

PEAROOG
MAIN COURSE

"Seenepuljong" 8
tatrajahunuudlid, köögiviljaribad ja merevetikas soojendavas
leemes
(vegan)

"Mushroom broth"
*Buckwheat noodles with vegetable and seaweed in a heartwarming
broth*

"Karri" 9
kookospiimane lillkapsa-läätsekarri, Tosella juust

"Curry"
*Creamy coconut-lentil curry with cauliflower and Tosella
cheese*

"Kohapraad" 15
Pärnu lahe kohafilee, kartuli-köögiviljalisand ja
kappari-võikaste

"Pikeperch"
*Pikeperch fillet from Pärnu sea, baked potato&vegetables and
butter-caper sauce*

„Hirvepraad“ 18
Hirve sisefilee, trühvline orsotto ja punapeedi kaste

"Venison"
Fillet of venison with truffle orsotto and beetroot sauce

„Maksapraad“ 13
Veisemaks karamellsibulate, kartulipüree, pohlakompoti ja
võise pannikastmega

"Liver steak"
*Beef liver with caramelized onions, potato puree, lingonberry
compote and butter sauce*

LISANDID:

EXTRAS:

-roheline salat, mesine oliivõli kaste 3
green salad, honey-olive oil dressing

-keedetud kartul tillivõiga 3
potato and vegetables

-võine kartulipüree 3
buttery potato puree