

## CHEF'S SPECIAL MENU

### STARTER

#### Cold smoked salmon

poached quail egg | fried potato | horseradish creme

### MAIN COURSE

#### Lightly marinated baked whitefish

crispy onions | smoky Jerusalem artichokes creme | roasted parsley root | fried duck liver | dried tomatoes | creamy apple cider foam

### CHEESE

#### Veinine Kits goat cheese with black pepper

crispy kale | Thyme marmalade | bread crisps

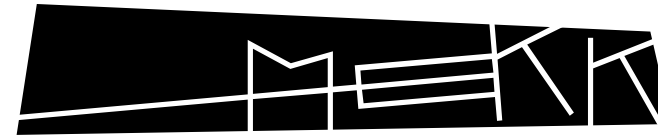
### DESSERT

#### Bitter chocolate and hazelnut parfait

with salty caramel jelly

Coffee | Tea 2,50€

**4-courses menu price: 48€**  
**4-courses menu price with drinks: 85,00€**



## PEAKOKA ERIMENÜÜ

### EELROOG

#### Külmsuitsu lõhe

pošeeritud vutimuna | pruunistatud kartul | mädarõikakreem

### PEAROOG

#### Kergelt marineeritud küpsetatud siig

krõbe sibul | suitsune maapirnikreem | röstitud petersellijuur | praetud pardimaks | vinnutatud tomatid | kreemjas õunasiidrivaht

### JUUST

#### Veinine Kits musta pipraga

krõbe lehtkapsas | Tüümianimarmelaad | näkileib

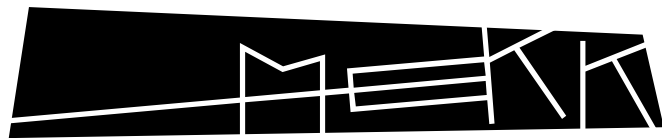
### MAGUSROOG

#### Mõru šokolaadi-maapähkliparfee

soolase karamellitaretisega

Kohv | Tee 2,50€

**4-käigulise menüü hind: 48€**  
**4-käigulise menüü hind koos jookidega: 85,00€**



## СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА

### СТАРТЕР

#### Лосось холодного копчения

перепелиное яйцо-пашот | золотистый картофель | крем из хрена

### ОСНОВНОЕ БЛЮДО

#### Слегка замаринованный запеченный сиб

хрустящий лук | крем из топинамбура с дымком | обжаренный корень петрушки | жареная утиная печень | вяленые помидоры | кремовый мусс из яблочного сидра

### СЫР

#### «Винная коза» с черным перцем

хрустящая кудрявая капуста | тимьянный мармелад | хлебец

### ДЕСЕРТ

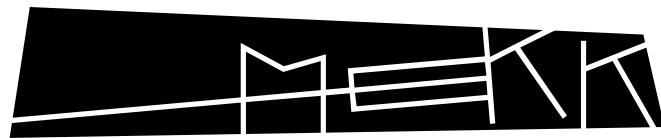
#### Парфе с горьким шоколадом и арахисом

с желе из соленой карамели

Кофе | чай 2,50,€

Цена меню из 4 блюд: 48€

Цена меню с 4 переменами блюд с вином: 85,00€



## KEITTIÖMESTARIN MENU

### ALKUPALA

#### Kylmäsavulohta

viiriäisen uppomuna | ruskistettua perunaa | piparjuurikreemiä

### PÄÄRUOKA

#### Kevyesti marinoitua paistettua siikaa

rapeaa sipulia | savuista maa-artistokkakreemiä | paahdettua persiljajuurta | paistettua ankanmaksaa | ilmakeivattuja tomaatteja | kreemimäistä omenasiiderivaahtoa

### JUUSTO

#### Veinine Kits -vuohenjuustoa mustapippurin kera

rapeaa lehtikaalia | timjamimarmeladia | näkkileipää

### JÄLKIRUOKA

#### Tummasuklaa-maapähkinäjäädäkettä

suolaista karamellihyytelöä

Kahvi | tee 2,50€

Hinta 4 ruokalajin ateria: 48€

4 ruokalajin menun hinta viineineen: 85,00€