

JÕULUMENÜÜ VALIKUD

TERVITUSEKS

Alkoholivaba hõõgvein, 5.00 / klaas

Leib Restorani hõõgvein, 6.00 / klaas

2016 Cava Reserva, Agusti Torelló Mata, Penedes, Hispaania, 35 EUR

X Bulles Méthode Ancestrale Pét-nat, Vincent Caillé, Loire Prantsusmaa, 37 EUR

Champagne Carte d'Or Tradition Bouzy Grand Cru, Herbert Beaufort, 59 EUR

„PÄKAPIKU LEMMIK“

Kreemjas kõrvitsasupp
ingveriga marineeritud kõrvitsa ja röstitud seemnetega

Veinisoovitus: Gewurztraminer, Leon Beyer, Alsace, Prantsusmaa, 37 EUR

Pikalt küpsetatud sea küljetükk
jõuluvürtsise punase kapsa ja pohlakastmega

Valge veini soovitus: Charta Riesling, Weingut Johannishof, Rheingau, Saksamaa, 39 EUR

Punase veini soovitus: Capitel dei Nicalo Valpolicella, Tedeschi, Itaalia, 29 EUR

Brüleekreem musta leivaga

Dessertveini soovitus: Donnafugata Kabir Moscato di Pantelleria, Itaalia 6.50 EUR / 6cl

Menüü hind 29 EUR

„JÕULUEMA MEELEHEA“

Küpsetatud kolme juustu kook
marineeritud köögiviljade ja karamelliseeritud meekastmega

Veinisoovitus: Meulenhof Feinherb Riesling, Saksamaa, 29 EUR

Suitsutatud forellifilee Pähkla kalafarmist
ahjupeedisalat ja murulauguvõi kastmega

Veinisoovitus: Grüner Veltliner Strassertaler, Allram, Wachau, Austria, 35 EUR

Šokolaadi leivasupp
hapukaramelli ja jogurtijäätisega

Dessertveini soovitus: Jaanihanso Jääsiider, Eesti 6.50EUR / 6cl

Hind 32 EUR

* Valik jätkub järgmisel lehel



Leib

„JÕULUTAADI UNISTUS“

Siiamari
marineeritud kartuli ja suitsutatud hapukoorega

Veinisoovitus: Champagne Carte d'Or, Bouzy Grand Cru, Herbert Beaufort, Prantsusmaa, 59 EUR

Pannil praetud lihaveise filee
juursellerikreemi, karamelliseeritud sibulate ja punase veini kastmega

Veinisoovitus: Rioja Reserva Selección De La Familia, Luis Cañas, Hispaania, 45 EUR

Vanaema praesai
marineeritud jõhvivate ja jogurtijäätisega

Dessertveinisoovitus: 1993 Domaine de Clayou, Coteaux du Layon, Prantsusmaa 7.50EUR / 6cl

Hind 37 EUR

„PIMEÕHTUSÖÖK“

Neljakäiguline Torrese tippveinidega sobitatud õhtusöök, mida juhib kogemustega sommeljee.
Õhtu käigus on võimalik kogeda, kuidas ühe meele välja lülitamisel teiste tunnetus muutub.

Sündmus on meeleolukas ning loomulikult maitserikas.

Hind 89 EUR sisaldab roogadega sobitatud veinivalikut

VESI

Leib restorani vesi, 1.50 / 1L

Haage looduslik mineraalvesi, 3.90 / 70 cl

KUUMAD JOOGID

Kohv / espresso / tee, 2.50

Cappuccino / Caffè latte, 3.50

LISAVÕIMALUSED

Meie restorani sommeljeed pakuvad rõõmuga erinevaid võimalusi õhtu põnevamaks sisustamiseks rõõmuga erinevaid võimalusi. Meie õlle- ja veinikoolitused on alati meeleolukad ja lõbusad.