

Koduresto & Veininurk

ANNO

## 6-KÄIGULINE DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

### 1. käik / 1'st course

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

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

### 2. käik / 2'nd course

**RAVIOOLIDUO** | küülik | spinat | sarapuupähkel | parmigiano kaste G,L,P  
**RAVIOLI DUO** | rabbit | spinach | hazelnut | parmigiano sauce

### 3. käik / 3'rd course

**VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas G  
**SPICY BEET CONSOMMÉ** | cabbage pie | mushroom pie

### 4. käik / 4'th course

**PUNASE KREVETI JA KALA KOTLET** | nuikapsas | kartul | sinimerekarbi kaste L  
**RED SHRIMP AND FISH CUTLET** | kohlrabi | potato | mussel sauce  
või / or

**METSSEA HAUTIS** | porgand | pastinaak | peet | kartul | metsamarja kaste  
**WILD BOAR STEW** | carrot | parsnip | beetroot | fresh potato | wildberry sauce

### 5. ja 6. käik / 5'th and 6'th course

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

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

**MENÜÜ HIND 65€** inimese kohta / menu price 65€ 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

- SIIA TARTAR** | siiamari | vutimuna G,L 15€  
WHITEFISH TARTARE | whitefish roe | quail egg
- SIIA CRUDO** | vürtsikas mündikaste | litši | laimikaaviar L 15€  
WHITEFISH CRUDO | spicy mint sauce | lychee | finger lime
- BURRATA** | toores punane krevett | tomati kaste | kuivatatud oliiv G,L 20€  
BURRATA | raw red shrimp | tomato sauce | dried olive
- 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** | mango raviool | gorgonzola kreem | sarapuupähkel P,L 15€  
ROE DEER CARPACCIO | mango ravioli | gorgonzola cream | hazelnut
- VÜRTSIKAS POMELO SALAT** | apelsin | kookos | krevetid | maapähklid P 15€  
SPICY POMELO SALAD | orange | coconut | prawns | peanuts
- VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas G 15€  
SPICY BEET CONSOMMÉ | cabbage pie | mushroom pie
- KERGELT VÜRTSIKAS PARDI KONSOME** | foie gras tortellini G 15€  
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ | foie gras tortellini
- MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL** | shimeji seened | hapu õun | karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (tuura mari) 10g V 15/30€  
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS | shimeji mushrooms | sour apple | caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g
- PRAETUD FOIE GRAS** | maasikad | sidrunikreem | basiiliku vaht L 20€  
SAUTÉED FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam
- RAVIOOLIDUO** | küülik | spinat | sarapuupähkel | parmigiano kaste G,L,P 15€  
RAVIOLI DUO | rabbit | spinach | hazelnut | parmigiano sauce
- RISOTO** | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 portsu, kuni 30 min) L,V 20€  
RISOTTO | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 portions, up to 30 min)

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## PÕHIROAD / MAIN COURSE

- SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE** | kooritud tomat | paksoi | kitsejuustukreem | maapirni krõps G,L,V 20€
- SMOKY EGGPLANT FILLET** | peeled tomato | pak choi | goat cheese cream | jerusalem artichoke crunch
- PRAETUD SIIAFILEE** | must riis | veriapelsin | kergelt vürtsikas tamarindi kaste 25€
- FRIED WHITEFISH FILLET** | black rice | blood orange | slightly spicy tamarind sauce
- PUNASE KREVETI JA KALA KOTLET** | nuikapsas | kartul | sinimerekarbi kaste L 25€
- RED SHRIMP AND FISH CUTLET** | kohlrabi | potato | mussel sauce
- KONNAKOIVAD** | konnakoiva mousse | tomat | nuikapsas | veinikaste L 25€
- FROG LEGS** | frog leg mousse | tomato | kohlrabi | wine sauce
- SEAKÕHT** | mango salsa | kartul | õuna-ingveri salat | õlle kaste 25€
- PORK BELLY** | mango salsa | potato | apple-ginger salad | beer sauce
- METSSEA HAUTIS** | porgand | pastinaak | peet | kartul | metsamarja kaste 25€
- WILD BOAR STEW** | carrot | parsnip | beetroot | fresh potato | wildberry sauce
- METSKITSE FILEE** | puraviku püree | beluga läätsed | romaani kapsas | karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste G,L 25€
- ROE DEER FILLET** | porcini puree | beluga lentils | romanesco | 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

