

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

SUVIKÕRVITSA ÕIED I ricotta I suvikõrvits I granadilli-apelsini kaste L,V
ZUCCHINI FLOWERS I ricotta I zucchini I passionfruit-orange sauce

XX

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

XX

PRAETUD SIIFILEE I karulaugu püree I redis I jogurti-mündikaste G,L
WHITEFISH FILLET I wild garlic puree I radish I yogurt-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

Koduresto & Veininurk

ANNO

EELROAD / STARTERS

AVOKAADO india pähklikreem erinevad seemned toortatar	G,P,V	8€
AVOCADO cashew cream different seeds buckwheat		
TOMAT avokaado maasikad tšilli parmigiano juust	G	10€
TOMATO avocado strawberries chili parmigiano cheese		
SIIA TARTAR siiamari vutimuna	G,L	12€
WHITEFISH TARTARE whitefish roe quail egg		
BOEUF A LA TARTARE muna sibul hapukurk tšilli röstsai	G	12€
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		
KIRSI GAZPACHO pistaatsiapähklid külmutatud parmigiano juust	P,L	10€
CHERRY GAZPACHO pistachios frozen parmigiano cheese		
VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME kapsapirukas seenepirukas	G,L	12€
SPICY BEET CONSOMME cabbage pie mushroom pie		
MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL shimeji seened 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	14€
TIGER PRAWNS green salad fried watermelon		
SUITSUANGERJAS tindikala želee forellimari vutimuna värsked soolakurk praekartul	L	14€
SMOKED EEL sepia jelly trout roe quail egg fresh pickled cucumber fried potatoes		
FOIE GRAS maasikad sidrunikreem basiiliku vaht	L	14€
FOIE GRAS strawberries lemon cream basil foam		
SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID salveivõi kaste parmigiano juust seedermänni seemned basiiliku vaht	G,L,V	12€
SPINACH RICOTTA RAVIOLI sage-butter sauce parmigiano cheese pine nuts basil foam		
RISOTO puravikud parmigiano trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min)	L,V	17€
RISOTTO porcini mushrooms parmigiano truffle caviar (min 2 people)		

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

- SUVIKÕRVITSA ÕIED** | ricotta | suvikõrvits | granadilli-apelsini kaste L,V 16€
ZUCCHINI FLOWERS | ricotta | zucchini | passionfruit-orange 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 SIIAFILÉE** | 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

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

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 | besee | 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-granadilli 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 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

