

SMALLER PLATES AND SNACKS

Japanese curry rice arancini: sesame mayo and house pickled ginger (V, L) **9**

Prawn toast: chopped king prawn filling, sesame mayo and herbs **12**

Crispy polenta sticks: lemongrass brown butter, Jerusalem artichoke cream, aged cheese (L) **9**

Potato bites: sunflower seed furikake, herb mayo, chives (V, L, G) + add salmon roe **9 / 12**

Beef tartar with a kimchi twist: bacon mayo, house kimchi powder, toasted sourdough **15**

French fries: lemon pepper seasoning, herb **or** chilli mayo (V, L, G) **7**

Sourdough bread either with:

/ guacamole, crispy onions and chives (V, L) **8**

/ baked Brie cheese, honey and strawberries **8**

/ mussels, shrimps, dill, mayo, trout caviar (L) **8**

Cheese (100 g) and strawberry compote, pick your favourite **10**

/ Andre Farm Mature Gouda

/ Viinamärdi Farm Black Truffle Pecorello

/ Camembert

Baked Camembert: strawberry compote and grissini **12**

SOUP

Creamy salmon soup: vegetables, cream, herbs (G) **10**

SALADS

Shrimp salad: radicchio, romaine, tarragon dressing, walnut pangrattato (L, G) **16**

Beet salad: goat cheese, pickled beets, seed chips, hazelnuts (G) **15**

Roast Beef salad: roast beef, potatoes, mustard vinaigrette, capers and horse radish cream (G) **16**

MAINS

Double fried corn fed chicken burger! chilli mayo, radicchio and romaine coleslaw, aged cheese **15**

Poached salmon: roasted potatoes, horseradish cream, asparagus and trout roe (G) **18**

Pesto pasta: spring pea pesto, mushroom bacon, walnut pangrattato (V, L) **14**

Crudo pasta: goat cheese, Serrano ham, sun-dried tomatoes, chilli **15**

SWEET

Croissant pudding: grapefruit curd and filet, goat cheese **8**

Fruit salad: lime vegan mascarpone cream, oat crumb (V, L, G) **9**

V- vegan

L- lactose free

G- does not contain direct gluten, however a risk of cross contamination remains

/Regarding allergies please do consult our staff/

Our **wifi password:** pidupuudlis



Summer/ Suvi 2026

EELROAD JA PISEMAD AMPSUD

Jaapanipärased arancinid: karririsotto, seesamimajo ja ingveriga (V, L) **9**

Krevetivõiku ampsud: hiidkrevetid, seesamimajo ja aiaroheline **12**

Polentapulgad: sidrunheinaga maitsestatud pruun või, maapirnikreem, küps juust (L) **9**

Krõbedad kartuliampsud: päevalilleseemne furikake, ürdimajo, murulauk (V, L, G) + lisa forellimari **9 / 12**

Veisetartar kimchiga: peekonimajo, dehüdreeritud kimchi puru, röstitud hapusai **15**

Friikartulid: maitsestatud sidruni ja musta pipraga, vali juurde ürde- **või** tšillimajo (V, L, G) **7**

Hapusaia võiku:

/ guacamole, krõbe sibul ja murulauk (V, L) **8**

/ meega küpsetatud Brie juust ja maasikad **8**

/ sinimerekarbid, krevetid, tillimajo, forellimari (L) **8**

Juust (100 g) ja maasikakompott, vali oma lemmik **10**

/ Andre Farmi küps Gouda

/ Viinamärdi talu trühvli pecorello

/ Camembert

Küpsetatud camembert: maasikakompott ja grissiinid **12**

SUPP

Koorene lõhesupp: köögiviljad, koor, aiaroheline (G) **10**

SALATID

Krevetisalat: punane sigur, Rooma salat, estragonikaste, Kreeka pähkli *pangratto* (L, G) **16**

Peedi- ja kitsejuustusalat: kitsejuustukreem, marineeritud peedid, seemnekrõpsud, metspähklid (G) **15**

Roosaküpse veise salat: roosaküpse veis, röstikartul, sinepivinegrett, kapparid, mädarõikakreem (G) **16**

PEAROAD

Krõbeda maisikana burger! tšillimajo, Rooma salati ja siguri coleslaw, küps juust **15**

Pošeeritud lõhe: röstikartul, mädarõikakreem, sparglid ja forellimari (G) **18**

Pesto pasta: suhkruhernepesto, vinnutatud austerservik, Kreeka pähkli *pangrattato* (V, L) **14**

Crudo pasta: kitsejuust, Serrano sink, päikesekuivatatud tomatid, tšilli **15**

MAGUS

Croissant'i saiavorm: greibikreem ja -filee, kitsejuust **8**

Puuviljasalat: laimine taimse mascarpone kreem, kaerakrõbedik (V, L, G) **9**

V- vegan

L- laktoosivaba

G- ei sisalda otseselt gluteeni sisaldavaid teravilju, säilib ristsaastuse oht

/Allergeenide kohta küsi lisainfot teenindajalt/

Meie **wifi parool:** pidupuudlis



Summer/ Suvi 2026