

Villa  
**AMMENDE**



LUXURY ART NOUVEAU HOTEL

## **EELROAD / APPETIZERS**

### **Talle-*tartar***

Rukkikrõps, must küüslauk ja sinepijäätis (L,G)

### **Lamb *tartar***

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

**15€**

### **Sibul ja kitsejuust**

Kitsejuustukreem, põletatud sibul, kuivatatud sibul ja ürdid (L,G)

### **Onion and goat cheese**

Goat cheese cream, burnt onion, dried onion and herbs (L,G)

**11€**

### **Kammkarp**

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

### **Scallop**

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

**14€**

Villa  
**AMMENDE**



LUXURY ART NOUVEAU HOTEL

## PEAROAD / MAIN DISHES

### Vasika harknääre

Suitsukartulikreem, aedviljad, aroonia ja punase veini kaste (L)

### Veal sweetbread

Smoked potato cream, vegetables, chokeberry and red wine sauce (L)

26€

### Metspart

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

### Wild duck

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

25€

### Kohafilee

Karamellistatud pastinaagi kreem, lehtkapsas ja astelpajukaste (L)

### Pike perch fillet

Caramelized parsnip cream, kale and sea buckthorn sauce (L)

22€

Villa  
**AMMENDE**



LUXURY ART NOUVEAU HOTEL

## DESSERTJD / DESSERTS

### Šokolaad

Lagritsajäätis, mustasõstrakompott ja mustasõstrakaste (L)

### Chocolate

Liquorice ice cream, blackcurrant compote and blackcurrant sauce (L)

9€

### Puravikubrüleekreem

Loorberijäätis, kuivatatud puravik ja puravikutolm (L)

### Cep *crème brûlée*

Laurel ice cream, dried cep and cep dust (L)

9€

### Suitsutatud jäätis

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

### Smoked ice cream

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

7€

### Valik Kolotsi talu juuste

Jõumehemesila kärjemesi, tomatimoos ja krõps (L,G)

### Kolotsi farm cheese selection

Honeycomb, tomato jam and crisp (L,G)

16€