



VIHULA MÕISA RESTORAN  
VIHULA MANOR RESTAURANT

## 5-käiguline kevadine degustatsioonimenüü

### Suitsutatud hirve carpaccio

Kadakamarja-vinegrett, hapuoblika  
lehed, marineeritud kannuseened  
Veinisoovitus: Aveleda Alvarinho, Rios Minho  
(Portugal)

\*

### Marineeritud peet ja kitsejuustukreem

Õhukeseks viilutatud punane ja kollane  
meevinegretis marineeritud peet,  
kreemjas kitsejuust, röstitud  
pekaanipähklid

Veinisoovitus: Masi Tupungato Passo Blanco  
(Argentiina)

\*

### Röstitud tursk tilli- ja võikastmega

Kohalik rukkileib puruna, kartuli-  
mädarõikapüree, kergelt marineeritud  
köögiviljad

Veinisoovitus: Masi Vign'asmara, Chardonnay  
(Itaalia)

\*

### Krõbe pardifilee mee ja tüümianiga

Kõrvitsakreem, karamelliseeritud õunad,  
punase veini kaste

Veinisoovitus: Matua Lands & Legends Pinot  
Noir (Uus-Meremaa)

\*

### Rukkileivaparfee astelpajusiirupiga

Sametiselt õhuline ja kevadiselt värske  
magustoit, millele lisab särtsu  
astelpajusiirup

Veinisoovitus: Branco Quintado Vallado,  
(Portugal)

**Menüü hind veinidega 89 EUR**

**Lisainfo ja broneerimine:  
[info.vihula@uhotelsgroup.com](mailto:info.vihula@uhotelsgroup.com)**