

Koduresto & Veininurk

ANNO

## 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

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

xx

**VALGE SPARGEL** I hernepüree I roheline hernes I karamelli kaste L,V  
**WHITE ASPARGUS** I pea puree I green pea I caramel sauce

xx

**PRAETUD SIAFILEE** I karulaugu püree I redis I jogurti-mündikaste G,L  
**WHITEFISH FILLET** I wild garlic puree I radish I jogurt-mint 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 55€** inimese kohta / 6-course menu 55€ per person  
**45€** kokku sobitatud veinid 5 klaasi / 45€ matching wines 5 glasses

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

## EELROAD / STARTERS

<b>AVOKAADO</b>   india pähklikreem   erinevad seemned   toortatar	G,P,V	<b>8€</b>
<b>AVOCADO</b>   cashew cream   different seeds   buckwheat		
<b>TOMAT</b>   avokaado   maasikad   tšilli   parmigiano juust	G	<b>10€</b>
<b>TOMATO</b>   avocado   strawberries   chili   parmigiano cheese		
<b>SIIA TARTAR</b>   siiamari   vutimuna	G,L	<b>12€</b>
<b>WHITEFISH TARTARE</b>   whitefish roe   quail egg		
<b>VALGE SPARGEL</b>   suitsuforell   forellimari   vermuti kaste	L	<b>14€</b>
<b>WHITE ASPARGUS</b>   smoked trout   trout roe   vermouth sauce		
<b>BOEUF A LA TARTARE</b>   muna   sibul   hapukurk   tšilli   röstsai	G	<b>12€</b>
<b>BOEUF A LA TARTARE</b>   free range egg   onion   pickled cucumber   chili   toast		
<b>BOEUF A LA TARTARE</b>   oliivõli   kaaviar (vene tuura mari) 10g   röstsai	G	<b>25€</b>
<b>BOEUF A LA TARTARE</b>   olive oil   caviar (classic oscietra) 10g   toast		
<b>VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME</b>   kapsapirukas   seenepirukas	G,L	<b>12€</b>
<b>SPICY BEET CONSOMME</b>   cabbage pie   mushroom pie		
<b>MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL</b>   shimeji seemed   hapu õun   karamelli kaste   trühvlimari või kaaviar (vene tuura mari) 10g	V	<b>12/25€</b>
<b>JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS</b>   shimeji mushrooms   sour apple   caramel sauce   truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g		
<b>TIIGERKREKETID</b>   roheline salat   mango   vürtsikas tamarindi kaste		<b>14€</b>
<b>TIGER PRAWNS</b>   green salad   mango   spicy tamarind sauce		
<b>FOIE GRAS</b>   maasikad   sidrunikreem   basiiliku vaht	L	<b>14€</b>
<b>FOIE GRAS</b>   strawberries   lemon cream   basil foam		
<b>SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID</b>   salveivõi kaste   parmigiano juust   seedermänni seemned   basiiliku vaht	G,L,P,V	<b>12€</b>
<b>SPINACH RICOTTA RAVIOLI</b>   sage-butter sauce   parmigiano cheese   pine nuts   basil foam		
<b>RISOTO</b>   puravikud   parmigiano   trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min)	L,V	<b>17€</b>
<b>RISOTTO</b>   porcini mushrooms   parmigiano   truffle caviar (min 2 people)		

Koduresto & Veininurk

# ANNO

## PÕHIROAD / MAIN COURSE

- VALGE SPARGEL** | hernepüree | roheline hernes | karamelli kaste LV 16€  
**WHITE ASPARGUS** | pea puree | green pea | caramel sauce
- SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE** | kooritud tomat | paksoi | G,L,V 16€  
kitsejuustukreem | maapirni krõps
- SMOKY EGGPLANT FILLET** | peeled tomato | pak choi |  
goat cheese cream | jerusalem artichoke crunch
- PRAETUD SIIAFILEE** | karulaugu püree | redis | jogurti-mündikaste G,L 22€  
**WHITEFISH FILLET** | wild garlic puree | radish | yogurt-mint sauce
- PARDI KOIVA CONFIT** | lillkapsa püree | nuikapsas | pardi leem L,P 20€  
**DUCK LEG CONFIT** | cauliflower puree | kohlrabi | duck broth
- VEISE PAJAROOG** | porgand | pastinaak | peet | värske kartul 22€  
põltsamaa tõmmu kaste
- BEEF STEW** | carrot | parsnip | beetroot | fresh potatoes | blackcurrant wine sauce
- METSKITSE FILEE** | kõrvitsapüree | beluga läätsed | romaani lillkapsas | G,L 24€  
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 24€  
**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 14€  
DESSERT TRIO | ask for selection

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 | besees | külmutatud vahukoor | värsked marjad L,P,V 7€  
PAVLOVA A'LA ANNO | meringue | frozen whipped cream | fresh berries

RABARBERI PURUKOOK | sidruni sorbee | vanilje kaste L,G,V 7€  
RHUBARB CRUMBLE CAKE | lemon sorbee | vanilla sauce

ŠOKOLAAD | sidruni-grenadilli želee | pähkli pralinee | peedi sorbee L,P,V 9€  
CHOCOLATE | lemon-passionfruit jelly | nougat praline | beetroot sorbet

TRÜHVEL | tume šokolaad | vana-tallinnaga maitsestatud ganache L,P,V 2€  
TRUFFLE | dark chocolate | 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

