

RADIO

KÜLM / COLD

Radio räim / Radio Baltic herring 6.-

Seapõsk marineeritud köögiviljade ja sinepiga / Pork cheek with pickled vegetables and mustard 7.-

Tuunikala tartar avokaado ja tuunikalahelvestega / Tuna tartar with avocado and bonito flakes 12.-

Kitsejuust, peet ja mädarõigas / Goat's cheese, beetroot and horseradish 9.-

SOE / WARM

Juurselleri-pirni supp sinihallitusjuustuga / Celeriac-pear soup with blue cheese 7.-

Friteeritud lillkapsas ja *chimichurri* / Fried cauliflower and chimichurri 8.-

Krõbe kana paprikamajoneesiga / Crispy chicken with paprika mayo 6.-

Kartuli *gnocchi*, salvei ja paprikaga / Potato gnocchi with sage and red pepper 7,50

Friteeritud pitsa Chorico, Parmesani ja rukolaga / Fried pizza with Chorizo, Parmesan and rucola 7,50

Soe Tallegio raviool pirni, Kreeka pähklite ja siguriga / Warm Tallegio ravioli with pear, walnut and chicory 9.-

Kalmaar ja krevetid küüslaugu ning peterselliga / Squid and prawns with garlic and parsley 10.-

Grillitud makrell sidruniga / Grilled mackrel with lemon 13.-

Pošeeritud tursk lillkapsa ja köömnekastmega / Poached cod with cauliflower and cumin sauce 14.-

Pardirind punase kapsa, kirsside ja peediga / Duck breast with red cabbage, cherries and beetroot 12.-

Rõstitud seakõht granaatõuna ja pastinaagiga / Roasted pork belly with pomegranate and parsnip 12.-

Picanha steik sibula-confit kõrvetatud kartuliga / Picanha steak with onion confit and charred potato 14.-

MAGUS / SWEET

Rõstitud ananass Pina Colada jäätisega / Roasted pineapple with coriander and Pina Colada ice-cream 4.-

Kitsejuustukreem rõstitud hurmaa ja laimiga / Goat's cheese cream with roasted persimmon and lime 5.-

Soe iirisekook hautatud datlite ja karamellikastmega / Warm toffee cake with braised dates and caramel sauce 6.-

Head isu! Bon Appétit!

Peakokk / Chef de Cuisine: Rado Mitro

Sommeljee / Sommelier: Tanel Turk