

restoran
SUME
restaurant

Eelroad

- Skagen –
krevetisalat siiamarja, tilli ja käsitöömajoneesiga
- Forellimari & Piprane õrnsoolasiig –
sibula-tarte tatin'i, sidrunikreemi ja kapparitega
- Tšilli-küüslauguvõis praetud hiidkrevetid –
halloumi juustu *bruschetta* ga
- Rostbiif ja metsaseenetartar –
pohlakastme, kapparite ja kornišoniga
- Caesari salat –
Lisa:
grillitud lõhe
broilerifilee
hiidkrevetid

Supp / Pasta / Risotto

- Kolme kala supp –
tursa, lõhe, ahvena, kammkarbi ja hiidkrevetiga
- Puravikurisoto hooaja köögiviljadega –
parmesani ja ürdiõliga

Pearoad

- Grillitud koha –
võis praetud koorega kartuli, hooaja köögiviljade ja Bearni kastmega
- Ürtidega tallekarre ja -sisefilee –
marineeritud baklažaani, röstitud aedviljade ja viigimarjakastmega
- Röstitud pardirind –
muskaatkõrvitsa kreemi, aurutatud köögiviljade, kirsi-portveinikastme ja sibulatšatniga
- Grillitud Lihaveise *picanha*-steik –
röstitud kartuli, glaseeritud miniporgandi, küüslaugu-sidrunivõi ja tüümianikastmega

Desserdid

- Alsace-stiilis õunakook –
vanillikastmega
- Linnupiim ja makroon –
valik Andre Juustufarmi ja Luke Farmimeierei käsitööjuuste