

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, ramslökskapis och rostad svartrot

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

JERUSALEM ARTICHOKE & KALE

Suitsutatud maapirn, porgandikreem päevaliliseemnetega 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

42,00 €