

HANEMAKS - JÕHVIKAS - PISTAATSIA

NUIKAPSA VARIATSIOON

HOMAAR - ARBUUS - VANILL

LIND – SELLER – VAARIKAS

HIRV – SAVOY KAPSAS – EBAKÜDOONIA

VALGE SHOKOLAAD – ANANASS – YUZU

PETIT FOURS

6 käiku 92 €

PEEDI TRILOOGIA

NUIKAPSA VARIATSIOON

KAPSAS - SINEP - FERMENTEERITUD ÕUN

MUNAKOLLASE RAVIOOL - SPINAT - PARMESAN

VALGE KAPSAS - KÖÖMNED - KARTUL

VALGE SHOKOLAAD – ANANASS – YUZU

PETIT FOURS

6 käiku 78 €

veinivalik 82 € kihisev veinivalik 99 €

JUUSTUKÄIK 35 €

Chef de Cuisine
Matthias Diether

Maître D'
Kairi Normak

Sommelier
Oskar Pihlik

GOOSE LIVER - CRANBERRY - PISTACHIO

VARIATION OF KOHLRABI

LOBSTER - WATERMELON - VANILLA

FOWL – CELERIAC – RASBERRY

VENISON – SAVOY CABBAGE – QUINCE

WHITE CHOCOLATE – PINEAPPLE – YUZU

PETIT FOURS SELECTION

6 courses 92 €

TRILOGY OF BEETROOT

VARIATION OF KOHLRABI

CABBAGE - MUSTARD - FERMENTED APPLE

EGG YOLK RAVIOLO - SPINACH - PARMESAN

WHITE CABBAGE - CARAWAY SEED - POTATO

WHITE CHOCOLATE – PINEAPPLE – YUZU

PETIT FOURS SELECTION

6 courses 78 €

wine pairings 82 € sparkling pairings 99 €

CHEESE SELECTION 35 €

Chef de Cuisine
Matthias Diether

Maître D'
Kairi Normak

Sommelier
Oskar Pihlik