

Villa
AMMENDE



LUXURY ART NOUVEAU HOTEL

DEGUSTATSIOONI MENÜÜ

Talle-*tartar*

Rukkikrõps, must küüslauk ja sinepijäätis (L,G)

Kammkarp

Fennelikompott, kuivatatud kammkarp ja roheline õun (K,L)

Metspart

Pudelkõrvitsakreem, juusturaviool, kadaka ja punase veini kaste (L)

Valik Kolotsi talu juuste

Jõumehemesila kärjemesi, tomatimoos ja krõps (L,G)

Suitsutatud jäätis

Marineeritud astelpaju, piimavaht, kuivatatud piim ja jogurtitolm (L)

59€

DEGUSTATION MENU

Lamb *tartar*

Rye chip, black garlic and mustard ice cream (L,G)

Scallop

Fennel compote, dried scallop and green apple (K,L)

Wild duck

Butternut squash cream, cheese ravioli, juniper and red wine sauce (L)

Kolotsi farm cheese selection

Honeycomb, tomato jam and crisp (L,G)

Smoked ice cream

Marinated sea buckthorn, milk foam, dried milk and yoghurt dust (L)

59€

CHEF DE CUISINE HERKKI RUUBEL

Viimane tellimuse esitamise aeg on 1 tund enne restorani sulgemist
Last time to order is one hour before the restaurant closing time

Sisaldab/includes: G - gluteeni/gluten; L - laktoosi/lactose; P - pähkleid/nuts; K - koorikloom/shellfish