

Koduresto & Veininurk

ANNO

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

FORELLI TARTAR | maasikas | avokaado | forellimari

TROUT TARTARE | strawberry | avocado | trout roe
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

VÜRTSIKAS PEEDI KONSOMEE | kapsapirukas | seenepirukas G,L

SPICY BEET CONSOMMÉ | cabbage pie | mushroom pie

XX

PRAETUD SIAFILEE | 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
kokku sobitatud veinid 5 klaasi **50€** / matching wines 5 glasses 50€

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
- MELONI SALAT** | prosciutto | viigimari | seedermänni seemned P 15€
MELON SALAD | prosciutto | fig | pine nuts
- METSKITSE CARPACCIO** | hurmaa raviool | gorgonzola kreem | pähklid P,L 15€
ROE DEER CARPACCIO | persimmon ravioli | gorgonzola cream | hazelnut
- 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
- VÜRTSIKAS KÕRVITSA-KREVETI PÜREESUPP** | krevetid | kookose vaht G 15€
SPICY PUMPKIN-SHRIMP PUREE SOUP | shrimps | coconut foam
- 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 20€
FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam
- GORGONZOLA-BASIILIKU TORTELLINI** | gorgonzola vaht | sarapuupähklid G,L,V 15€
GORGONZOLA-BASIL TORTELLINI | gorgonzola foam | hazelnuts
- RISOTO** | puravikud | parmigiano | trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V 20€
RISOTTO | porcini mushrooms | parmigiano | truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

KAPSA STEIK | baklažaani kaaviar | forelli mari | mandel | kapsa kaste **L,P 20€**
CABBAGE STEAK | eggplant caviar | trout roe | almond | 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 SIAFILEE | must riis | veriapelsin | vürtsikas tamarindi kaste **L 25€**
FRIED WHITEFISH FILLET | black rice | blood orange | spicy tamarind sauce

SEAKÕHT | hapukapsas | nuikapsas | õuna-ingveri salat | ingveri-õlle kaste **25€**
PORK BELLY | sauerkraut | kohlrabi | apple-ginger salad | ginger-beer sauce

METSSEA HAUTIS | porgand | pastinaak | peet | kartul **25€**
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

