



MENÜÜ

EELROOG

Džinniga soolatud lõhesalat 15.00

*Kreveti skagen, sidruni-toorjuustu
punase kalamarja kaste ja
röstitud brioche'ga*

Kohalik lihaveise tartar 16.00

*Selleri krõpsude, munakollase,
marineeritud sibula, tumeda leiva
õhikute ja vürtsika adžikaga*

Küpsetatud kitsejuust
vahtrasiirupiga 14.00

*Rukola, peedi carpaccio ja
punase sibula kardemonimoos (V)*

Caesar kanaga 20.00

*Rooma salat, ciabatta laastud,
laagerdunud kõva juust*

1/2 12.00

Caesar hiidkrevettidega 23.00

*Rooma salat, ciabatta laastud,
laagerdunud kõva juust*

1/2 14.00

Caprese 13.00

*Avokaado, burrata, salatilehed,
melon, tomat, pesto, grissini*

1/2 9.00

PEAROOG

Röstitud kohalik kohafilee 24.00

*Krõbedad suitsujuustupallid, apreegitilli -
redisesalat, õunaveini-võikaste*

Grillitud lihaveise antrekoot 27.00

*Kartuli ürdikreemi, küüslaugu ja tšilli-
võis praetud brokkolini ja demi-glace*

Muskaatkõrvitsarisoto 18.00

*Röstitud kõrvitsaseemned, frititud
salvei ja röstitud Brüsseli kapsas (V)*

Burger 22.00

*Veisepihv, brioche-kukkel, punane
sibul, marineeritud kurk, vürtsikas
majonees, coleslaw, friikartulid*

Beyond Burger 20.00

*Beyond Meat taimne pihv, vürtsikas
majonees, sibulamoos, coleslaw,
friikartulid*

LISANDID

Röstitud brokolini L, V 6.00

Vürtsikas pähklikaste, laim

Friikartulid 7.00

Snäki valik 14.00

*Sibularõngad, magusa kartuli friikad,
juustupallid, dip kastmed*

DESSERDID

Tumeda šokolaadi fondant 8.00

*Astelpaju sorbee ja
marineeritud marjadega*

Bavaroise L, V 8.00

*Kookospiima, sidrunheina,
puuviljasalati ja seesamkrõbuskiga*

Granadilli-juustukook 7.00

Marjakaste

Jäätised ja sorbetid 3.00

*Vanilli- või karamellijäätis,
mutsõstra-piparmündisorbett*

G - gluteenivaba L - laktoosivaba V - taimetoit



MENU

STARTERS

Gin Gravax Salmon Salad 15.00

Shrimp skagen, lemon cream cheese, red caviar dressing and roasted brioche

Beef Tartar 16.00

Celery chips, egg yolk, marinated onion, dark bread crisp and spiced adjika

Maple syrup baked goat cheese 14.00

Rocket salad, beetroot carpaccio and red onion-cardamom jam (V)

Caesar salad with chicken fillet 20.00
1/2 12.00

Romaine lettuce, ciabatta slices, matured hard cheese

Caesar salad with tiger prawns 23.00
1/2 14.00

Romaine lettuce, ciabatta slices, matured hard cheese

Caprese 13.00
1/2 9.00

Avocado, burrata, salad mix, melon, tomato, pesto, grissini

MAIN COARSE

Roasted local pike perch 24.00

Crispy smoked cheese balls, fennel radish salad and apple wine butter sauce

Grilled beef entrecote 27.00

Potato, herb crème, garlic and chili butter fried broccolini and demi-glace

Butternut Squash Risotto 18.00

Roasted pumping seeds, fried sage and roasted brussels sprouts (V)

Burger 22.00

Beef patty, brioche bun, red onion, marinated cucumber, spicy mayo, coleslaw, fries

Beyond Burger 20.00

Plant-based patty, spicy mayo, onion marmalade, coleslaw, fries

SIDES

Roasted broccolini L, V 6.00

spicy peanut sauce, lime

French Fries 7.00

Selection of Snacks 14.00

Onion rings, sweet potato fries, cheese balls, dip - sauces

DESSERTS

Dark chocolate fondant 8.00

Sea-buckthorn sherbet and marinated berries

Bavaroise L, V 8.00

Coconut milk, lemongrass, fruit salad and sesame crisp

Passion fruit cheesecake V 7.00

Berry compote

Ice cream and sorbet 3.00

Vanilla or caramel ice cream, black currant-mint sorbet