





*Stenhus – kohalik mahetooraine ja Eesti mait-
sed 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





Stenhus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Vähesoolane siig

*Eesti siiafilee/kartulikroket/mungalille
majonees /tillivõi*

Lightly salted white fish

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

Слабосолёный 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 Saaaremaa island/slightly
smoked mackerel / aioli / beetroot chips with seeds*

Surf & Turf

*Филе оленя с острова Сааремаа /
слабокопчёная 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»

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



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

Metskitse tataki

*Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula
kreem / portveinikaste*

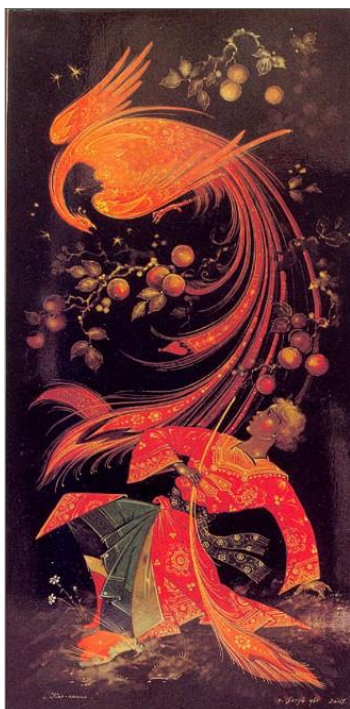
Roe deer tataki

*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 €



Vladimir Belov «Tulilind»
Vladimir Belov «The firebird»
Владимир Белов «Жар-Птица»

Borš

Pardikonsomee / kartulipallid / pardikonfii

Borscht

Duck consommé / potato balls / duck confit

Борщ

*Утиное консоме / картофельные шарики /
утиное конфи*

8 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



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

Vutikonfii

Järveotsa talu vutt / pastinaagipiiree / Eesti maitsetaimed / küpsetatud sibul

Quail Confit

Quail from Järveotsa farm / cream of parsnip / Estonian herbs / baked onion

Конфи из перепёлки

Перепёлка с фермы Ярвеотса / пюре из пастернака / эстонские травы / печёный лук

10 €



Edgar Degas «Tantsija rohelises»
Edgar Degas «The green dancer»
Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»

Spinatiravioolid

Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / kartulikrõpsud

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / potato crisp

Равиоли из шпината

Лесные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / картофельные чипсы

9 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ



Winslow Homer «Mereaed. Korallid Bahama saartel»

Winslow Homer «Sea Garden. Corals in the Bahamas»

Уинслоу Хомер «Морской сад. Кораллы на Багамах»

Forelli tartar

Külmsuitsu Eesti metsikforell/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 /
hapuõuna kreem / tatra popkorn

Eel

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

Угорь

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

15 €



Aleksei Savrasov «Tuli jõe ääres»

Alexei Savrasov «Bonfire on the river»

Алексей Саврасов «Костёр у реки»

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus 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

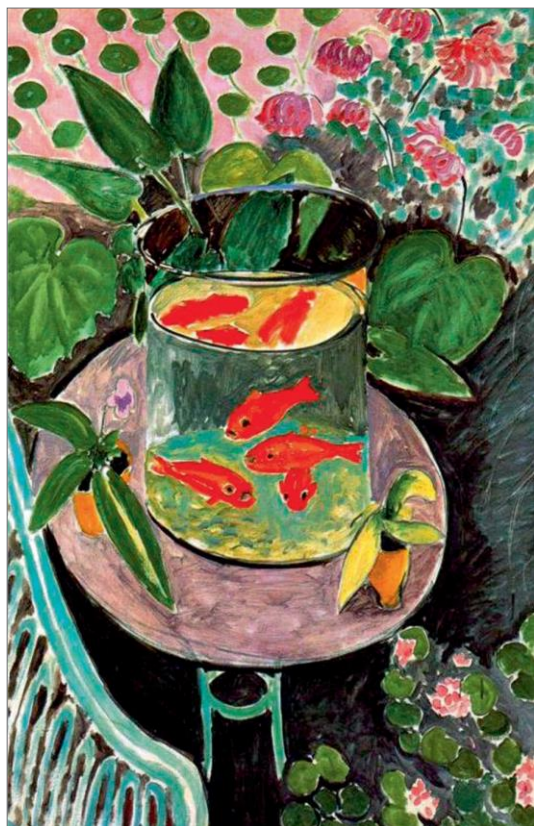
Quail ballotine

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

Баллотин из перепёлки

Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / мусс 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

Kergeltsuitsutatud Eesti metsikforell /
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

22 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /



Walter Dendy Sadler «Neljapäev»
Walter Dendy Sadler «Thursday»
Уолтер Денди Садлер «Четверг»

Koha

*Eesti koha filee / lehtkapsa krõpsud /
fermeenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste
estragoniga*

Pike perch

*Estonian pike perch fillet / crispy kale / fermented
white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon*

Судак

*Филе эстонского судака / чипсы из капусты
кале / ферментированный белый редис / соус
Бер Блан с эстрагоном*

21 €



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

Hirv

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

Venison

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled kale
cabbage / celery 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 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus 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

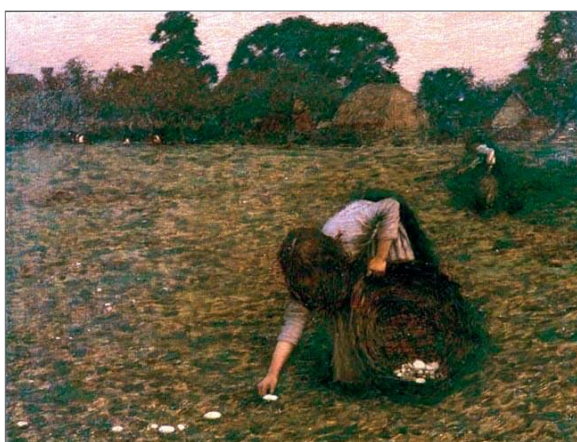
Lamb

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 / trüf e cream

Ризотто с лесными грибами

Лесные грибы / трюфельный крем

16 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

DESSERDID / DESSERTS / ДЕЦЕПТЫ



Hans Zatzka «Magusad unistused»
Hans Zatzka «Sweet dreams»
Ханс Зацка «Сладкие мечты»

Toffee

Toffee kook / karamell / Baileys jäätis

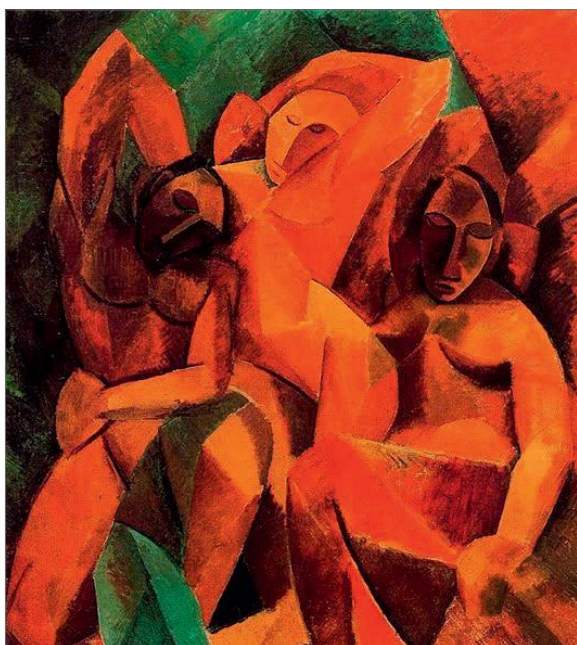
Toffee

Toffee pudding / caramel / Baileys ice cream

Тоффи

Пирог тоффи / карамель / мороженое из ликёра Baileys

8 €



Pablo Picasso «Kolm naist»
Pablo Picasso «Threewomen»
Пабло Пикассо «Три женщины»

Porgandi-juustukook

Tsitrusesorbee / sidrunikreem

Carrot cheesecake

Citrus sorbet / lemon cream

Морковно-сырный пирог

Цитрусовое сорбе / лимонный крем

8 €

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

DESSERDID / DESSERTS / ДЕЦЕПТЫ



Pablo Picasso «Vaikelujuustuga»
Pablo Picasso «Still life with cheese»
Пабло Пикассо «Намюрморт 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

Käsitsi valmistatud šokolaadikommide assortii

Chocolate

Hand-made chocolate candy assortment

Шоколад

Ассорти шоколадных конфет ручной работы

9 €

John William Waterhouse «Pandora kast»
John William Waterhouse «The Pandora's box»
Джон Уильям Ватерхаус «Ящик Пандоры»

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Vähesoolane siig

*Eesti siia filee / kartulikroket /
mungalillemajonees / tillivõi*

Lightly salted white fish

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

Слабосолёный 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 /
слабокопчёная скумбрия / айоли / чипсы из
семян и свеклы*

Vutikonfii

*Järveotsa taluvutt / pastinaagipüree / Eesti
maitsetaimed / küpsetatud sibul*

Quail Confit

*Quail from Järveotsa farm / cream of parsnip /
Estonian herbs / baked onion*

Конфи из перепёлки

*Перепёлка с фермы Ярвеотса / пюре из
пастернака / эстонские травы / печёный лук*

Koha

*Eesti koha filee / lehtkapsa krõpsud /
fermeenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste
estragoniga*

Pike perch

*Estonian pike perch fillet / crispy kale / fermented
white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon*

Судак

*Филе эстонского судака / чипсы из капусты
кале / ферментированный белый редис / соус
Бер Блан с эстрагоном*

Hirv

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

Venison

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

Оленина

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

Toffee

Toffee kook / karamell / Baileys jäätis

Toffee

Toffee pudding / caramel / Baileys ice cream

Тоффи

*Пирог тоффи / карамель / мороженое из
ликёра Baileys*

59 €

*Degustatsioonimenüüid 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*