

EELROAD

Tiigerkrevett

29

Langustiin - homaarisupp - marineeritud sidrun

Vasika harknääre

29

seened - maapirn - *beurre blanc* kaste

Tuvirind

28

kirss - seen - põldmarjakaste

Veiseliha tartar

27

suitsune peet - bergamott - tšilli - parmesan

Kuldsaba seriool

26

wasabi & ingver - kurk - apelsin

Ravioolid

23

karulaugu-pistaatsiapähklitäidisega -
sidruni-kapsatäidisega - köögivilja konsomee

SIGNATUUR

Ürdiõliga baklažaan a la Marko Sömer

kitsejuustujäätis - tomatimoos -
küüslaugu & baklažaanipüree - basiilikupestopuru

24

MAITSMISMENÜÜD

By Marko Sömer

Kuldsaba seriool

wasabi & ingver - kurk - apelsin

Tiigerkrevett

langustiin - homaarisupp - marineeritud sidrun

Kammeljas

Põhjamere garneel - nuikapsas - vermutikaste

Lammas

kõrvitsasalat - pistaatsia - rubiinjas sibul - Timuti pipra kaste

Juustukäru

12 juustu juustukärult 43
6 juustu juustukärult 33

Rabarber

veriapelsin - valge šokolaad - aprikoos

Petits Fours

MAITSETE RÄNNAK 99

MAITSED LINNULENNULT 86

Veinipaaring

täielik veinipaaring 82
lühike veinipaaring 67

LIHA

Lammas

39

kõrvits - pistaatsia - rubiinjas sibul - Timuti pipra kaste

Veise sisefilee

37

õuna-sellerigratään - seened -
krõbe sinihallitusjuust - musta küüslaugu kaste

KALA & MEREANNID

Merikurat

37

fenkol - krevett - mürkel - apelsini-aniisikaste

Homaar

56

valge spargel - tomat - karulauk

Praetud kaheksajalg

37

krõbe kammkarp - porgandi-kookosepüree -
grillitud kurk - homaarisupp grenadilliga - vürtsikas lillkapsas

Kammeljas

43

Põhjamere garneel - nuikapsas - vermutikaste

TAIMNE

Juurseller

25

kõrvitsaseemne kreem - tomati-mädarõikakreem - tatrapuru

Kookose-sidrunheina risotto

23

laimigeel - India pähkli kreem - juurköögivilja krõpsud

Pange tähele, et degusteerimismenüü on mõeldud nautimiseks tervele lauale ja see tuleb tellida hiljemalt kell 21:00

Kõik hinnad on eurodes ja sisaldavad 24% käibemaksu
Allergeenide info saamiseks pöörduge teenindaja poole.

