

Koduresto & Veininurk

ANNO

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

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

BOEUF A LA TARTARE | trühvlimari | röstsai G
BOEUF A LA TARTARE | truffle caviar | toast

xx

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

xx

KERGELT VÜRTSIKAS PARDI KONSOME | foie gras tortellini G
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ | foie gras tortellini

xx

PRAETUD SIIAFILEE | must riis | veriapelsin | vürtsikas tamarindi kaste L
FRIED WHITEFISH FILLET | black rice | blood orange | spicy tamarind sauce
või / or

METSKITSE FILEE | puraviku püree | beluga läätsed | romaani lillkapsas |
karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste G,L
ROE DEER FILLET | porcini puree | beluga lentils | romanesco |
caramelized onion | smoked beef heart | port sauce

xx

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

xx

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

6-KÄIGULISE MENÜÜ HIND 60€ inimese kohta / 6-course menu 60€ per person
45€ kokku sobitatud veinid 5 klaasi / 45€ 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** | indiapähkli kreem | erinevad seemned | toortatar G,P,V 10€
AVOCADO | cashew cream | different seeds | buckwheat
- SIIA TARTAR** | siiamari | vutimuna G,L 15€
WHITEFISH TARTARE | whitefish roe | quail egg
- KAMMKARP** | apelsin | prosciutto | mandli gaspacho P,L 15€
SCALLOPS | orange | prosciutto | almond gaspacho
- KERGELT VÜRTSIKAS TAI POMELO SALAT** | kookos | krevetid | indiapähklid P 15€
SLIGHTLY SPICY THAI POMELO SALAD | coconut | prawns | cashew
- BOEUF A LA TARTARE** | muna | 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
- VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas G,L 15€
SPICY BEET CONSOMMÉ | cabbage pie | mushroom pie
- KERGELT VÜRTSIKAS PARDI KONSOME** | foie gras tortellini G 15€
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ | foie gras tortellini
- TIIGERKREKETID** | roheline salat | mango | kalmaar | vürtsikas tamarindi kaste 15€
TIGER PRAWNS | green salad | mango | squid | spicy tamarind sauce
- MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL** | shimeji seened | hapu õun | V 15/30€
karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (tuura mari) 10g
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS | shimeji mushrooms | sour apple |
caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g
- FOIE GRAS** | maasikad | sidrunikreem | basiiliku vaht L 15€
FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam
- SPINATI-RICOTTA RAVIOOLID** | salveivõi kaste | parmigiano juust | G,L,V 15€
seedermänni seemned
SPINACH RICOTTA RAVIOLI | sage-butter sauce | parmigiano cheese | pine nuts
- RISOTO** | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V 18€
RISOTTO | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

KAPSA STEIK | baklažaani kaaviar | forelli mari | mandlid | kapsa kaste **L,P 20€**
CABBAGE STEAK | eggplant caviar | trout roe | almonds | cabbage sauce

SUITSUNE BAKLAŽAANI FILEE | kooritud tomat | paksoi | **G,L,V 20€**
kitsejuustukreem | maapirni krõps

SMOKY EGGPLANT FILLET | peeled tomato | pak choi | goat cheese cream |
jerusalem artichoke crunch

PRAETUD SIIAFILEE | must riis | veriapelsin | vürtsikas tamarindi kaste **L 25€**
FRIED WHITEFISH FILLET | black rice | blood orange | spicy tamarind sauce

PARDI KOIVA CONFIT | lillkapsa püree | nuikapsas | pardi leem **L,P 20€**
DUCK LEG CONFIT | cauliflower puree | kohlrabi | duck broth

METSSEA HAUTIS | porgand | pastinaak | peet | kartul **23€**
mustsõstraveini kaste

WILD BOAR STEW | carrot | parsnip | beetroot | potatoes | blackcurrant wine sauce

METSKITSE FILEE | puraviku püree | beluga läätsed | romaani lillkapsas | **G,L 25€**
karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste

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

TALLEKARREE | peedi-õuna püree | kinoa | roheline hernes | veinikaste **L 25€**
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

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

