

# ERIMENÜÜ

## KÕRVITS 9€

KÕRVITSAPÜREESUPP, KITSEJUUST,  
KÕRVITSASEEMNED, KRÕBE PEEKON, ÜRDIÕLI

Veinisoovitus: Sauvignon Blanc Endless River,  
Jean Biecher & Fils, Marlborough (NZL)  
12 cl 7.50€ 75 cl 46€

Kokteilisoovitus: **KULDNE MARTINI 10€**

Kukeseeneviin, kuiv vermut, šerry,  
marineeritud kõrvits, salvei

## PÕDER 26€

PÕDRAFILEE, ORSOTO,  
SUITSUTATUD PORGANDIKREEM,  
MARINEERITUD SEENED, TRÜHVLIÕLI, VEINIKASTE

Veinisoovitus: Reserva Vina Ardanza,  
La Rioja Alta, Rioja (ESP)  
12 cl 12€ 75 cl 79€

Kokteilisoovitus: **VARIVARA 10€**

Trühvli viin, kuiv vermut, valge portvein,  
parmesani juust

## PRAESAI 9.5€

KARDEMONIJÄÄTIS, PÄHKLIKÜPSIS,  
KOHUPIIM, MUSTSÖSTAR

Joogisoovitus: Tori Jääsiider (EST) 6cl 8€

Kokteilisoovitus: **RUKKIRÄÄK 10€**

Musta leiva viin, aroonialiköör, sidrunimahl,  
munavalge, rosmariin

## KOKTEILID:

**KULDNE MARTINI 10€**

Kukeseeneviin, kuiv vermut, šerry, marineeritud kõrvits, salvei

**VARIVARA 10€**

Trühvli viin, kuiv vermut, valge portvein, parmesani juust

**RUKKIRÄÄK 10€**

Musta leiva viin, aroonia liköör,  
sidrunimahl, munavalge, rosmariin

**POPSTAR MARTINI 10€**

Popkorniga maitsestatud gin, passion,  
sidrunheina cordial, munavalge

**FLOREALE (MOKTEIL) 7€**

Martini floreale, aloe vera, kurgi cordial, toonik

## SOOJAD JOOGID:

**PUMPKIN SPICE LATTE 6€**

Kõrvits, piparkoogivürtsid, espresso, piim,  
vahukoor, šokolaad

**PIPARMÜNDIKAKAO 4.5€**

Vahukommid, piparkook, mündikakao

**HÕÕGVEIN 8€**

Kohapeal valmistatud hõõgvein, mandel, rosin, mandariin

**HÕÕGVEIN ALKOHOLIVABA 6€**

Alkoholivaba vein, mustsõstaramahl,  
mandel, rosin, mandariin

# CHEF'S SPECIAL

## PUMPKIN 9€

PUMPKIN PUREE SOUP, GOAT CHEESE, PUMPKIN SEEDS, CRISPY BACON, HERB OIL

Wine recommendation: Sauvignon Blanc Endless River, Jean Biecher & Fils, Marlborough (NZL)  
12 cl 7.50€ 75 cl 46€

Cocktail recommendation: **GOLDEN MARTINI 10€**  
Chanterelle vodka, dry vermouth, sherry, pickled pumpkin, sage

## ELK 27€

ELK FILLET, ORZOTO, SMOKED CARROT CREAM, PICKLED MUSHROOMS, TRUFFLE OIL, WINE SAUCE

Wine recommendation: Reserva Vina Ardanza, La Rioja Alta, Rioja (ESP) 12 cl 12€ 75 cl 79€

Cocktail recommendation: **VARIVARA 10€**  
Truffle vodka, dry vermouth, white port, parmesan cheese

## FRENCH TOAST 9.5€

CARDAMOM ICE-CREAM, WALNUT BISCUIT, CURD, BLACKCURRANT

Drink recommendation: Tori Ice Cider (EST) 6cl 8€

Cocktail recommendation: **RYE CRAFT 10€**  
Black bread vodka, chokeberry liqueur, lemon juice, egg white, rosemary

## COCKTAILS:

### GOLDEN MARTINI 10€

Chanterelle vodka, dry vermouth, sherry, pickled pumpkin, sage

### VARIVARA 10€

Truffle vodka, dry vermouth, white port, parmesan cheese

### RUKKIRÄÄK 10€

Black bread vodka, chokeberry liqueur, lemon juice, egg white, rosemary

### POPSTAR MARTINI 10€

Popcorn flavored gin, passion, lemongrass cordial, egg white

### FLOREALE (MOCTAIL) 7€

Martini Florale, aloe vera, cucumber cordial, tonic

## HOT DRINKS:

### PUMPKIN SPICE LATTE 6€

Pumpkin, gingerbread spices, espresso, milk, whipped cream, chocolate

### PEPPERMINT COCOA 4.5€

Marshmallows, gingerbread, mint cocoa

### MULLED WINE 8€

Homemade mulled wine, almond, raisin, tangerine

### MULLED WINE NON-ALCOHOLIC 6€

Non-alcoholic wine, blackcurrant juice, almond, raisin, tangerine