

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

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

vali üks nendest kahest / choose one of these two:

PRAETUD SIIAFILEE | kartuli-karulaugu püree | fenkoli salat | redis | mündi-jogurtikaste G,L
WHITEFISH FILLET | potato and wild garlic puree | fennel salad | radish | mint-yogurt sauce
või / or

METSKITSE FILEE | puravikupüree | beluga läätsed | karamelliseeritud sibul |
spargel | veise süda | portveini kaste G,L

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

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

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TRÜHVEL | tume šokolaad | vana tallinnaga maitsestatud ganache L,P,V
TRUFFLE | dark chokolate | 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
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 **7€**
AVOCADO | cashew cream | different seeds | buckwheat
- TOMAT** | avokaado | maasikad | tšilli | parmigiano juust G,L,V **8€**
TOMATO | avocado | strawberries | chili | parmigiano cheese
- SIIA TARTAR** | siiamari | vutimuna G,L **10€**
WHITEFISH TARTARE | whitefish roe | quail egg
- 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
- VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas G,L **9€**
SPICY BEET CONSOMME | cabbage pie | mushroom pie
- MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL** | shimeji seemed | hapu õun | karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (vene tuura mari) 10g V **12/25€**
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS | shimeji mushrooms | sour apple | caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g
- TIIGERKREKETID** | roheline salat | praetud arbuus G **12€**
TIGER PRAWNS | green salad | fried watermelon
- SUITSUANGERJAS** | tindikala želee | forellimari | vutimuna | värske soolakurk | praekartul L **11€**
SMOKED EEL | sepia jelly | trout roe | quail egg | fresh pickled cucumber | fried potatoes
- SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID** | salveivõi kaste | parmigiano juust | spargel | seederänni seemned G,L,P,V **11€**
SPINACH RICOTTA RAVIOLI | sage-butter sauce | parmigiano cheese | asparagus | pine nuts
- RISOTO** | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V **14€**
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 SIIAFILLEE** | kartuli-karulaugu püree | fenkoli salat | redis | mündi-jogurtikaste G,L 18€
- WHITEFISH FILLET** | potato and wild garlic puree | fennel salad | radish | mint-yogurt sauce
- PARDI KOIVA CONFIT** | lillkapsa püree | nuikapsas | pardi leem P 17€
- DUCK LEG CONFIT** | cauliflower puree | kohlrabi | duck broth
- TALLEKARREE** | peedi-õuna püree | kinoa | veinikaste L 22€
- LAMB CHOPS** | beet-apple puree | quinoa | wine sauce
- METSKITSE FILEE** | puravikupüree | beluga läätsed | karamelliseeritud sibul | spargel | veise süda | portveini kaste G,L 22€
- ROE DEER FILLET** | porcini puree | beluga lentils | caramelized onion | asparagus | 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		
RABARBERI PURUKOOK vaarikad vanilje kaste laimi sorbee	L,G,V	7€
RHUBARB CRUMBLE raspberries vanilla sauce lime sorbet		
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 chokolade vana-tallinn flavored ganache		
JUUSTUVALIK	L,P	10€
CHEESE SELECTION		

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

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

