

/ 360 °

4-KÄIGULINE MENÜÜ

46

Meie hooajad on vahetevahel vaid napid nädalad pikad. Läbi aegade on kokad neist inspireerunud ja sellest on kantud ka meie 4-käiguline menüü. Proovime loodusega sammu pidada ja kasutada ära parima, mida meie maal pakkuda on.

Lase meil end üllatada - küsi, millega oleme täna valmis saanud.

/ Ette	MAAPIRN (V)	9.5
	<i>röstitud maapirni kreem & krõpsud / astelpaju kaste / kuusevõrseõli</i>	
	KÕRVITS	11.5
	<i>röstitud ja marineeritud kõrvits / Kalamatsi kitsejuust / kõrvitsaseemned / ebaküdoonia kaste</i>	
	SIIG	14
	<i>õrnsoola siig / muna / suitsutatud hapukoor / kartulivahvel / siiamari</i>	
	LAMMAS	13.5
	<i>Muhu lamba tartar / piprane salsa verde / fermenteeritud tšillikaste</i>	
/ Peamine	SÜGIS KAUSIS (V)	13.5
	<i>austerservik / peet / porgand / sarapuupähkel</i>	
	STRACCETTI PASTA	14.5
	<i>confit munakollane / grillitud seene raguu / Kalamatsi juust</i>	
	MAKRELL	17
	<i>ürdivarte gribiche / õllerabasinepis marineeritud 'Laura' kartul / Beurre monté</i>	
	KANA	17
	<i>Äntu mahekana parimad lõiked / verikäkikreem / 5 vürtsi kapsas / õuna-valgeveinikaste karulauguõliga / krõbe kananahk</i>	

MAGUSA MENÜÜGA ABISTAB TEID TEENINDAJA



/ 360 °

4-COURSE MENU

46

Our seasons are often just a few weeks long. They have inspired chefs through the ages and are also the basis for this 4-course menu. We want to keep up with the nature, making use of the best our land has to offer.

Let us surprise you - ask what we have prepared today.

/ Starters

JERUSALEM ARTICHOKE (V) 9.5

roasted jerusalem artichoke cream & crisps / sea-buckthorn sauce / blackcurrant leaf oil

PUMPKIN 11.5

roasted and marinated pumpkin / Kalamatsi goat cheese / pumpkin seeds / quince sauce

WHITEFISH 14

cured whitefish / egg / smoked sour cream / potato waffle / whitefish roe

LAMB 13.5

lamb tartar / peppery salsa verde / fermented chilli sauce

/ Mains

AUTUMN (V) 13.5

oyster mushroom / beetroot / carrot / hazelnuts

STRACCETTI PASTA 14.5

confit egg yolk / grilled mushroom ragù / Kalamatsi cheese

MACKEREL 17

herb stems gribiche / spent grain mustard potatoes 'Laura' / Beurre monté

CHICKEN 17

best cuts from Äntu free range chicken / black pudding cream / 5 spice cabbage / apple-white wine sauce with ramson oil / crispy chicken skin

WAITERS WILL HELP YOU WITH DESSERT MENU

