

Eelroad Appetisers

Mägihörnahake <i>wakame</i> , pardimunamajoneesi ja ürdisalatiga GL Chopped Arctic char with wakame, duck egg mayonnaise, and herb salad GL	8
Kadakane soolatud veisefilee trühvlijuustu, kartulikoorte ja lambaläätsevinegretiga Juniper-flavoured salted beef fillet with truffle cheese, potato peels, and fenugreek vinaigrette	10
Rohelise õuna ja tilli salsa sellerikreemi ning krõbeda maapirniga VGL Green apple and dill salsa with celery crème and crispy sunchoke VGL	7

Supp Soup

Angerjasupp paprikasalsa ja kookosega GL Eel soup with bell pepper salsa and coconut GL	11
--	----

Pearoog Main course

Võis küpsetatud kohafilee valge veini kastme ja ahjukõrvitsakreemiga GL Zander fillet fried in butter with white wine sauce and oven-baked pumpkin crème GL	18
Musta Anguse antrekoot rosmariinise mandelkartuli ja punase veini kastmega GL Black Angus entrecôte with rosemary-flavoured almond potatoes and red wine sauce GL	24
Kukeseene-kapsarull tummise köögiviljaleeme ja krõbeda pastinaagiga VGL Chanterelle and cabbage roll with a hearty vegetable broth and crispy parsnip VGL	17

Dessert Dessert

Marjavaht krõbeda vaarika ja mündi-põldmarjasalatiga Berry mousse with crispy raspberries and mint-blackberry salad	7
Kookosehüve sorbeti ja mango-laimisalatiga VGL Coconut curd with sorbet and mango and lime salad VGL	7
Šokolaadikook datli-sidrunikeedise ja šokolaadijäätisega GL Chocolate cake with date and lemon jam and chocolate ice cream GL	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.

Parim kingitus – Estonia restorani kinkekaart The best present – an Estonia restaurant gift card!