

PEAROOG

MAIN COURSE

„Kohapraad“ **15**

Pärnu lahe kohafilee, Mahedikus valmistatud Toome salat ja kappari-võikaste

Pikeperch fillet from Pärnu sea, slightly marinated Toome salad and butter-caper sauce

„Tallepraad“ **14**

Võis küpsetatud kohaliku talle kotlet, vahemereline tomatisalad ja talujogurtikaste

Local lamb patty, mediterranean tomato salad and yoghurt sauce

„Kalamari“ **15**

Värske kartul forellimarja, soolakurgi, hapukoore ja rohelse sibulaga

“Fish egg”

Trout eggs, new potato, fermented cucumber, sour cream and green onion

„Loomaliha“ **16**

Magusvürtsikas Karjamõisa talu välisfilee kaunviljade ja kapsasalatiga

“Beef”

Sweet&spicy sirloin steak with legumes and cabbage salad

„Veisemaksa steik“ **14**

Noorveisemaks kukeseenekastme, soolakurgi ja värske kartuliga, grillitud sibul

“Liver steak”

Beef liver with chanterelle sauce, fermented cucumber, new potato and grilled onion

„Kukeseenekaste“ **10**

Kukeseenekaste, soolakurk, värske kartul ja grillitud sibul

“Chanterelle sauce”

fermented cucumber, new potato and grilled onion

“Kammkarp” **15**

Praetud kammkarbid lillkapsapüree ja mädarõigas

“Scallop”

fried scallops with cauliflower puré and horseradish