



TÜKIKE PRANTSUSMAAD

Brasserie 11

PEAKOKK SOOVITAB JÕULUDEKS
Chef suggesting for Christmas

Eelroog / Starter

Lõhe tartar pärsibula, forellimarja, kappar ja ürdiaioliga
Salmon tartar with onion, trout caviar, capers, herbs aioli

12.-

Pearoog / Main

Pardikoiva confit kastanite, magus-hapu punase kapsa ja Demi Glace kastmega
Duck confit with chestnuts, sweet and sour red cabbage and Demi Glace sauce

18.-

Dessert

Bûche de Noël - traditsiooniline Prantsuse jõulukook „Puuhalg“,
Bûche de Noël - traditional French Christmas cake „Wooden log „

7.-

Kolm käiku kokku/All three courses

35.-

Allergeenide kohta küsi palun teavet teenindajalt.
chef de cuisine Heidi Pinnak „Non, je ne regrette rien”

