





Stenhus – kohalik mahetooraine ja Eesti maitset kokakunsti meistriteostes peakokk Timofei Monahhovilt!

Stenhus – local organic products and taste of Estonia in culinary masterpieces by Executive chef Timofei Monahhov!

Stenhus – местные органические продукты и вкусы Эстонии в кулинарных шедеврах от Шеф-повара Тимофея Монахова!

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры





Stenus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Vähesoolane siig

Eesti siia filee / kartulikroket / mungalille majonees / tillivõi

Lightly salted white fish

Estonian white fish fillet / nasturtium mayonnaise / dill butter

Слабосоленый сиг

Филе эстонского сига / картофельный крокет / майонез из настурции / укропное масло

14 €

Salvador Dalí «The pearl»

Salvador Dalí «Pärl»

Сальвадор Дали «Жемчужина»

Surf & Turf

Saaremaa hirve filee / kergelt suitsutatud skumbria / aioli / peedikrõpsud seemnetega

Surf & Turf

Venison fillet from Saaremaa island / slightly smoked mackerel / aioli / beetroot chips with seeds

Surf & Turf

Филе оленя с острова Сааремаа / слабокопченая скумбрия / айоли / чипсы из семян и свеклы

14 €



Peter Paul Rubens «Maa ja vee liit»

Peter Paul Rubens «The union of earth and water»

Питер Пауль Рубенс «Союз земли и воды»



Stenhus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Niko Pirosmani «Metskits allikal»
Niko Pirosmani «Roe deer by a creek»
Нико Пиросмани «Косуля у ручья»

Metskitse tataki

Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste

Roe deer tataki

Roe deer fillet from Saaremaa island / baked onion cream / port wine sauce

Татаки из косули

Филе дикой косули с острова Сааремаа / крем из печёного лука / соус на основе портвейна

15 €



Vincent van Gogh «Luuletaja aed»
Vincent van Gogh «The poet's garden»
Винсент Ван Гог «Сад поэта»

Oblikasupp

Vutikonsomee / Järveotsa talu vutt / vutimuna

Sorrel soup

Quail consommé / quail from Järveotsa farm / quail egg

Щавельный суп

Перепелиное консоме / мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / перепелиное яйцо

10 €



Stenus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Vassili Perov «Linnirüüdja»
Vasily Perov «The Birder»
Василий Перов «Птицелов»

Pardikonfii

*Maapirnikreem / küpsetatud sibul /
sinepiseemned*

Duck Confit

*Jerusalem artichoke cream / baked onion /
mustard seeds*

Утиное конфи

*Крем из топинамбура / печёный лук / семена
горчицы*

12 €



Richard Diebenkorn «Tomat ja nuga»
Richard Diebenkorn «Tomato and knife»
Ричард Дибенкорн «Томат и нож»

Kitsejuustukreem ja tomatid

*Karulaugupesto / herne idud / tomatikonsomee
vaht*

Goat cheese cream and tomatoes

*Ramson pesto / pea sprouts / tomato consommé
foam*

Крем из козьего сыра и томаты

*Песто из черемши / ростки гороха /
пена из томатного консоме*

10 €



Stenus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Paul Klee «Maagiline kala»

Paul Klee «Fish Magic»

Пауль Клее «Магия рыб»

Forelli tartar

Külmsuitsu Eesti metsik forell / tillimajonees / kalanahakorall

Trout tartare

Cold smoked Estonian wild trout / dill mayonnaise / coral from fish skin

Тартар из форели

Эстонская дикая форель холодного копчения / укропный майонез / коралл из рыбной кожи

12 €

Angerjas

Kuumsuitsu Eesti angerjas / hanemaksamousse / küpsetatud õuna kreem / tatra popkorn

Eel

Hot smoked Estonian eel / foie gras mousse / baked apple cream / buckwheat popcorn

Угорь

Эстонский угорь горячего копчения / мусс из гусиной печени / крем из печёного яблока / гречневый попкорн

15 €



Aleksei Savrassov «Tuli jõe ääres»

Alexei Savrasov «Bonfire on the river»

Алексей Саврасов «Костёр у реки»



Stenus Restaurant

PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /



Rubens Peale «Maastik vutiga»
Rubens Peale «Landscape with quail»
Рубенс Пил «Пейзаж с перепёлкой»

Vuti ballotiin

*Järveotsa talu vutt / hanemaksa- ja seenemousse/
pastinaagikreem / kalvadossekaste*

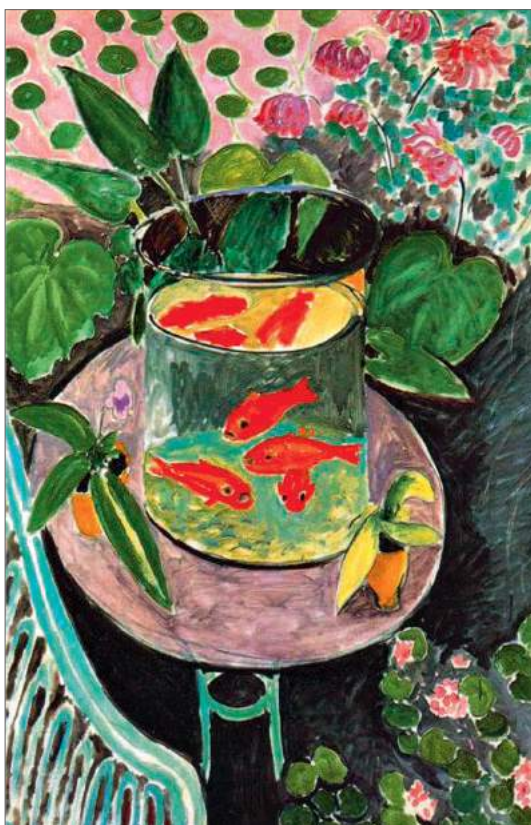
Quail ballotine

*Quail meat from Järveotsa farm with foie gras and
mushroom mousse / parsnip cream / calvados
sauce*

Баллотин из перепёлки

*Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса с муссом из
грибов и гусиной печени / крем из пастернака
/ соус на основе Кальвадоса*

23 €



Henri Matisse «Kuldkalad»
Henri Matisse «The goldfish»
Анри Матис «Красные рыбки»

Forell

*Kergelt suitsutatud Eesti metsik forell /
marineeritud kollane peet / õunageel /
peedikreem*

Trout

*Slightly smoked Estonian wild trout / pickled
yellow beetroot / apple gel / beetroot cream*

Форель

*Слегка подкопчённое филе эстонской форели /
маринованная жёлтая свекла / гель из яблока
/ свекольный крем*

21 €



Stenus Restaurant

PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /



*Walter Dendy Sadler «Neljaräev»
Walter Dendy Sadler «Thursday»
Уолтер Денди Садлер «Четверг»*

Koha

*Eesti koha filee / valge spargli kreem /
austerservik / kuivatatud kollased tomatid / valge
veini kaste austerservikuga*

Pike perch

*Estonian pike perch fillet / cream from white
asparagus / oyster mushroom / dried yellow
tomatoes / white wine sauce with oyster
mushroom*

Судак

*Филе эстонского судака / крем из белой спаржи
/ вешенки / вяленые жёлтые томаты / соус из
белого вина с вешенкой*

22 €



*Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»
Otto Scheuerer «Deer on a clearing»
Отто Шойерер «Олень на поляне»*

Hirv

*Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas / selleri
steik / küpsetatud sibula kreem / punase veini
kaste*

Venison

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled kale
cabbage / selery steak / baked onion cream / red
wine sauce*

Оленина

*Филе оленя с острова Сааремаа /
приготовленная на гриле капуста кале /
стейк из сельдерея / крем из печёного лука /
соус из красного вина*

26 €



Stenus Restaurant

PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /



Lev Bakst «Õhtusöök»
Leon Bakst «Supper»
Лев Бакст «Ужин»

Lammas

Madalal temperatuuril mooritud Eesti lamba kael / dijoni sinepi ja maapirnikreem / praetud pastinaagikoor / kanaleem sinepiseemnetega

Lamb

Slow-cooked Estonian lamb neck / Jerusalem artichoke and Dijon mustard cream / fried parsnip skin / chicken jus with mustard seeds

Баранина

Томлёная при низкой температуре шейка эстонского барашка / крем из топинамбура и дижонской горчицы / жареная шкурка пастернака / куриный джус с семенами горчицы

24 €



Henry Herbert La Thangue «Seeneline»
Henry Herbert La Thangue «Dawn: gathering mushrooms»
Генри Герберт Ла Танге «Сбор грибов»

Metsaseenerisotto

Metsaseened / trühvlikreem

Wild mushroom risotto

Local forest mushrooms / truffle cream

Ризотто с лесными грибами

Лесные грибы / трюфельный крем

16 €



Stenus Restaurant

DESSERDID / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ



Carl Larsson «Karin koorib rabarberit»
Carl Larsson «Karin peeling rhubarb»
Карл Ларссон «Карин очищает ревень»

Rabarberi espuma

Maisipallid koorekaramelliga / rjaženkasorbee / subkruvatt

Rhubarb espuma

Corn balls with cream caramel / ryazhenka sorbet / cotton candy

Эспума из ревеня

Маисовые шарики со сливочной карамелью / сорбе из ряженки / сахарная вата

6 €



Pablo Picasso «Kolm naist»
Pablo Picasso «Three women»
Пабло Пикассо «Три женщины»

Porgandi-juustukook

Tsitrusesorbee / karamelliseeritud porgand

Carrot cheesecake

Citrus sorbet / caramelized carrot

Морковно-сырный пирог

Цитрусовое сорбе / карамелизированная морковь

8 €



Stenus Restaurant

DESSERDID / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ



*Pablo Picasso «Vaikelu juustuga»
Pablo Picasso «Still life with cheese»
Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»*

Juustud

Eesti talude väärrikaimad juustud

Cheeses

Selection of noble cheeses from Estonian farms

Сыры

Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм

14 €



Šokolaad

Käitsi valmistatud šokolaadikommide assortii

Chocolate

Hand-made chocolate candy assortment

Шоколад

Ассорти шоколадных конфет ручной работы

9 €

*Jean-Étienne Liotard «Šokolaadineiu»
Jean-Étienne Liotard «The Chocolate Girl»
Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»*



Stenus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Vähesoolane siig

*Eesti siia filee / kartulikroket /
mungalille majonees / tillivõi*

Lightly salted white fish

*Estonian white fish fillet /
nasturtium mayonnaise / dill butter*

Слабосоленый сиг

*Филе эстонского сига / картофельный крокет
/ майонез из настурции / укропное масло*

Surf & Turf

*Saaremaa hirve filee / kergelt suitsutatud
skumbria / aioli / peedikrõpsud seemnetega*

Surf & Turf

*Venison fillet from Saaremaa island / slightly
smoked mackerel / aioli / beetroot chips with seeds*

Surf & Turf

*Филе оленя с острова Сааремаа /
слабокопченая скумбрия / айоли / чипсы из
семян и свеклы*

Pardikonfii

*Maapirnikreem / küpsetatud sibul /
sinepiseemned*

Duck Confit

*Jerusalem artichoke cream / baked onion /
mustard seeds*

Утиное конфи

*Крем из топинамбура / печёный лук /
семена горчицы*

Forell

*Kergelt suitsutatud Eesti metsik forell /
marineeritud kollane peet / õunageel /
peedikreem*

Trout

*Slightly smoked Estonian wild trout /
pickled yellow beetroot / apple gel / beetroot cream*

Форель

*Слегка подкопчённое филе эстонской форели /
маринованная жёлтая свекла / гель из яблока
/ свекольный крем*

Hirv

*Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas /
selleri steik / küpsetatud sibula kreem /
punase veini kaste*

Venison

*Venison fillet from Saaremaa island /
grilled kale cabbage / selery steak /
baked onion cream / red wine sauce*

Оленина

*Филе оленя с острова Сааремаа /
приготовленная на гриле капуста кале /
стейк из сельдерея / крем из печёного лука /
соус из красного вина*

Rabarberi espuma

*Maisipallid koorekaramelliga /
ryazhenkasorbee / subkruvatt*

Rhubarb espuma

*Corn balls with cream caramel /
ryazhenka sorbet / cotton candy*

Эспума из ревеня

*Маисовые шарики со сливочной карамелью /
сорбе из ряженки / сахарная вата*

59 €

Degustatsioonimenüüd on võimalik tellida ainult paarisarvu tellimuse puhul • Degustation menu is available in case of even amount orders • Дегустационное меню можно заказать при чётном количестве заказов