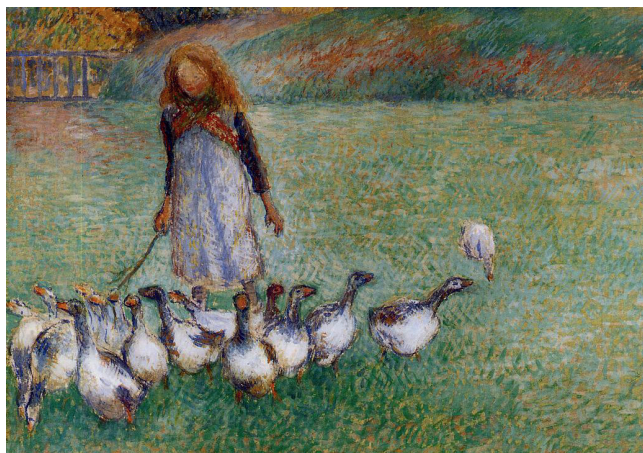




EELROAD / ЗАКУСКИ / STARTERS



Camille Pissarro – Väike tüdruk hanedega
Камиль Писсарро - Маленькая пастушка с гусями
Camille Pissarro - Little goose girl

Seenekonsomee hanemaksa torchon´i, sibulahelveste ja pähklikreemiga.

Грибной консоме с торшоном из фуа гра, луковыми хлопьями и ореховым кремом.

Mushroom consommé with foie gras torchon, onion shells and nut cream

12 €



Edgar Degas – Tantsija rohelises
Эдгар Дега - Танцовщица в зеленом
Edgar Degas - The green dancer

Spinatiraviolid metsaseente, hapukoore - ürdiõlikastme, seenevahu ja kartulikrõpsuga.

Равиоли из шпината с лесными грибами, соусом из сметаны и зелёного масла, грибным кремом и картофельным чипсом.

Spinach ravioli with wild mushrooms, sour cream and herb oil sauce, mushroom espuma and potato twist.

9 €



EELROAD / ЗАКУСКИ / STARTERS



Anne Vallayer-Coster – Valge supitirin
Анна Валайер-Костер – Белая супница
Anne Vallayer-Coster - The white soup tureen

Kreemine pastinaagisupp pardikonfii, koriandri ja krõbeda peekoniga.

Суп-велют из пастернака с утиным конфи, кервелем и хрустящим беконом.

Parsnip veloute soup with duck confit, chervil and crispy bacon

9 €



Peter Paul Rubens – Маа ja vee liit
Питер Пауль Рубенс - Союз земли и воды
Peter Paul Rubens - The union of earth and water

Surf & Turf metskitsefilee, Läänemere külmsuitsu skumbria, klassikalise aioli, forellimarja ja dehüdreeritud munakollasega.

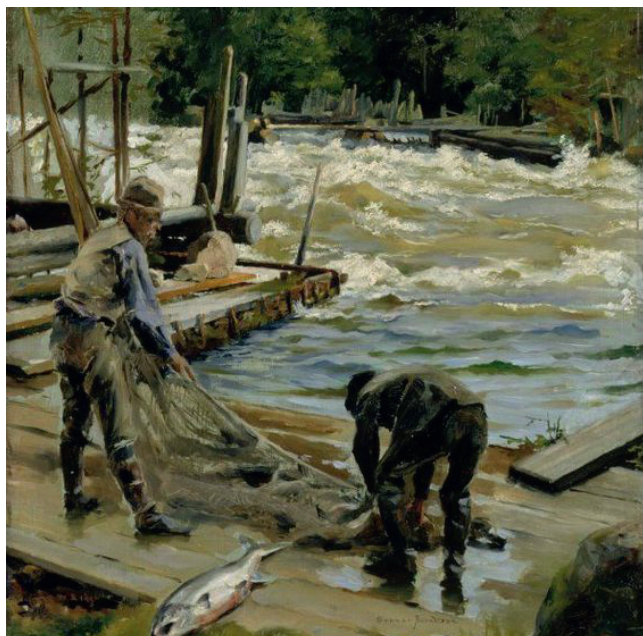
Surf & Turf из филе косули, с балтийской скумбрией холодного копчения с айоли, икрой форели и дегидрированным яичным желтком

Surf & Turf with roe deer fillet, cold smoked mackerel from Baltic Sea, aioli, trout roe and dehydrated egg yolk

15 €



EELROAD / ЗАКУСКИ / STARTERS



Gunnar Berndtson - Lõherüük
Гуннар Берндтсон - Ловля лосося
Gunnar Berndtson - Salmon fishing

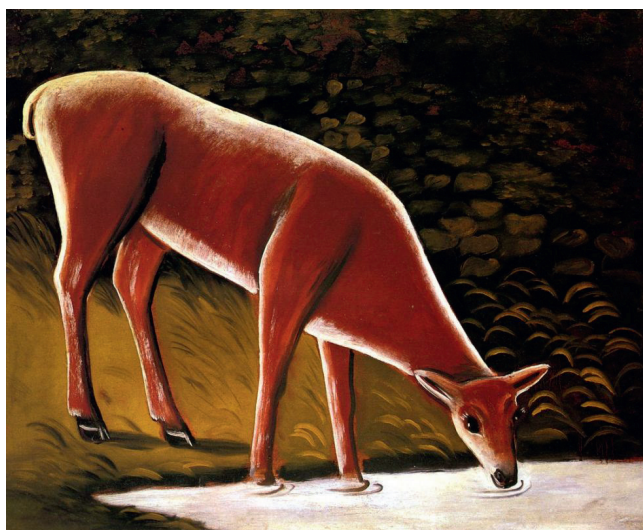
Madalal temperatuuril valmistatud lõhe ballotiin marineeritud fenkoli, soolarohu ja mungalillevahuga

Баллотин из лосося приготовленного при низкой температуре с маринованным фенхелем, саликорнией и эспумой из настурции.

Slow cooked salmon ballotine with pickled fennel, salicornia and espuma from nasturtium

13 €

PEAROAD / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES



Niko Pirosmanni - Metskits allikal
Нико Пиросмани - Косуля у ручья
Niko Pirosmanni - Roe deer by a creek

Metskitsefilee karamelliseeritud pärl-sibula, minipeedi, kinoa ja magusa veini-barbarissikastmega

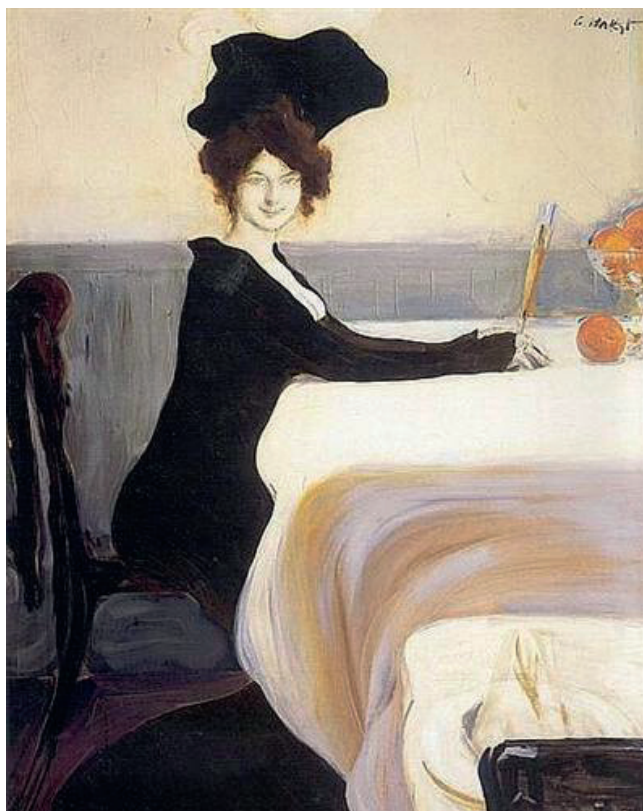
Филе косули с карамелизированным жемчужным луком, мини-свеклой, киноа и соусом из сладкого вина и барбариса.

Roe deer fillet with caramelized silver onion, baby beetroot, quinoa and sweet wine and barberry sauce

29 €



PEAROAD / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES



Lev Bakst – Õhtusöök
Лев Бакст – Ужин
Leon Bakst – Supper

Marmorjas veise antrekoot puravikuvahu, küpsetatud paprika ja chipotle pipra chutney ning lihaleemega

Антрекот из мраморной говядины с эспумой из боровиков, чатни из печённой паприки и перца чипотле и говяжьим джусом.

Marble beef entrecote with porcini espuma, baked paprika and chipotle chutney and beef jus

26 €



Otto Scheuerer - Linnufarm
Отто Шойерер – Птицеферма
Otto Scheuerer - Bird farm

Pärilkana juurpetersellikreemi, hirsi, ta-trakrõpsu ja kanaleemega

Филе цесарки с кремом из корня петрушки, пшеном, чипсами из гречки и куриным джусом.

Guinea fowl with parsley root cream, millet, buckwheat chips and chicken jus

19 €



PEAROAD / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА / MAIN DISHES



Walter Dendy Sadler – Neljapäev
Уолтер Денди Садлер – Четверг
Walter Dendy Sadler – Thursday

Madalal temperatuuril valmistatud merikurat päikesekuivatatud tomati-porgandipüree, kõrvitsapesto ja bisque'i kastmega

Морской чёрт, приготовленный при низкой температуре с пюре из моркови и вяленых томатов, песто из тыквы и соусом биск.

Slow cooked monkfish with carrot and sun-dried tomato puree, pumpkin pesto and bisque sauce

21 €



Winslow Homer – Udu oht (Hiidlestapüük)
Уинслоу Хомер - Туман надвигается (Ловля Палтуса)
Winslow Homer - The fog warning (Halibut fishing)

Hiidlestafilee ürdipuru, fermenteeritud valge redise, krõbeda lehtkapsa ja estragoni Beurre Blanc kastmega

Филе палтуса с крошкой из трав, ферментированным дайконом, хрустящей капустой Кале и соусом Beurre Blanc с эстрагоном.

Halibut fillet with herb crunch, fermented daikon, crispy kale and tarragon Beurre Blanc

23 €



DESSERDID / ДЕСЕРТЫ / DESSERTS



Pit Mondrian – Punane puu
Пит Мондриан – Красное дерево
Pit Mondrian - The Red Tree

*Šokolaadi- ja foie gras ganache
kirsisfääri ja jõhvikapuruga*

*Ганаш из молочного шоколада
и фуа гра со сферой из вишни и
клюквенной пудрой*

*Chocolate and foie gras ganache with
cherry sphere and cranberry powder*

9 €



Nikolai Roerich – Valge Himaalaja
Николай Рерих – Белье Гималаи
Nicholas Roerich - White Himalayas

*Itaalia beseed sidrunikreemi, jänese kapsa
varte ja külmavõetud pohladega*

*Меренга с лимонным кремом,
стеблями кислицы и подмороженной
брусникой*

*Meringue with lemon curd, shamrock
stems and frostbitten lingonberry*

6 €



DESSERDID / ДЕСЕРТЫ / DESSERTS



August Laux – Põldmarjad korvis
Август Лаукс – Ежевика в корзине
August Laux - Blackberries in a basket

*Põldmarja purukook kitsejuustu-
meejäätisega*

*Ежевичный коблер с мороженым из
козьего сыра и мёда*

*Blackberry Cobbler with goat cheese
and honey ice cream*

7 €



Wassily Kandinsky – Viimane akvarell
Василий Кандинский - Последняя акварель
Wassily Kandinsky - Last watercolour

*Kitsejuustukreem meekäsna ja
astelpajusorbeega.*

*Крем из козьего сыра с медовым
бисквитом и сорбе из облепихи*

*Goat cheese cream with honey sponge
and sea buckthorn sorbet*

8 €



Pablo Picasso – Vaikelu juustuga
Пабло Пикассо - Натюрморт с сыром
Pablo Picasso - Still life with cheese

Väarikate juustude assortii.

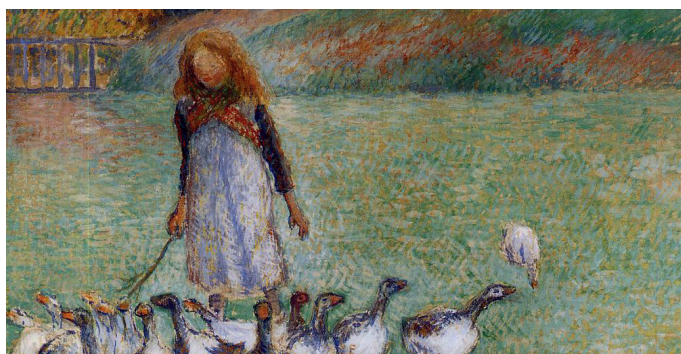
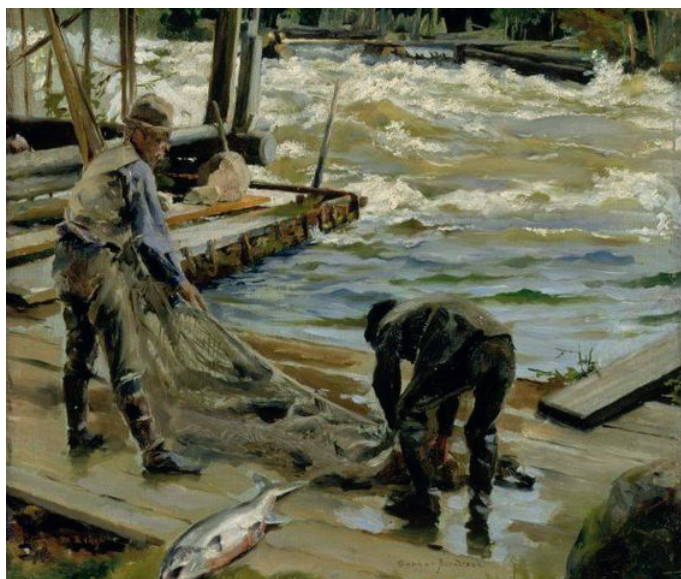
Ассорти из благородных сыров

Selection of noble cheeses

12 €



DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ / TASTING MENU



55 €

Exposition №2 / Chef de cuisine - Timofei Monakhov