

Koduresto & Veininurk

ANNO

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

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

BOEUF A LA TARTARE I talumuna 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

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 KONSOMEE I kapsapirukas I seenepirukas G
SPICY BEET CONSOMMÉ I cabbage pie I mushroom pie

xx

PRAETUD SIAFILEE I must riis I veriapelsin I vürtsikas tamarindi kaste
FRIED WHITEFISH FILLET I black rice I blood orange I spicy tamarind sauce
või / or

METSKITSE FILEE I puraviku püree I beluga läätsed I roheline spargel I
karamelliseeritud sibul I suitsutatud veise süda I portveini kaste G,L
ROE DEER FILLET I porcini püree I beluga lentils I green asparagus 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 chokolate I vana-tallinn flavored ganache

6-KÄIGULISE MENÜÜ HIND 60€ inimese kohta / 6-course menu 60€ per person
kokku sobitatud veinid 5 klaasi **50€** / matching wines 5 glasses 50€

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

PEEDI CARPACCIO | mango-ingveri salsa | kitsejuustu kreem | kreeka pählid L,P **15€**

BEETROOT CARPACCIO | mango ginger salsa | goat cheese cream | walnuts

BURRATA | toores punane krevett | tomati kaste | kuivatatud oliiv G,L **20€**

BURRATA | raw red shrimp | tomato sauce | dried olive

SIIA TARTAR | siiamari | vutimuna G,L **15€**

WHITEFISH TARTARE | whitefish roe | quail egg

BOEUF A LA TARTARE | talumuna | sibul | hapukurk | tšilli | röstsai G **15€**

BOEUF A LA TARTARE | free range egg | onion | pickled cucumber | chili | toast

BOEUF A LA TARTARE | oliivõli | kaaviar (tuura mari) 10g | röstsai G **30€**

BOEUF A LA TARTARE | olive oil | caviar (classic oscietra) 10g | toast

METSKITSE CARPACCIO | hurmaa raviool | gorgonzola kreem | pähklid P,L **15€**

ROE DEER CARPACCIO | persimmon ravioli | gorgonzola cream | hazelnut

VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME | kapsapirukas | seenepirukas G **15€**

SPICY BEET CONSOMMÉ | cabbage pie | mushroom pie

VÜRTSIKAS KÕRVITSA-KREVIETI PÜREESUPP | krevetid | kookose vaht G **15€**

SPICY PUMPKIN-SHRIMP PUREE SOUP | shrimps | coconut foam

MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL | shimeji seened | hapu õun | V **15/30€**

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

TAJARIN PASTA | puravikud | stracciatella | pistaatsiapähklid L,P,V **20€**

TAJARIN PASTA | porcini mushrooms | stracciatella | pistachios

GORGONZOLA-BASIILIKU TORTELLINI | gorgonzola vaht | sarapuupähklid G,L,V **15€**

GORGONZOLA-BASIL TORTELLINI | gorgonzola foam | hazelnuts

PRAETUD FOIE GRAS | maasikad | sidrunikreem | basiiliku vaht L **20€**

SAUTÉED FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam

RISOTO | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V **20€**

RISOTTO | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

KAPSA STEIK | baklazaani kaaviar | forelli mari | mandel | kapsa kaste **L,P 20€**

CABBAGE STEAK | eggplant caviar | trout roe | almond | 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 | must riis | veriapelsin | vürtsikas tamarindi kaste **25€**

FRIED WHITEFISH FILLET | black rice | blood orange | spicy tamarind sauce

KONNAKOIVAD | konnakoiva mousse | tomat | nuikapsas | veinikaste **L 25€**

FROG LEGS | frog leg mousse | tomato | kohlrabi | wine sauce

SEAKÕHT | hapukapsas | nuikapsas | õuna-ingveri salat | õlle kaste **25€**

PORK BELLY | sauerkraut | kohlrabi | apple-ginger salad | beer sauce

METSSEA HAUTIS | porgand | pastinaak | peet | kartul | mustsõstraveini kaste **25€**

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

METSKITSE FILEE | puraviku püree | beluga läätsed | roheline spargel | **G,L 25€**

karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste

ROE DEER FILLET | porcini puree | beluga lentils | green asparagus | caramelized onion |
smoked beef heart | port sauce

Õhtusöögi ajal on minimaalne tellimus 2 käiku inimese kohta (v.a. magustoit)
During dinner, the minimum order is 2 courses per person (except dessert)

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

POLDRI 3, TALLINN
TELEFON +372 6220044
RESTO@ANNO.EE
WWW.ANNO.EE

