



**PEAKOKA SÜGISMENÜÜ /  
CHEF'S AUTUMN MENU**

**29 €**

**Starter**

Madalal temperatuuril küpsetatud vasikafilée tuunikalakreemi,  
bonito-helveste ja krõbeda kappariga /

Slow cooked veal fillet with tuna cream,  
bonito flakes and crispy capers

**Eelroog / Appetizer**

Praetud kammkarp lillkapsakreemi,  
tšilliste peekonikrõpsude ja koriandriga /

Fried scallop with cauliflower cream,  
bacon crisps with chilli and cilantro

**Pearoog / Main Course**

Söegrillil küpsetatud vutt ahjuõunapüree,  
kõömne-köögivilja -confit'i ja hanemaksaga /

Quail grilled on coals with oven baked apple puree,  
cumin and vegetable confit and goose liver

**Magustoit / Dessert**

Sidrunibesee murakate ja kardemonikreemiga /

Lemon meringue with cloudberry and cardamom cream