valrhona šokolaadi- <i>mousse</i> kook kardemoni-vaarikakastmega Valrhona chocolate mousse cake with cardamom-raspberry sauce	7