

Koduresto & Veininurk

ANNO

EELROAD / STARTERS

BURRATA I toores punane krevett I tomati kaste I kuivatatud oliiv G,L **20€**
BURRATA I raw red shrimp I tomato sauce I dried olive

SIIA TARTAR I siiamari I vutimuna G,L **15€**
WHITEFISH TARTARE I whitefish roe I quail egg

BOEUF A LA TARTARE I talumuna I sibul I hapukurk I tšilli I röstsai G **15€**
BOEUF A LA TARTARE I free range egg I onion I pickled cucumber I chili I toast

BOEUF A LA TARTARE I oliivõli I kaaviar (tuura mari) 10g I röstsai G **30€**
BOEUF A LA TARTARE I olive oil I caviar (classic oscietra) 10g I toast

TIIGERKREKETID I roheline salat I mango I kalmaar I vürtsikas tamarindi kaste **15€**
TIGER PRAWNS I green salad I mango I squid I spicy tamarind sauce

KERGELT VÜRSTIKAS TAI POMELO SALAT I kookos I krevetid I maapähklid P **15€**
SLIGHTLY SPICY THAI POMELO SALAD I coconut I prawns I peanuts

TÄIDETUD KALMAAR I kalmaari tindi gnocchi I nuikapsas I kalmaari vaht G,L **15€**
STUFFED SQUID I squid ink gnocchi I kohlrabi I squid espuma

VÜRSTIKAS PEEDI KONSOME I kapsapirukas I seenepirukas G **15€**
SPICY BEET CONSOMMÉ I cabbage pie I mushroom pie

KERGELT VÜRSTIKAS PARDI KONSOME I foie gras tortellini G **15€**
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ I foie gras tortellini

MAAPIRN KOLMEL ERINEVAL MOEL I shimeji seened I hapu õun I karamelli kaste I trühvlimari või kaaviar (tuura mari) 10g V **15/30€**
JERUSALEM ARTICHOKE IN THREE WAYS I shimeji mushrooms I sour apple I caramel sauce I truffle caviar or caviar (classic oscietra) 10g

GORGONZOLA-BASIILIKU TORTELLINI I gorgonzola vaht I sarapuupähklid G,L,PV **15€**
GORGONZOLA-BASIL TORTELLINI I gorgonzola foam I hazelnuts

PRAETUD FOIE GRAS I maasikad I sidrunikreem I basiiliku vaht L **20€**
SAUTÉED FOIE GRAS I strawberries I lemon cream I basil foam

RISOTO I puravikud I parmigiano I trühvlimari (min 2 inimest, ca 30min) L,V **20€**
RISOTTO I porcini mushrooms I parmigiano I truffle caviar (min 2 people)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

KAPSA STEIK | baklazaani 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 **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 | nuikapsas | värske kartul | õuna-ingveri salat | õlle kaste **25€**

PORK BELLY | kohlrabi | fresh potato | apple-ginger salad | beer sauce

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

WILD BOAR STEW | carrot | parsnip | beetroot | fresh potato | 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

