

SUVEMENÜÜ ESITLUSÖHTUSÖÖK RESTORANIS RAIMOND

11.05.2024

*Cava Brut Rose NV Luna De Murviedro Organic,
Bodegas Murviedro, Valencia, Hispaania*

— PEAKOKA TERVITUSED —

shiitake/peet
forell/naeris
kana/rabarber
veisekeel/petersell

Pagaritooted

hommikupudru sepik/Tammejuure kanepiseemneleib
leivamoos/Nopri koorest pruun ja vahustatud või

— ESIMENE EELROOG —

Nuikapsas

arbuus/kaaviar/karulauk/wasabi
Tardana Trena 2021, Casa lo Alto, Valencia, Hispaania

— TEINE EELROOG —

Eesti aasta kala 2024

maapirn/kartul/vutimuna/värske soolakurgigeel/bisque
*Chardonnay Vallejo Avenas 2021, Bodegas Murviedro,
Utiel-Requena, Hispaania*

— PEAROOG —

Pärnumaa põder

panisse/peedi värvid/Peipsi sibul/must küüslauk/zero waste
*Monastrell Sericis 2018, Bodegas Murviedro,
Utiel-Requena, Hispaania*

— EELDESSERT —

Eesti väiketootja juust

panna cotta ja münt

— DESSERT —

Valrhona

pähkel/vaarikas/soolakaramell
*Pinot Noir Rose Dulce Bassus 2022, Bodegas Hispano Suizas,
Utiel-Requena, Hispaania*

— DESSERDIKOKA LEHVITUS —

marmelaad/šokolaad/Madeleine

Sommeljee Mihkel Soom

Peakokk Marko Lumera

4-käiguline õhtusöök

sommeljee poolt sobitatud Hispaania veinidega

119 € külaline