

Villa
AMMENDE



LUXURY ART NOUVEAU HOTEL

DEGUSTATSIOONI MENÜÜ

Jaanalinnu-*tartar*

Tatrapopkorn, küüslaugumajonees ja sai (G)

Tallekeelesült

varsellerikeedis, juursellerikreem ja selleritolm (L)

Hernes ja *ricotta*

Hernekreem, kitsejuustu kaste ja *ricotta* (L)

Tursafilee

Lillkapsakreem, aedviljad ja sinimerekarbi-vanillikaste (L,K)

Šokolaad ja jogurt

Jogurti-*mousse*, šokolaadikreem ja jogurtitolm (L)

65€

DEGUSTATION MENU

Ostrich *tartar*

Buckwheat pop-corn and garlic mayonnaise (G)

Lamb tongue aspic

Celery, root celery and root celery dust (L)

Peas and ricotta

Pea cream, goat cheese sauce and ricotta (L)

Cod fillet

Cauliflower cream, vegetables and mussel-vanilla sauce (L,K)

Chocolate and yoghurt

Yoghurt *mousse*, chocolate cream and yoghurt dust (L)

65€

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