

3-KÄIGULINE MENÜÜ

Eelroog valikus

SIIA TARTAR

röstitud brioche & ürdimajonees

/

FOIE GRAS & VARSSELLER

röstitud brioche, õun, punane sigur

Pearoog valikus

GRILLITUD HIRVEFILEE

juursellerikreem, puravikuvõi, porrulaugu confit

/

RÖSTITUD PART

juursellerikreem, puravikuvõi, porrulaugu confit

Dessert

MANDLIKOOK

vaarikas, tsitrusejäätis, basiilik

Menüü hind 59€/in

7-KÄIGULINE DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

SIIAKALA AMPSUD

Philippe Gonet Signature Blanc de Blancs Brut

KOLLANE PEET & KITSEJUUST

2022 Pinot Grigio Alto Adige, Kellerei St.Pauls, Italy

TALLEKEEL & KAPSAS

2021 Riesling Dry, Chateau Ste. Michelle, Columbia Valley, USA

TSITRUSEJÄÄTIS, KURGISALAT & BASHILIK

ANGERSÄGA RAVIOOLID & SUITSUANGERJAS

2020 Chenin Blanc "21 Gables", Spier Stellenbosch, RSA

GRILLITUD HIRVEFILEE

2019 Château Mont-Redon Châteauneuf-Du-Pape Rouge, France

TUME ŠOKOLAAD JA SOOLAKARAMELL

2021 Recioto della Valpolicella, Luigi Righetti, Veneto, Italy

Menüü hind 74€

Sobitatud veinivalik 74€