

JAHU

R E S T O

Tableonline

Eri · Special

EELROOG | STARTER

Yellowfin tuunikala tartar | Yellowfin tuna tartare

Tuunikala, avokaado, mango, tšilli, Ponzu kaste, seesami küpsis, passionfruit kodune mayo

Tuna, avocado, mango, chili, ponzu, black sesame tuile, passionfruit mayo

või / or

Mahetalu böff a la tartar | Estonian farm beef tartare

Veiseliha, vutimuna, Srirach kaste, küüslauguõli, seesamiõli, sojakaste, roheline sibul, seesami küpsis, kodune mayo

Beef, quail yolk, sriracha, garlic oil, sesame oil, soy sauce, scallions, black sesame tuile, mayo

PEARROOG | MAIN

Atlandi tursk | Atlantic cod

Rohelise herne püree, rohelised oad, marineeritud salatherned, matcha kaste
Mushy pea puree, green beans, pickled sugar snaps, matcha cream sauce

või / or

Mahe pardirind | Free range duck breast

Porgandipüree, praetud fenkol, punase veini kaste

Carrot puree, orange poached carrots, roast fennel, red wine jus

või / or

Mahe antrekoot | Grain fed entrecote

Miso ja lillkapsa püree, pak choy kapsas, piprakaste

Miso and cauliflower puree, pak choy, green peppercorn sauce

MAGUSTOIT | DESSERT

Maamehe ploomi tart vanillijäätisega

Rustic plum tart with vanilla ice cream

või / or

Sitsiilia cannolid ricotta ja apelsini kreemiga

Sicilian cannoli with ricotta cream and orange gel

**Kolmekäiguline menüü, 2 klaasi Cavat
või 1 pudel õlut ja kohv või tee**

**Three course menu, 2 glasses of Cava
or 1 bottle of beer and tea or coffee**

35.-

ühe külalise kohta
(tavahind 49 eurot)

per person

(normal price 49EUR)