Koduresto & Veininurk

ANNO

6-KÄIGULINE DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU

VÄIKSEM KOGUS, ROHKEM MAITSEID / SMALLER PORTIONS, MORE FLAVOURS

1. käik / 1st course

SIIA TARTAR I siiamari I vutimuna G,L

WHITEFISH TARTARE I whitefish roe I quail egg

või / or

BOEUF A LA TARTARE I talumuna I sibul I hapukurk I tšilli I röstsai G

BOEUF A LA TARTARE I free range egg I onion I pickled cucumber I chili I toast

2. käik / 2nd course

RAVIOOLIDUO I küülik I spinat I sarapuupähkel I parmigiano kaste G,L,P

RAVIOLI DUO I rabbit I spinach I hazelnut I parmigiano sauce

3. käik / 3rd course

VÜRTSIKAS PEEDI KONSOMEE I kapsapirukas I seenepirukas G

SPICY BEET CONSOMMÉ I cabbage pie I mushroom pie

4. käik / 4th course

PUNASE KREVETI JA KALA KOTLET I nuikapsas I kartul I sinimerekarbi kaste L

RED SHRIMP AND FISH CUTLET I kohlrabi I potato I mussel sauce

või / or

METSKITSE FILEE I puraviku püree I beluga läätsed I romaani kapsas I karamelliseeritud sibul I suitsutatud veise süda I portveini kaste G,L

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

5. ja 6. käik / 5th and 6th course

KITSEJUUSTU PANNA COTTA I karamelliseeritud popcorn I granadill L,V

GOAT CHEESE PANNA COTTA I caramelized popcorn I passionfruit

TRÜHVEL I tume šokolaad I vana-tallinnaga maitsestatud ganache L,P,V

TRUFFLE I dark chokolate I vana-tallinn flavored ganache

MENÜÜ HIND 65€ inimese kohta / kokku sobitatud veinid 5 klaasi **50€**

menu price 65€ per person / matching wines 5 glasses 50€

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

EELROAD / STARTERS

PEEDI CARPACCIO I mango-ingveri salsa I kitsejuustu kreem I kreeka pähklid L,P **15€**
BEETROOT CARPACCIO I mango ginger salsa I goat cheese cream I walnuts

BURRATA I tomati konfii I tomati vesi I melon I sarapuupähkel V,L,P **15€**
BURRATA I tomato confit | tomato water | melon | caramelized hazelnut

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

VÜRTSIKAS PEEDI KONSOMEE I kapsapirukas I seenepirukas G **15€**
SPICY BEET CONSOMMÉ I cabbage pie I mushroom pie

KERGELT VÜRTSIKAS PARDI KONSOMEE I foie gras tortellini G **15€**
SLIGHTLY SPICY DUCK CONSOMMÉ I foie gras tortellini

VÜRTSIKAS KÕRVITSA-KREVETI PÜREESUPP I krevetid I kookose vaht **15€**
SPICY PUMPKIN-SHRIMP PUREE SOUP I shrimps I coconut foam

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

TAJARIN PASTA I puravik I suvikõrvits I burrata I sarapuupähkel V,G,L,P **15€**
TAJARIN PASTA I porcini mushroom I zucchini I burrata I hazelnut

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 portsu, kuni 30 min) V,L **20€**
RISOTTO I porcini mushrooms I parmigiano I truffle caviar (min 2 portions, up to 30 min)

Koduresto & Veininurk

ANNO

PÕHIROAD / MAIN COURSE

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

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

PRAETUD SIIAFILEE I lillkapsas I maapirni püree I beurre blanc kaste L **25€**

FRIED WHITEFISH FILLET I cauliflower I jerusalem artichoke puree I beurre blanc sauce

PUNASE KREVETI JA KALA KOTLET I nuikapsas I kartul I sinimerekarbi kaste L **25€**

RED SHRIMP AND FISH CUTLET I kohlrabi I potato I mussel sauce

KONNAKOIVAD I konnakoiva mousse I tomat I nuikapsas I veinikaste L **25€**

FROG LEGS I frog leg mousse I tomato I kohlrabi I wine sauce

SEAKÕHT I hapukapsas I kartul I õuna-ingveri salat I õlle kaste **25€**

PORK BELLY I sauerkraut I potato I apple-ginger salad I beer sauce

METSSEA HAUTIS I porgand I pastinaak I peet I kartul I metsamarja kaste **25€**

WILD BOAR STEW I carrot I parsnip I beetroot I fresh potato I wildberry sauce

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

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

Soovitame tellida 2 käiku inimese kohta + magustoit
We recommend ordering 2 courses per person + 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