

RADIO

MEIE SOOVITAME / WE RECCOMEND

Peakoka üllatusmenüü / Chef's suprise menu 30.-

SUUPISTED / SNACKS

Radio räim / Radio Baltic herring 5.-

Friteeritud kalamaimud / Deep fried whitebait 4,50

Seapõsk marineeritud köögiviljade ja sinepiga / Pork cheek with pickled vegetables and mustard 7.-

Juustuvalik / Cheese selection 7.-

SOOLANE / SAVOURY

Kalmaar ja krevetid küüslaugu ning peterselliga / Squid and prawns with garlic and parsley 10.-

Krõbe kana paprikamajoneesiga / Crispy chicken with paprika mayonnaise 6.-

Roheline spargel faanimuna ja Lardoga / Green asparaagus with pheasant egg and Lardo 12.-

Grillitud lambasüdamed juurselleri *remoulade*-ga / Grilled lamb hearts with celeriac *remoulade* 9.-

Tuunikala tartar avokaado ja tuunikalahelvestega / Tuna tartar with avocado and bonito flakes 12.-

Friteeritud lillkapsas Parmesani ja *chimichurri*-ga / Deep fried cauliflower with Parmesan and *chimichurri* 8.-

Piri-piri vutt õuna ja rukolasalatiga / Piri-piri quail with apple and rucola salad 12,50

Pannil praetud tursk brokoli, porru ja siidrikastmega / Pan fried cod with broccoli, leek and cider sauce 14.-

Rõstitud seakõht granaatõuna ja pastinaagiga / Roasted pork belly with pomegranate and parsnip 12.-

Veise *picanha* steik sibula ja kõrvetatud kartuliga / Beef *picanha* steak with onion and charred potato 14.-

MAGUS / SWEET

Rõstitud ananass sidrunisorbeega / Roasted pineapple with lemon sorbet 4.-

Kitsejuustukreem rabarberi ja laimiga / Goat's cheese cream with rhubarb and lime 5.-

Soe iirisekook hautatud datlite ja karamellikastmega / Warm toffee cake with braised dates and caramel sauce 6.-

Head isu! Bon Appétit!

Peakokk / Chef de Cuisine: Rado Mitro

Sommeljee / Sommelier: Tanel Turk