

Menu

Burrata with grilled tomatoes, truffle ham and pesto	9
Artichoke-stuffed portobello mushroom with grated goat's cheese and truffle aioli	10
Beef carpaccio	11
Tiger prawns in spicy clarified herb butter	14
Salad bowl with crispy chicken/prawns and soy & honey dressing	12/14
Antipasti	14
'Juustukuningad' cheese board	15

Cream of tomato soup with crusty sourdough flakes, stracciatella cheese and olive oil	9
Chickpea patty with marinated tofu, coconut tzatziki and spicy tomato sauce	10
Casarecce pasta with beef, tomatoes and rocket	12
Handmade ricotta & mushroom ravioli with spinach, crispy enoki mushrooms and Hollandaise sauce	12
Truffle risotto with oyster mushrooms and Parmesan cheese	12
Seafood hotpot	16
Octopus with roasted almond potatoes and pimentón aioli	18
Fillet of duck with carrot cream, drunk plums, seasonal vegetables and Marsala wine sauce	18
Karjamõisa beef tenderloin with gremolata, rocket and Parmesan cheese	20
Dorado fillet with a warm salad of almond potatoes, capers and spinach and lemon & turmeric aioli	22
Rack of lamb with king trumpet mushrooms, tomato & chickpea stew and spicy tomato sauce	23
Roasted venison tenderloin with celery and a wine sauce in three different ways	26

SIDES:

Grilled vegetables	5
Sweet potato fries with Italian-style cheese and truffle aioli	5
R14 green salad	4

Trio of gelato with honeycomb and our own orange liqueur	6
Chocolate mousse with popcorn and nuts	6
Gooseberry & ricotta crumble with vanilla gelato and honeycomb	6
Tiramisù	6

Menüü

<i>Burrata</i> küpsetatud tomatite, trühvlingi ja pestoga	9
Kitsejuustuga gratineeritud portobello, trühvli- <i>aioli</i> ja mahlase artišokitäidisega	10
Veiseliha- <i>carpaccio</i>	11
Tiigerkrevetid vürtsikas selitatud ürdivõis	14
Salatikauss krõbeda kanaliha/krevettide ja soja-meekastmega	12/14
<i>Antipasti</i>	14
Juustukuningate juustuvalik	15

Tomatipüreesupp krõbeda hapusaiapuru, <i>stracciatella</i> ja oliiviõliga	9
Kikerhernekotlet marineeritud tofu, kookosetatziki ja vürtsika tomatikastmega	10
<i>Casarecce</i> veiseliha, tomatite ja rukolaga	12
<i>Ricotta</i> ja seentega käsitööraviolid koos Hollandi kastme, spinati ja krõbedate enokitega	12
Trühvli-risoto austerservikute ja parmesaniga	12
Mereannipada	16
Kaheksajalg röstitud mandelkartulite ja <i>pimentóni aioli</i> 'ga	18
Pardifilee porgandikreemi, purjus ploomide, hooajaliste köögiviljade ja Marsala veinikastmega	18
Karjamõisa lihase sisefilee <i>gremolata</i> , rukola ja parmesaniga	20
Kuld-merikogre filee sooja mandelkartuli-kappari-spinatisalati ja sidrunise kurkumi- <i>aioliga</i>	22
Lambatallekarree kuningserviku, tomatise kikerhernehautise ja vürtsika tomatikastmega	23
Hirve sisefilee selleri ja veinikastmega kolmel moel	26

LISANDID:

Grillitud köögiviljad	5
Bataadifriikartulid itaaliapärase juustu ja trühvli- <i>aioli</i> 'ga	5
R14 värske salat	4

Gelato Trio kärjemaiuse ja oma maja apelsinilikööriga	6
Šokolaadivaht popkorni ja pähklitega	6
Tikri- <i>ricotta</i> -krõbedik vanilli- <i>gelato</i> ja kärjemaiusega	6
Tiramisu	6