

VILLA AMMENDE

RESTORAN & HOTELL

BRUNCHI MENÜÜ

VÄIKESED ROAD JA SALATID JAGAMISEKS

Kolotsi talu kitsejuustukreem
marineeritud punapeet / marineeritud nuikapsas
krõbe näkileib / koriandrivõis röstitud sarapuupähklid

Pliin külmsuitsulõhetartariga
tillihapukoor / murulauk / punane sibul

Rostbeef veiselihast
musta küüslaugu majonees / röstitud sibul
krõbe juust / põletatud brokoliini

PEAROOG - PERSONAALNE

Belle Époque Hommikusöök

Art Nouveau ajastu peensus ja elegants taldrikul
posheeritud muna / röstitud ciabatta / avokaado / tšillihelbed
röstitud kõrvitsaseemned
või

Roosaküps pardirind
karamelliseeritud pirn/ pastinaagi-pirnikreem
vürtsidega porgandikaviar / astelpajukaste
või

Krõbe koha kõrnetega
tahmane porrulauk / kartuli-petersellikreem
röstitud lillkapsas ja romanesko / võikaste

DESSERT - PERSONAALNE

Krõbe astelpaju-toorjuustukook
soolase karamelliga
maapähkligranola / vanillijäätis/ astelpajukaste

RESTORAN JA BAAR



MOODNE EESTI KÖÖGIKUNST

Chef de Cuisine – Rene Uusmees