

SUME  
restaurant

## Eelroad, supid

– Vutiliha-patee –  
roheline salat, nupsusaia ja mustsõstrakeedisega

– Punapeedisalat grillitud kitsejuustuga –  
roheline salat, valge palsamiveiniäädika ja  
rõstitud kõrvitsaseemnetega

– Härjasabasupp –  
läätsede, tomati ja maitseürtidega

## Pearoad

– Küpsetatud lõhe –  
mustjuure-*tagliatelle*, spargli, ja tsitrusekastmega

– Gratineeritud kõrvits –  
lehtkapsasalati, küüslaugu ja farmijuustuga

– Küpsetatud pardifilee kirssidega –  
meega hautatud punase kapsa, pini ja punaveinikastmega

– Lihaveise antrekoot –  
küpsetatud kirsstomati, gratineeritud kartuli ja tuumianikastmega

## Desserdid

– Jõhvikavaht –  
valge šokolaaadi, metsmarjade ja leivamüsliga

– Tagurpidi õunakook –  
karamelli-meresoolajäätise ja kadakasiirupiga

– Laavakook –  
vaniljejäätise, astelpajukastme ja piparmündiga

## Alkuruoat, keitot

- Viiriäispatee –  
vihreän salaatin, briossien ja mustaherukkahillon kera
- Punajuurisalaatti grillatun vuohenjuuston kera –  
vihreän salaatin, valkoisen palsamiviinietikan ja  
paahdettujen kurpitsansiementen kera
- Häränhätäkeitto –  
linssien, tomaatin ja mausteyrttien kera

## Pääruoat

- Kypsennetty lohi –  
mustajuuri-tagliatellen, parsan ja sitrushedelmäkastikkeen kera
- Gratinoitu kurpitsa –  
lehtikaalisalaatin, valkosipulin ja maalaisjuuston kera
- Kypsennetty ankanfilee kirsikoiden kera –  
hunajassa haudutetun punakaalin,  
päärynän ja punaviinikastikkeen kera
- Lihanaudan välilylys –  
kypsennettyjen kirsikkatomaattien, gratinoitujen perunoiden ja  
timjamikastikkeen kera

## Jälkiruoat

- Karpalovaaho –  
valkosuklaan, metsämarjojen ja leipämyslin kera
- Kumottu omenapiirakka –  
suolakaramellijäätelön ja katajanmarjasiirapin kera
- Laavakakku –  
vaniljajäätelön, tyrnikastikkeen ja piparmintun kera