

MENU NORDIC VEGAN

by Peeter Pihel

BEETROOT & SALSIFY

Heinas küpsetatud peet, karulaugu kapparid ja röstitud mustjuur

Beetroot baked in hay, ramson capers and roasted salsify

Höbakad rödbeta, ramslökskapris och rostad svartrot

Запеченная в сене свекла, «каперсы» из соцветий черемши и
запеченный черный корень

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE

Suitsutatud maapirn, porgandikreem päevalilleseemnetega ja
grillitud lehtkapsas

Smoked Jerusalem artichoke, carrot cream with sunflower seeds, grilled kale

Rökt jordärtskocka, morotskräm med solrosfrön och grillad grönkål

Копченый топинамбур, морковный крем с семечками подсолнечника и
обжаренная на гриле кудрявая капуста

SEMOLINA & RED CURRANT

Punasesõstra-mannavaht, tatraõhik ja lõhnava madaraga maitsestatud piim

Red currant and semolina mousse, buckwheat crisp and
woodruff flavoured milk

Röda vinbärs- och mannamousse, puffat bovete och
myskmadrasmaksatt mjölk

Маннй мусс с красной смородиной, гречневые чипсы и
настоянном на галиуме молоком

42 € / 420 SEK