

PARFÜMEERITUD VENIÕHTUSÖÖK

22. septembril algusega kell 19:00

Menüü

Amuse Bouche

NV Champagne Grande Cuvée AC, Veuve Doussot, Prantsusmaa
I diptyque Vetyverio

Eelroog

Kaheksajalg koriandrikreemi, avokaadopüree, chikori ja mango kastmega
2009 Riesling "Plesporter Goldtröpfchen" GG, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel, Saksamaa
II Terry de Gunzburg Flagrant Delice

Teine eelroog

Kreemjas Bouillabaisse, krõbe röst sinimerekarpidega
2014 Chardonnay "Panamera", Story Ridge Vineyards, California, USA
III Fuegoia 1833 Mbucuruya

Pearoog

Veisesaba confit musta trüfli, röstitud selleri püree ja Bourguignon kastmega
2009 Rosso Conero Riserva "Grosso Agontano" DOC, Garofoli, Marche, Itaalia
IV Robert Piguet Oud Divin

Dessert

Valge šokolaadi kreem, passionivahu, mango ja ingverijäätisega
Limoncello Sicilia, Limonio, Itaalia
V Mona di orio Les Nombres D'Or Eau Absolue

Vesi / kohv / tee

Olete oodatud!

Vladislav Djatšuk
Chef de Cuisine

99 € inimese kohta

Oma osalemissoovist palun teatada hiljemalt 20. septembriks aadressil
kaido.pallo@telegraafhotel.com või telefonil +372 6000 608.
Reserveeringu kinnitab ettemaks. Aadress: Vene 9, Tallinn.

Maitseküllase ja põneva kohtumiseni,
Teie Bestwine, Crème de la Crème ja restoran Tchaikovsky