

## EELROAD / STARTERS

<b>AVOKAADO</b>   India pähkli kreem   erinevad seemned   toortatar	<b>7€</b>
<b>AVOCADO</b>   cashew cream   different seeds   buckwheat	
<b>TOMAT</b>   avokaado   maasikad   tšilli   Parmigiano juust	<b>8€</b>
<b>TOMATO</b>   avocado   strawberries   chili   Parmigiano cheese	
<b>SIIA TARTAR</b>   siiamari   vutimuna	<b>10€</b>
<b>WHITEFISH TARTARE</b>   whitefish roe   quail egg	
<b>BOEF A LA TARTARE</b>   muna   tšilli   röstsai	<b>10€</b>
<b>BOEF A LA TARTARE</b>   free range egg   chili   toast	
<b>METSKITSE CARPACCIO</b>   karamelliseeritud sibul   rukola   Parmigiano juust	<b>10€</b>
<b>ROE DEER CARPACCIO</b>   caramelized onion   rucola   Parmigiano cheese	
<b>VÜRTSIKAS PEEDI KONSOMEE</b>   kapsapirukas   seenepirukas	<b>9€</b>
<b>SPICY BEET CONSOMME</b>   cabbage pie   mushroom pie	
<b>TIIGERKREKETID</b>   roheline salat   praetud arbuus	<b>11€</b>
<b>TIGER PRAWNS</b>   green salad   fried watermelon	
<b>SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE</b>   kooritud tomat   kitsejuustukreem   maapirni krõps	<b>9€</b>
<b>SMOKY EGGPLANT FILLET</b>   peeled tomato   goat cheese cream   Jerusalem artichoke crunch	
<b>SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID</b>   salveivõi kaste   Parmigiano juust   seedermänni seemned	<b>10€</b>
<b>SPINACH RICOTTA RAVIOLI</b>   sage-butter sauce   Parmigiano cheese   pine nuts	

## PÕHIROAD / MAIN COURSE

<b>PRAETUD SIIAFILEE</b>   mustjuure püree   pärlkuskuss   fenkoli salat   sidruni-või kaste	<b>18€</b>
<b>WHITEFISH FILLET</b>   black salsify puree   pearl couscous   fennel salad   lemon-butter sauce	
<b>PARDI KOIVA CONFIT</b>   maapirn kahel erineval moel   Granny Smith õun   pardi leem	<b>17€</b>
<b>DUCK LEG CONFIT</b>   Jerusalem artichoke in two ways   Granny Smith apple   duck broth	
<b>VEISE TAGLIATA</b>   rukola   mango   granaatõun   metsamarja kaste	<b>22€</b>
<b>BEEF TAGLIATA</b>   rucola   mango   pomegranate   wildberry sauce	
<b>HIRVE FILEE</b>   kõrvitsa püree   Beluga läätsed   karamelliseeritud sibul   veise süda   portveini kaste	<b>22€</b>
<b>DEER FILLET</b>   pumpkin puree   Beluga lentils   caramelized onion   beef heart   port sauce	

*Koduresto & Veininurk*  
**ANNO**

**MAGUSTOIT / DESSERT**

**KITSEJUUSTU PANNA COTTA** | karamelliseeritud popcorn | granadill **6€**  
**GOAT CHEESE PANNA COTTA** | caramelized popcorn | passionfruit

**SEMIFREDDO** | pistaatsia-laimikreem | kookose vaht | peedi sorbett **7€**  
**SEMIFREDDO** | pistachio-lime cream | coconut foam | beet sorbet

**PAVLOVA A'LA ANNO** | bese | külmutatud vahukoor | värsked marjad **7€**  
**PAVLOVA A'LA ANNO** | meringue | frozen whipped cream | fresh berries

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

**TRÜHVEL** | tume šokolaad | Vana Tallinnaga maitsestatud ganache **2€**  
**TRUFFLE** | dark chokolade | Vana Tallinn flavored ganache

**CHEF DE CUISINE:** Anna Kaasik

**SOMMELIER:** Erno Kaasik

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