

restoran
SUME
restaurant

Eelroad

– Forellimari ja piprane õrnsoolasiig –
sibula-*tarte tatin*'i, sidrunikreemi ja kapparitega
14 €

– *Skagen* –
krevetisalat siiamarja, tilli ja käsitöömajoneesiga
13 €

– Tšilli-küüslauguvõis praetud hiidkrevetid –
halloumi juustu *bruschetta*'ga
12 €

– Veiseliha böff –
kapparite, kornišonide, suitsumunakollase ja Grand Old juustuga
14 €

– Caesari salat –
11 €

Lisa:
grillitud lõhe 4 €
broilerifilee 3 €
hiidkrevetid 4 €

– Punapeedi salat grillitud kitsejuustuga –
rohelise salati, valgeveini palsamveiniäädika ja röstitud kõrvitsaseemnetega
11 €

Supp, Pasta & Risoto

– *Bouillabaisse* –
tursa, lõhe, ahvena, kammkarbi ja hiidkrevetiga
10 €

– Lillkapsa kreemsupp –
rukolapestoga
8 €

– Päikesekuivatatud tomati ja spargli risoto –
parmesani, safrani ja ürdiõliga
13 €

– *Tagliatelle* sinimerekarpide ja Parma singiga –
päikesekuivatatud tomati ja parmesaniga
14 €

Pearoad

- Grillitud huntahven –
puravikurisoto, hooaja köögiviljade ja Bearni kastmega
18 €
- Küpsetatud lõhe –
spinati-kartulikreemi, spargli ja tsitrusekastmega
18 €
- Grillitud põdrafilee –
sibulapüree, Beluga läätsede, karamellsibula, õuna ja foie gras-kastmega
22 €
- Rõstitud pardirind –
pärlkuskussi, aurutatud köögiviljade, kirsiportveinikastme ja sibulatšatniga
17 €
- Grillitud Lihaveise *picanha*-steik –
rõstitud kartuli, glaseeritud miniporgandi, küüslaugu-sidrunivõi ja tüümianikastmega
23 €
- Sume burger veiselihakotletiga –
tšillimajoneesi, BBQ-kastme, värske salati, tomati, marineeritud kurgi ja
Cheddar-juustuga
16 €

Desserdid

- Jõhvikavaht –
sidrunikreemi, mandlibesee, metsmarjade ja leivamüsliga
6 €
- Tiramisu –
kohvisiirupi ja marjakakastmega
7 €
- Amedei šokolaadikook –
küpsetatud valge šokolaadi graanulite, karamelli-soolajäätise ja värske marjadega
8 €
- Linnupiim ja makroon –
tumeda ja valge šokolaadi maasikakastme ja marjadega
7 €
- Valik Eesti käsitööjuuste –
valik Andre Juustufarmi ja Luke Farmimeierei käsitööjuuste
11 €