



MENÜÜ

EELROAD

Metskitse-carpaccio/rosmariinimajonees/krõbe sammal/hapendatud torbikseened	12€
<i>Joogisoovitus: Petula Rosé AOC Cotes du Luberon 75cl</i>	34€
<i>EST Vahutav rabarberivein RABARBRA 12cl/75cl</i>	6/32€
Kanamaksapasteet/õuna-salvei tarrend/praesibula moos/rõstitud võitaignasai	10€
<i>Joogisoovitus: Torres Waltraud Riesling 12cl/75cl</i>	5/26€
<i>EST "Paljas õun", Saku kuiv õunasiider 33cl</i>	5€
Tursamaksaterriin/varsselleri-kurgidžinni želee/soolatud munakollane/musta leiva krõbedik	11€
<i>Joogisoovitus: EST Metsis džinn-toonik kurgiviiluga</i>	8€
<i>Riesling Réserve AOC, Gustave Lorentz, 75cl</i>	34€
Soolasiiatartar/vutimunahüüve/krõbeda saia helbed/murulaugukaste	12€
<i>Joogisoovitus: Chablis AOC La Larme D'or, Bourgogne 12cl/75cl</i>	7.50/45€
<i>EST Vahutav rabarberivein RABARBRA 12cl/75cl</i>	6/32€
Toortatar/vinnutatud peet/mustsõstra-köömne želee/Eau de Vie vinegrett	10€
<i>Joogisoovitus: Rothschild Cadet d'Oc Pinot Noir 75cl</i>	27€
<i>EST Jaanihanse Eau de Vie 4cl</i>	6€

SUPID

Pardi consommé	8€
<i>Joogisoovitus: Gonzalez Byass Tio Pepe Fino Sherry 6cl</i>	6€
<i>Rothschild Cadet d'Oc Pinot Noir 75cl</i>	27€
Rõstitud maapirni kreemsupp/kitsejuust/värsked ürdid	8€
<i>Joogisoovitus: Chardonnay Riserva, Castel Firmiani 75cl</i>	31€
<i>EST Karusmari Family Reserve, Mamm&Frukt 12cl/75cl</i>	6/29€

Chef de Cuisine Mihkel Kalbus



MENÜÜ

PEAROAD

Küpsetatud eestimaine hirvefilee/juursellerikreem/toortatar/ mustsõstraveini kaste	24€
<i>Joogisoovitus: Barolo DOCG, Alasia Piemonte</i>	59€
<i>EST Mustsõstra-aroonia Family Reserve, Mamm&Frukt 12cl/75cl</i>	6/29€
Liivimaa veise sisefilee/juurpetersellikreem/kartuligraanulid/ musta küüslaugu-punaveini kaste	22€
<i>Joogisoovitus: Rothschild Mouton Cadet Vintage Bordeaux AC 12cl/75cl</i>	9€/52€
<i>EST Mustsõstra-aroonia Family Reserve, Mamm&Frukt 12cl/75cl</i>	6/29€
Kuusevõrse glasuuriga pardifilee/suitsupeedikreem/ paradiisiõunte salat/leedri-estragoni kaste	18€
<i>Joogisoovitus: Rothschild Cadet d'Oc Pinot Noir 75cl</i>	27€
<i>EST Õuna-Leedriõie alkoholivaba spritz</i>	5€
Praetud kohafilee/kartuli-kalekapsa kreem/roheline hernes/Jaanihanso siidri <i>velouté</i> kaste	18€
<i>Joogisoovitus: Gabriel Meffre Laurus Viogner VdP'Oc 75cl</i>	32€
<i>EST Jaanihanso No.12 Brut Méthode Traditionnelle 12cl/75cl</i>	6/29€
Röstitud juurpetersell/maapirni-tangu hautis/soe seemne-idu salat/peedivahvel	16€
<i>Joogisoovitus: Chardonnay Riserva, Castel Firmiani 75cl</i>	31€
<i>EST Karusmari Family Reserve, Mamm&Frukt 12cl/75cl</i>	6/29€

DESSERDID

Pärnaõiekreem/tatrameejäätis/astelpajubesee	7€
<i>Joogisoovitus: Moscato di Asti, Alasia 12cl</i>	6€
Soe kohupiimakarask/ahjuõunajäätis/arooniasiiirup/ krõbedad pähklid	7€
<i>Joogisoovitus: EST Jaanihanso jääsiider 6cl</i>	6€
Šokolaadi-rukkilinnase kook/metsapähklikreem/Haba kohvi jäätis/kirsivaht	7€
<i>Joogisoovitus: Cocchi Barolo Chinato 6cl</i>	9€

Torni käsitööjäätid

Allergeenide kohta küsi teenindajalt!

Chef de Cuisine Mihkel Kalbus