





*Stenhus – kohalik mahetooraine ja Eesti mait-  
sed kokakunsti meistriteostes peakokk Timofei  
Monahhovilt!*

*Stenhus – local organic products and taste of  
Estonia in culinary masterpieces by Executive chef  
Timofei Monakhov!*

*Stenhus – местные органические продукты  
и вкусы Эстонии в кулинарных шедеврах от  
Шеф-повара Тимофея Монахова!*

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры





## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Gunnar Berndtson «Lõhepüük»*  
*Gunnar Berndtson «Salmon fishing»*  
*Гуннар Берндтсон «Ловля лосося»*

#### *Forelli ballotiin*

*Eesti metsik forell / peedilehed / forellimari / vaarika-umami dressing*

#### *Trout ballotine*

*Estonian wild trout / beetroot leaves / trout roe / raspberry-umami dressing*

#### *Баллотин из форели*

*Эстонская дикая морская форель / свекольные листья / икра форели / малиновый соус умами*

**12 €**

kalorid / calories / калории: 275 kcal



*Peter Paul Rubens «Maa ja vee liit»*  
*Peter Paul Rubens - The union of earth and water*  
*Питер Пауль Рубенс «Союз земли и воды»*

#### *Surf & Turf*

*Saaremaa hirve filee / kergelt suitsutatud Lääne-mere skumbria / murulaugu majonees / sinepi-seemned*

#### *Surf & Turf*

*Venison fillet from Saaaremaa island / slightly smoked mackerel from Baltic Sea / chive mayo / mustard seeds*

#### *Surf & Turf*

*Филе оленя с острова Сааремаа / слабокопчёная Балтийская скумбрия / майонез из шнитт-лука / семена горчицы*

**14 €**

kalorid / calories / калории: 320 kcal



## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Pablo Picasso «Supp»*  
*Pablo Picasso «Soup»*  
*Пабло Пикассо «Суп»*

*Maguskartuli-porgandisupp*  
*Fetajuustu-spinati profitroolid / vürtside segu*

*Sweet potato and carrot soup*  
*Feta cheese and spinach profiteroles / mix of spices*

*Суп из сладкого картофеля и моркови*

*Профитроли с кремом из сыра фета и шпината / смесь пряностей*

**8 €**

kalorid / calories / калории: 331 kcal



*Rubens Peale «Maastik vutiga»*  
*Rubens Peale «Landscape with quail»*  
*Рубенс Пил «Пейзаж с перепёлкой»*

*Vutikonfii*

*Järveotsa talu vutt / pastinaagipüree / Eesti maitsetaimed / küpsetatud sibul*

*Quail Confit*

*Quail from Järveotsa farm / cream of parsnip / Estonian herbs / baked onion*

*Конфи из перепёлки*

*Перепёлка с фермы Ярвеотса / пюре из пастернака / эстонские травы / печёный лук*

**10 €**

kalorid / calories / калории: 417 kcal

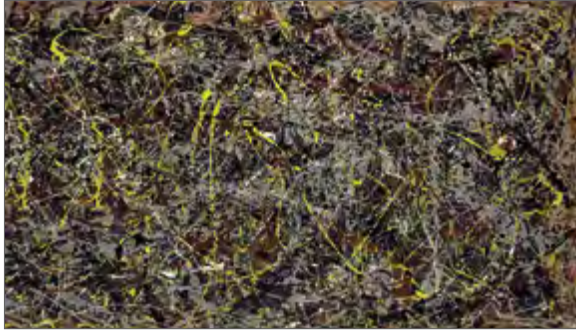




## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Jackson Pollock «No. 5»*  
*Jackson Pollock «No. 5»*  
*Джексон Поллок «No. 5»*

#### *Kodune hummus*

*Peedikrõpsud tšia-, kõrvitsa- ja päevalilleseemnetega*

#### *Home-made hummus*

*Beetroot chips with chia, pumpkin and sunflower seeds*

#### *Домашний хумус*

*Свекольные чипсы из семян чиа, тыквы и подсолнуха*

**6 €**

kalorid / calories / калории: 342 kcal



*Richard Diebenkorn «Tomat ja nuga»*  
*Richard Diebenkorn «Tomato and knife»*  
*Ричард Дибенкорн «Томат и нож»*

#### *Kitsejuust ja tomatid*

*Kalamatsi talu kitsejuust / kuivatatud tomati- ja porgandikreem / tomatikonsomee*

#### *Goat cheese and tomatoes*

*Goat cheese from Kalamatsi farm / dried tomato and carrot cream / tomato consomme*

#### *Козий сыр и томаты*

*Козий сыр с фермы Каламатси / крем из вяленых томатов и моркови / томатный консоме*

**9 €**

kalorid / calories / калории: 409 kcal



## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Paul Klee «Maagiline kala»*  
*Paul Klee «Fish Magic»*  
*Пауль Клее «Магия рыб»*

#### *Forelli tartar*

*Eesti külmsuitsu metsik forell / tillivaht / küpsetatud kartulipüree*

#### *Trout tartare*

*Cold smoked Estonian wild trout / dill espuma / puree from baked potato*

#### *Тартар из форели*

*Эстонская дикая форель холодного копчения / эспума из укропа / пюре из печёного картофеля*

**12 €**

kalorid / calories / калории: 415 kcal



*Aleksei Savrasov «Tuli jõe ääres»*  
*Alexei Savrasov «Bonfire on the river»*  
*Алексей Саврасов «Костёр у реки»*

#### *Angerjas*

*Eesti kuumsuitsu angerjas / küpsetatud paprika / tatrakrõpsud / hariõuna geel*

#### *Eel*

*Hot smoked Estonian eel / baked paprika / buckwheat chips / sour apple gel*

#### *Угорь*

*Эстонский угорь горячего копчения / печёная паприка / гречневый чипс / гель из кислого яблока*

**14 €**

kalorid / calories / калории: 504 kcal



## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



*Vincent Van Gogh «Päevalilled»*  
*Vincent Van Gogh «Sunflowers»*  
*Винсент Ван Гог «Подсолнухи»*

#### *Käsitöö raviolid*

*Järveotsa talu vutt / seenekonsomee / hapukoor / metsaseened / küpsetatud kartulikoor*

#### *Home-made ravioli*

*Quail from Järveotsa farm / mushroom consommé / sour cream / wild mushrooms / baked potato skin*

#### *Домашние ravioli*

*Перепёлка с фермы Ярвеотса / грибное консоме / сметана / лесные грибы / печеная картофельная кожура*

**19 €**

kalorid / calories / калории: 525 kcal



*Edgar Degas «Tantsija rohelistes»*  
*Edgar Degas «The green dancer»*  
*Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»*

#### *Taimetoit / vegetarian option / вегетарианское блюдо*

*Spinatiraviolid metsaseentega*  
*Spinach ravioli with wild mushrooms*  
*Равиоли из шпината с лесными грибами*

**16 €**

kalorid / calories / калории: 504 kcal





## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



Walter Dendy Sadler «Neljaräev»  
Walter Dendy Sadler «Thursday»  
Уолтер Денди Садлер «Четверг»

#### *Koha*

*Eesti koha filee / lillkapsapiiree / lehtkapsa krõpsud /  
fermeenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste*

#### *Pike perch*

*Estonian pike perch fillet / cauliflower puree / crispy  
kale / fermented white radish / Beurre Blanc sauce*

#### *Судак*

*Филе эстонского судака / пюре из цветной капу-  
сты / чипсы из капусты кале / ферментирован-  
ный белый редис / соус Бер Блан*

**21 €**

kalorid / calories / калории: 641 kcal



Henri Matisse «Kuldkalad»  
Henri Matisse «The goldfish»  
Анри Матис «Красные рыбки»

#### *Forell*

*Kergelt suitsutatud Eesti metsik forell / rohelise herne-  
mündipiiree / tillimajonees / Eesti õunasiidri-estrago-  
ni kaste*

#### *Trout*

*Slightly smoked Estonian wild trout / green pea and  
mint puree / dill mayo / Estonian apple cider and tar-  
ragon sauce.*

#### *Форель*

*Слегка подкопчённое филе эстонской форели /  
пюре из горошка и мяты / майонез из укропа / соус  
на основе эстонского яблочного сидра и эстрагона*

**22 €**

kalorid / calories / калории: 617 kcal





## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



*Otto Scheuerer «Hirv legendikul»*  
*Otto Scheuerer «Deer on a clearing»*  
*Отто Шойерер «Олень на поляне»*

#### *Hirv*

*Saaremaa hirve filee / kuivatatud vaarikas / praetud maapirn / küpsetatud sibula kreem / spinatilehed / kanaleem*

#### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa island / dried raspberry / fried Jerusalem artichoke / baked onion cream / spinach leaves / chicken jus*

#### *Оленина*

*Филе оленя с острова Сааремаа / сушёная малина / обжаренный топинамбур / крем из печёного лука / листья шпината / куриный джус*

**26 €**

kalorid / calories / калории: 607 kcal



*Lev Bakst «Õhtusöök»*  
*Leon Bakst «Supper» /*  
*Лев Бакст «Ужин»*

#### *Veis*

*Karjamõisa veise sisefilee / marineeritud seened / hanemaksavaht / praetud kuningservik / punase veini-barbarissi kaste*

#### *Beef*

*Estonian beef fillet from Karjamõisa farm / pickled honey mushrooms / foie gras mousse / fried king oyster mushroom / red wine and barberry sauce*

#### *Говядина*

*Говяжья вырезка с фермы Карьямыйза / маринованные опята / мусс из фуа гра / жареная королевская вешенка / соус на основе красного вина и барбариса*

**24 €**

kalorid / calories / калории: 685 kcal



## Stenus Restaurant

### DESSERDID / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---



*Wassily Kandinsky «Viimane akvarell»  
Wassily Kandinsky «Last watercolour»  
Василий Кандинский «Последняя  
акварель»*

#### *Kitsejuustukreem*

*Kalamatsi talu kitsejuust / meekäsn / astelpaju sorbee*

#### *Goat cheese cream*

*Goat cheese from Kalamatsi farm / honey sponge / sea  
buckthorn sorbet*

#### *Крем из козьего сыра*

*Козий сыр с фермы Каламатси / медовый бисквит  
/ сорбе из облепихи*

**9 €**

kalorid / calories / калории: 397 kcal



*Jean-Étienne Liotard «Šokolaadineiu»  
Jean-Étienne Liotard «The Chocolate Girl»  
Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»*

#### *Šokolaadikorvike*

*Soe šokolaad/ hooajalised marjad / soolakaramelli-  
brändi jäätis*

#### *Chocolate tartelette*

*Warm chocolate / seasonal berries / salted caramel-  
brandy ice cream*

#### *Шоколадная тарталетка*

*Тёплый шоколад / сезонные ягоды / мороженое из  
солёной карамели и бренди*

**8 €**

kalorid / calories / калории: 628 kcal



## Stenus Restaurant

### DESSERDID / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---



*Pablo Picasso «Vaikelu juustuga»*  
*Pablo Picasso «Still life with cheese»*  
*Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»*

#### *Juustud*

*Eesti talude väärikaimad juustud*

#### *Cheeses*

*Selection of noble cheeses from Estonian farms*

#### *Сыры*

*Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм*

**12 €**

kalorid / calories / калории: 514 kcal



*Paul Cézanne «Korv õuntega»*  
*Paul Cézanne «The basket of apples»*  
*Поль Сезанн «Корзина с яблоками»*

#### *Põltsamaa Kuldse sabayon*

*õunad / karamell*

#### *Põltsamaa Kuldne sabayon*

*apples / caramel*

#### *Сабайон на основе вина*

*Пылтсамаа*

*яблоки / карамель*

**8 €**

kalorid / calories / калории: 364 kcal



## Stenhus Restaurant

### DEGUSTATSIOONIMENÜÜD / TASTING MENUS / ДЕГУСТАЦИОННЫЕ МЕНЮ

---

*Menüü 1 (Taimetoit) /  
Menu 1 (Vegetarian) /  
Меню 1 (Вегетарианское)*

*Kitsejuust ja tomatid / Goat cheese and tomatoes / Козий сыр и томаты*

*Maguskartuli-porgandisupp / Sweet potato and carrot soup / Суп из сладкого картофеля и моркови /*

*Spinatiraviolid metsaseentega / Spinach ravioli with wild mushrooms / Равиоли из шпината с лесными грибами /*

*Kitsejuustukreem / Goat cheese cream / Крем из козьего сыра*

**30 €**

*Menüü 3 / Menu 3 / Меню 3*

*Kitsejuust ja tomatid / Goat cheese and tomatoes / Козий сыр и томаты*

*Forelli ballotiin / Trout ballotine / Баллотин из форели*

*Surf & Turf / Surf & Turf / Surf & Turf*

*Koha / Pike perch / Судак*

*Hirv / Venison / Оленина*

*Põltsamaa Kuldse sabayon / Põltsamaa Kuldne sabayon / Сабайон на основе вина Пылтсамаа*

**55 €**

*Menüü 2 / Menu 2 / Меню 2*

*Forelli tartar / Trout tartare / Тартар из форели*

*Vutikonfii / Quail Confit / Конфи из перепёлки*

*Veis / Beef / Говядина*

*Šokolaadikorvike / Chocolate tartelette / Шоколадная тарталетка*

**35 €**

- *Degustatsioonimenüü on võimalik tellida ainult paarisarvu tellimuse puhul*
- *Degustation menu is available in case of even amount orders*
- *Дегустационное меню можно заказать при чётном количестве заказов*