

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

FORELLI TARTAR I maasikas I avokaado G
TROUT TARTARE I strawberry I avocado
või / or

BOEUF A LA TARTARE I trühvlimari I röstsai G
BOEUF A LA TARTARE I truffle caviar I toast

XX

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

XX

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

XX

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

METSKITSE FILEE I kõrvitsapüree I beluga läätsed I romaani lillkapsas I
karamelliseeritud sibul I suitsutatud veise süda I portveini kaste G,L
ROE DEER FILLET I pumpkin puree I beluga lentils I romanesco I
caramelized onion I smoked beef heart I port sauce

XX

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

XX

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

6-KÄIGULISE MENÜÜ HIND 60€ inimese kohta / 6-course menu 60€ per person
45€ kokku sobitatud veinid 5 klaasi / 45€ matching wines 5 glasses

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

EELROAD / STARTERS

AVOKAADO | india pähklikreem | erinevad seemned | toortatar G,P,V 10€
AVOCADO | cashew cream | different seeds | buckwheat

SIIA TARTAR | siiamari | vutimuna G,L 15€
WHITEFISH TARTARE | whitefish roe | quail egg

KAMMKARP | apelsin | prosciutto | mandli gaspacho P,L 15€
SCALLOPS | orange | prosciutto | almond gaspacho

MELONI SALAT | prosciutto | viigimari | seedermäni seemned P 12€
MELON SALAD | prosciutto | fig | pine nuts

METSKITSE CARPACCIO | hurmaa raviool | gorgonzola kreem | pähklid P,L 14€
ROE DEER CARPACCIO | persimmon ravioli | gorgonzola cream | hazelnut

BOEUF A LA TARTARE | muna | sibul | hapukurk | tšilli | röstsai G 14€
BOEUF A LA TARTARE | free range egg | onion | pickled cucumber | chili | toast

BOEUF A LA TARTARE | oliivõli | kaaviar (tuura mari) 10g | röstsai G 29€
BOEUF A LA TARTARE | olive oil | caviar (classic oscietra) 10g | toast

VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME | kapsapirukas | seenepirukas G,L 14€
SPICY BEET CONSOMME | cabbage pie | mushroom pie

VÜRTSIKAS KÕRVITSA-KREVETI PÜREESUPP | krevetid | kookose vaht G 14€
SPICY PUMPKIN-SHRIMP PUREE SOUP | shrimps | coconut foam

MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL | shimeji seened | hapu õun | V 14/29€
karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (tuura mari) 10g
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS | shimeji mushrooms | sour apple |
caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g

FOIE GRAS | maasikad | sidrunikreem | basiiliku vaht L 15€
FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam

SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID | salveivõi kaste | parmigiano juust | G,L,V 15€
seedermäni seemned
SPINACH RICOTTA RAVIOLI | sage-butter sauce | parmigiano cheese | pine nuts

RISOTO | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V 18€
RISOTTO | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

KAPSA STEIK | baklazaani kaaviar | forelli mari | mandlid | kapsa kaste **L,P 20€**
CABBAGE STEAK | eggplant caviar | trout roe | almonds | cabbage sauce

SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE | kooritud tomat | paksoi | **G,L,V 20€**
kitsejuustukreem | maapirni krõps

SMOKY EGGPLANT FILLET | peeled tomato | pak choi | goat cheese cream |
jerusalem artichoke crunch

PRAETUD SIAFILEE | mustjuure püree | pärlkuskuss | fenkoli salat | võikaste **G,L 25€**
WHITEFISH FILLET | black salsify puree | pearl couscous | fennel salad | lemon-butter sauce

PARDI KOIVA CONFIT | hapukapsas | granny smith õun | pardi leem **L,P 20€**
DUCK LEG CONFIT | sauerkraut | granny smith apple | duck broth

METSSEA HAUTIS | porgand | pastinaak | peet | kartul **23€**
mustsõstraveini kaste

WILD BOAR STEW | carrot | parsnip | beetroot | potatoes | blackcurrant wine sauce

METSKITSE FILEE | kõrvitsapüree | beluga läätsed | romaani lillkapsas | **G,L 25€**
karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste

ROE DEER FILLET | pumpkin puree | beluga lentils | romanesco | caramelized onion |
smoked beef heart | port sauce

TALLEKARREE | peedi-õuna püree | kinoa | roheline hernes | veinikaste **L 25€**
LAMB CHOPS | beet-apple puree | quinoa | green pea | wine sauce

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

Allergeenide kohta küsi lisainfot teenindajalt

CHEF DE CUISINE: Anna Kaasik

SOMMELIER: Erno Kaasik

Koduresto & Veininurk

ANNO

MAGUSTOIT / DESSERT

MAGUSTOIDU TRIO | küsi valikut **18€**
DESSERT TRIO | ask for selection

KITSEJUUSTU PANNA COTTA | karamelliseeritud popcorn | granadill **L,V 10€**
GOAT CHEESE PANNA COTTA | caramelized popcorn | passionfruit

VANILJE PANNA COTTA | kaaviar (vene tuura mari) 10g **L,V 24€**
VANILLA PANNA COTTA | caviar (classic oscietra) 10g

PAVLOVA A'LA ANNO | besee | külmutatud vahukoor | värsked marjad **L,P,V 10€**
PAVLOVA A'LA ANNO | meringue | frozen whipped cream | fresh berries

METSAPÄHKLI-ASTELPAJU KOOK | valge sokolaad | trühvli kreem | soolakaramell **L,G,P,V 10€**

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

ŠOKOLAAD | sidruni-granadilli želee | pähkli pralinee | peedi sorbee **L,P,V 12€**
CHOCOLATE | lemon-passionfruit jelly | nougat praline | beetroot sorbet

TRÜHVEL | tume šokolaad | vana-tallinnaga maitsestatud ganache **L,P,V 3€**
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

