

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 | talumuna | sibul | hapukurk | tšilli | röstsai G
BOEUF A LA TARTARE | free range egg | onion | pickled cucumber | chili | 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 VÜRSIKAS PARDI KONSOME | foie gras tortellini G
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ | foie gras tortellini

XX

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

METSKITSE FILEE | puraviku püree | beluga läätsed | roheline spargel |
karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste G,L
ROE DEER FILLET | porcini püree | beluga lentils | green asparagus |
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

- TOMAT** | avokaado | maasikad | tšilli | parmigiano juust **G 15€**
TOMATO | avocado | strawberries | chili | parmigiano cheese
- SIIA CEVICHE** | rabarber | kurk | mascarpone kreem | tomati vesi **L 15€**
WHITEFISH CEVICHE | rhubarb | cucumber | mascarpone cream | tomato water
- VALGE SPARGEL** | forell | forellimari | vermuti kaste **L 15€**
WHITE ASPARGUS | trout | trout roe | vermouth sauce
- BOEUF A LA TARTARE** | talumuna | 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
- SUITSUANGERJAS** | tindikala želee | forellimari | vutimuna | soolakurk | praekartul **L 15€**
SMOKED EEL | sepia jelly | trout roe | quail egg | fresh pickled cucumber | fried potatoes
- VÜRTSIKAS PEEDI KONSOME** | kapsapirukas | seenepirukas **G,L 15€**
SPICY BEET CONSOMMÉ | cabbage pie | mushroom pie
- MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL** | shimeji seened | hapu õun | karamelli kaste | trühvlimari või kaaviar (tuura mari) 10g **V 15/30€**
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS | shimeji mushrooms | sour apple | caramel sauce | truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g
- TIIGERKREKETID** | roheline salat | mango | kalmaar | vürtsikas tamarindi kaste **15€**
TIGER PRAWNS | green salad | mango | squid | spicy tamarind sauce
- TÄIDETUD KALMAAR** | kalmaari tindi gnocchi | nuikapsas | kalmaari vaht **G,L 15€**
STUFFED SQUID | squid ink gnocchi | kohlrabi | squid espuma
- GORGONZOLA-BASIILIKU TORTELLINI** | gorgonzola vaht | sarapuupähklid **G,L,V 15€**
GORGONZOLA-BASIL TORTELLINI | gorgonzola foam | hazelnuts
- PRAETUD FOIE GRAS** | maasikad | sidrunikreem | basiiliku vaht **L 20€**
SAUTÉED FOIE GRAS | strawberries | lemon cream | basil foam
- 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

VALGE SPARGEL | hernepüree | roheline hernes | karamelli kaste L,V 20€
WHITE ASPARGUS | pea puree | green pea | caramel sauce

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

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

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

KONNAKOIVAD | konnakoiva mousse | tomat | nuikapsas | veinikaste L 25€
FROG LEGS | frog leg mousse | tomato | kohlrabi | wine sauce

SEAKÕHT | karulaugu püree | nuikapsas | õuna-ingveri salat | õlle kaste L 25€
PORK BELLY | wild garlic puree | kohlrabi | apple-ginger salad | ginger-beer sauce

METSSEA HAUTIS | porgand | pastinaak | peet | kartul | mustsõstraveini kaste 25€
WILD BOAR STEW | carrot | parsnip | beetroot | potatoes | blackcurrant wine sauce

METSKITSE FILEE | puraviku püree | beluga läätsed | roheline spargel | G,L 25€
karamelliseeritud sibul | suitsutatud veise süda | portveini kaste

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

Õhtusöögi ajal on minimaalne tellimus 2 käiku inimese kohta (v.a. magustoit)
During dinner, the minimum order is 2 courses per person (except dessert)

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

