

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

vali üks nendest kahest / choose one of these two:

**SIIA TARTAR** I siiamari I vutimuna G,L  
**WHITEFISH TARTARE** I whitefish roe I quail egg  
või / or

**BOEUF A LA TARTARE** I muna I sibul I hapukurk I tšilli I röstsai G  
**BOEUF A LA TARTARE** I free range egg I onion I pickled cucumber I chili I toast

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**VÜRTSIKAS PEEDI KONSOMEE** I kapsapirukas I seenepirukas G,L  
**SPICY BEET CONSOMME** I cabbage pie I mushroom pie

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE** I kooritud kirsstomat I paksoi I kitsejuustukreem G,L,V  
**SMOKY EGGPLANT FILLET** I peeled tomato I pak choi I goat cheese cream I  
jerusalem artichoke crunch

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

vali üks nendest kahest / choose one of these two:

**PRAETUD SIIAFILÉE** I mustjuure püree I pärlkuskuss I fenkoli salat I sidruni-võikaste G,L  
**WHITEFISH FILLET** I black salsify puree I pearl couscous I fennel salad I  
lemon-butter sauce  
või / or

**METSKITSE FILEE** I puravikupüree I beluga läätsed I karamelliseeritud sibul I  
suitsutatud veise süda I portveini kaste G,L

**ROE DEER FILLET** I porcini puree I beluga lentils I caramelized onion I  
smoked beef heart I port sauce

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**KITSEJUUSTU PANNA COTTA** I karamelliseeritud popcorn I granadill L,V  
**GOAT CHEESE PANNA COTTA** I caramelized popcorn I passionfruit

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

**TRÜHVEL** I tume šokolaad I vana tallinnaga maitsestatud ganache L,P,V  
**TRUFFLE** I dark chocolate I vana tallinn flavored ganache

**50€** inimese kohta / 50€ per person

**44€** kokku sobitatud veinid 5 klaasi / 44€ matching wines 5 glasses

G-toit sisaldab gluteeni  
G-dish contains gluten

L-sisaldab laktoosi  
L-contains dairy products

P-sisaldab pähkleid  
P-contains nuts

V-vegetariaan  
V-vegetarian

**CHEF DE CUISINE:** Anna Kaasik

**SOMMELIER:** Erno Kaasik

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## EELROAD / STARTERS

- AVOKAADO** | india pähklikreem | erinevad seemned | toortatar G,P,V 8€  
**AVOCADO** | cashew cream | different seeds | buckwheat
- SIIA TARTAR** | siiamari | vutimuna G,L 10€  
**WHITEFISH TARTARE** | whitefish roe | quail egg
- KAMMKARP** | apelsin | prosciutto | mandli gaspacho P 12€  
**SCALLOPS** | orange | prosciutto | almond gaspacho
- BOEUF A LA TARTARE** | muna | sibul | hapukurk | tšilli | röstsai G 10€  
**BOEUF A LA TARTARE** | free range egg | onion | pickled cucumber | chili | toast
- BOEUF A LA TARTARE** | oliivõli | kaaviar (vene tuura mari) 10g | röstsai G 25€  
**BOEUF A LA TARTARE** | olive oil | caviar (classic oscietra) 10g | toast
- METSKITSE CARPACCIO** | karamelliseeritud sibul | rukola | parmigiano P 10€  
**ROE DEER CARPACCIO** | caramelized onion | rucola | parmigiano cheese
- KÜÜLIKUMAKSA SALAT** | kõrvits | peet | praetud viinamari | granaatõun 12€  
**RABBIT LIVER SALAD** | pumpkin | beetroot | fried grapes | pomegranate
- VÜRTSIKAS KÕRVITSA-KREVETI PÜREESUPP** | krevetid | spinati kreem G 12€  
**SPICY PUMPKIN-SHRIMP PUREE SOUP** | shrimps | spinach cream
- VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas G,L 10€  
**SPICY BEET CONSOMME** | cabbage pie | mushroom pie
- MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL** | shimeji seemed | hapu õun | V 12/25€  
karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (vene tuura mari) 10g  
**JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS** | shimeji mushrooms |  
sour apple | caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g
- SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID** | salveivõi kaste | parmigiano juust | G,L,P,V 12€  
seedermänni seemned  
**SPINACH RICOTTA RAVIOLI** | sage-butter sauce | parmigiano cheese | pine nuts
- TAJARIN MUNAPASTA** | puravikud | võikaste | värske must trühvel L,V 16€  
**TAJARIN EGG PASTA** | porcini mushrooms | butter sauce | fresh black truffle
- RISOTO** | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V 15€  
**RISOTTO** | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## PÕHIROAD / MAIN COURSE

- SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE** | kooritud tomat | paksoi | kitsejuustukreem | maapirni krõps G,L,V 15€
- SMOKY EGGPLANT FILLET** | peeled tomato | pak choi | goat cheese cream | jerusalem artichoke crunch
- PRAETUD SIIAFILÉE** | mustjuure püree | pärlkuskuss | fenkoli salat | sidruni-võikaste G,L 18€
- WHITEFISH FILLET** | black salsify puree | pearl couscous | fennel salad | lemon-butter sauce
- PARDI KOIVA CONFIT** | lillkapsa püree | nuikapsas | pardi leem P 18€
- DUCK LEG CONFIT** | cauliflower puree | kohlrabi | duck broth
- METSSEA HAUTIS** | porgand | peet | pastinaak | metsamarja kaste 20€
- WILD BOAR STEW** | carrot | beetroot | parsnip | wildberry sauce
- TALLEKARREE** | peedi-õuna püree | kinoa | roheline hernes | veinikaste L 22€
- LAMB CHOPS** | beet-apple puree | quinoa | green pea | wine sauce
- METSKITSE FILEE** | puravikupüree | beluga läätsed | karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste G,L 22€
- ROE DEER FILLET** | porcini puree | beluga lentils | caramelized onion | smoked beef heart | port sauce

G-toit sisaldab gluteeni

G-dish contains gluten

Allergeenide kohta küsi lisainfot teenindajalt

L-sisaldab laktoosi

L-contains dairy products

P-sisaldab pähkleid

P-contains nuts

V-vegetariaan

V-vegetarian

**CHEF DE CUISINE:** Anna Kaasik

**SOMMELIER:** Erno Kaasik

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## MAGUSTOIT / DESSERT

**KITSEJUUSTU PANNA COTTA** | karamelliseeritud popcorn | granadill L,V 7€  
**GOAT CHEESE PANNA COTTA** | caramelized popcorn | passionfruit

**VANILJE PANNA COTTA** | kaaviar (vene tuura mari) 10g L,V 22€  
**VANILLA PANNA COTTA** | caviar (classic oscietra) 10g

**PAVLOVA A'LA ANNO** | besee | külmutatud vahukoor | värsked marjad L,PV 7€  
**PAVLOVA A'LA ANNO** | meringue | frozen whipped cream | fresh berries

**METSAPÄHKLI-ASTELPAJU KOOK** | valge sokolaad | trühvli kreem | L,G,PV 7€  
soolakaramell

**HAZELNUT-SEA BUCKTHORN CAKE** | white chocolate | truffle cream | salted caramel

**ŠOKOLAAD** | sidruni-grenadilli želee | pähkli pralinee | peedi sorbee L,PV 7€  
**CHOCOLATE** | lemon-passionfruit jelly | nougat praline | beetroot sorbet

**TRÜHVEL** | tume šokolaad | vana-tallinnaga maitsestatud ganache L,PV 2€  
**TRUFFLE** | dark chocolate | vana-tallinn flavored ganache

**JUUSTUVALIK** L,P 10€  
**CHEESE SELECTION**

G-toit sisaldab gluteeni

L-sisaldab laktoosi

P-sisaldab pähkleid

V-vegetariaan

G-dish contains gluten

L-contains dairy products

P-contains nuts

V-vegetarian

Allergeenide kohta küsi lisainfot teenindajalt

**CHEF DE CUISINE:** Anna Kaasik

**SOMMELIER:** Erno Kaasik

POLDRI 3, TALLINN  
TELEFON +372 6220044

RESTO@ANNO.EE

WWW.ANNO.EE

