





*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



### *Vähesoolane siig*

*Eesti siia filee / kartulikroket / mungalille majonees / tillivõi*

### *Lightly salted white fish*

*Estonian white fish fillet / potato croquette / nasturtium mayonnaise / dill butter*

### *Слабосоленый сиг*

*Филе эстонского сига / картофельный крокет / майонез из настурции / укропное масло*

**14 €**

*Salvador Dalí «The pearl»*

*Salvador Dalí «Pärl»*

*Сальвадор Дали «Жемчужина»*

### *Surf & Turf*

*Saaremaa hirve filee / kergelt suitsutatud skumbria / aioli / peedikrõpsud seemnetega*

### *Surf & Turf*

*Venison fillet from Saaaremaa island / slightly smoked mackerel / aioli / beetroot chips with seeds*

### *Surf & Turf*

*Филе оленя с острова Сааремаа / слабокопченая скумбрия / айоли / чипсы из семян и свеклы*

**14 €**



*Peter Paul Rubens «Maa ja vee liit»*

*Peter Paul Rubens «The union of earth and water»*

*Питер Пауль Рубенс «Союз земли и воды»*

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Niko Pirosmäni «Metskits allikal»*  
*Niko Pirosmäni «Roe deer by a creek»*  
*Нико Пиросмани «Косуля у ручья»*

#### *Metskitse tataki*

*Saaremaa metskitse fillee / küpsetatud sibula  
kreem / portveinikaste*

#### *Roe deer tataki*

*Roe deer fillet from Saaremaa island / baked  
onion cream / port wine sauce*

#### *Тамаки из косули*

*Филе дикой косули с острова Сааремаа / крем  
из печёного лука / соус на основе портвейна*

**15 €**



*Vladimir Belov «Tulilind»*  
*Vladimir Belov «The firebird»*  
*Владимир Белов «Жар-Птица»*

#### *Borš*

*Pardikonsomee / kartulipallid/ pardikonfii*

#### *Borscht*

*Duck consommé / potato balls / duck confit*

#### *Борщ*

*Утиное консоме / картофельные шарики /  
утиное конфи*

**8 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов



# Stenus Restaurant

## EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Vassili Perov «Linnupüüdja»*  
*Vasily Perov «The Birder»*  
*Василий Перов «Птицелов»*

### *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 €**



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

### *Spinatiraviolid*

*Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / kartulikrõpsud*

### *Spinach ravioli*

*Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / potato crisp*

### *Равиоли из шпината*

*Лесные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / картофельные чипсы*

**9 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### EELROAD / STARTERS / ЗАКУСКИ

---



*Winslow Homer «Mereaed. Korallid Bahama saartel»*

*Winslow Homer «Sea Garden. Corals in the Bahamas»*

*Уинслоу Хомер «Морской сад. Кораллы на Багамах»*

#### *Forelli tartar*

*Külmsuitsu Eesti metsik forell / tillimajonees / kalanahakorall*

#### *Trout tartare*

*Cold smoked Estonian wild trout / dill mayonnaise / coral from fish skin*

#### *Тартар из форели*

*Эстонская дикая форель холодного копчения / укропный майонез / коралл из рыбной кожи*

**12 €**

#### *Angerjas*

*Kuumsoitsu Eesti angerjas / hanemaksamousse / hariõuna kreem / tatra popkorn*

#### *Eel*

*Hot smoked Estonian eel / foie gras mousse / sour apple cream / buckwheat popcorn*

#### *Угорь*

*Эстонский угорь горячего копчения / мусс из гусиной печени / крем из кислого яблока / гречневый попкорн*

**15 €**



*Aleksei Savrasov «Tuli jõe ääres»*

*Alexei Savrasov «Bonfire on the river»*

*Алексей Саврасов «Костёр у реки»*

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



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

#### *Vuti ballotiin*

*Järveotsa talu vutt / hanemaksa- ja seenemousse/  
pastinaagikreem / kalvadosekaste*

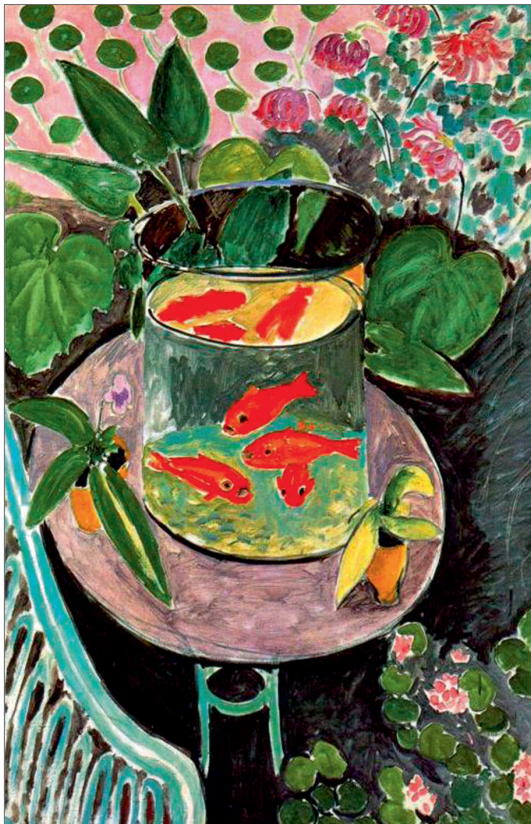
#### *Quail ballotine*

*Quail meat from Järveotsa farm / foie gras and  
mushroom mousse / parsnip cream / calvados  
sauce*

#### *Баллотин из перепёлки*

*Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / мусс из  
грибов и гусиной печени / крем из пастернака  
/ соус на основе Кальвадоса*

**23 €**



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

#### *Forell*

*Kergelt suitsutatud Eesti metsik forell /  
marineeritud kollane peet / õunageel /  
peedikreem*

#### *Trout*

*Slightly smoked Estonian wild trout / pickled  
yellow beetroot / apple gel / beetroot cream*

#### *Форель*

*Слегка подкопчённое филе эстонской форели /  
маринованная жёлтая свекла / гель из яблока  
/ свекольный крем*

**22 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



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

#### *Koha*

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

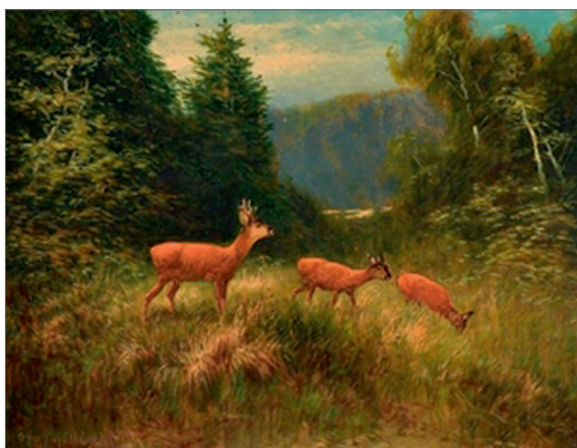
#### *Pike perch*

*Estonian pike perch fillet / crispy kale / fermented  
white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon*

#### *Судак*

*Филе эстонского судака / чипсы из капусты  
кале / ферментированный белый редис / соус  
Бер Блан с эстрагоном*

**21 €**



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

#### *Hirv*

*Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas / selleri  
steik / küpsetatud sibula kreem / punase veini  
kaste*

#### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled kale  
cabbage / celery steak / baked onion cream / red  
wine sauce*

#### *Оленина*

*Филе оленя с острова Сааремаа /  
приготовленная на гриле капуста кале /  
стейк из сельдерея / крем из печёного лука /  
соус из красного вина*

**26 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов





## Stenus Restaurant

### PEAROAD / MAIN DISHES / ОСНОВНЫЕ БЛЮДА /

---



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

#### *Lammas*

*Madalal temperatuuril mooritud Eesti lamba kael / dijoni sinepi ja maapirnikreem / praetud pastinaagikoor / kanaleem sinepiseemnetega*

#### *Lamb*

*Slow-cooked Estonian lamb neck / Jerusalem artichoke and Dijon mustard cream / fried parsnip skin / chicken jus with mustard seeds*

#### *Баранина*

*Томлёная при низкой температуре шейка эстонского барашка / крем из топинамбура и дижонской горчицы / жареная шкурка пастернака / куриный джус с семенами горчицы*

**24 €**



*Henry Herbert La Thangue «Seeneline»  
Henry Herbert La Thangue «Dawn: gathering mushrooms»  
Генри Герберт Ла Танге «Сбор грибов»*

#### *Metsaseenerisotto*

*Metsaseened / trühvlikreem*

#### *Wild mushroom risotto*

*Local forest mushrooms / truffle cream*

#### *Ризотто с лесными грибами*

*Лесные грибы / трюфельный крем*

**16 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### DESSERDID / DESSERTS / ДЕСЕРТЫ

---



*Hans Zatzka «Magusad unistused»*  
*Hans Zatzka «Sweet dreams»*  
*Ханс Зацка «Сладкие мечты»*

#### *Toffee*

*Toffee kook / karamell / Baileys jäätis*

#### *Toffee*

*Toffee pudding / caramel / Baileys ice cream*

#### *Тоффи*

*Пирог тоффи / карамель / мороженое из ликёра Baileys*

**8 €**



*Pablo Picasso «Kolm naist»*  
*Pablo Picasso «Three women»*  
*Пабло Пикассо «Три женщины»*

#### *Porgandi-juustukook*

*Tsitrusesorbee / sidrunikreem*

#### *Carrot cheesecake*

*Citrus sorbet / lemon cream*

#### *Морковно-сырный пирог*

*Цитрусовое сорбе / лимонный крем*

**8 €**

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции

---



# 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*

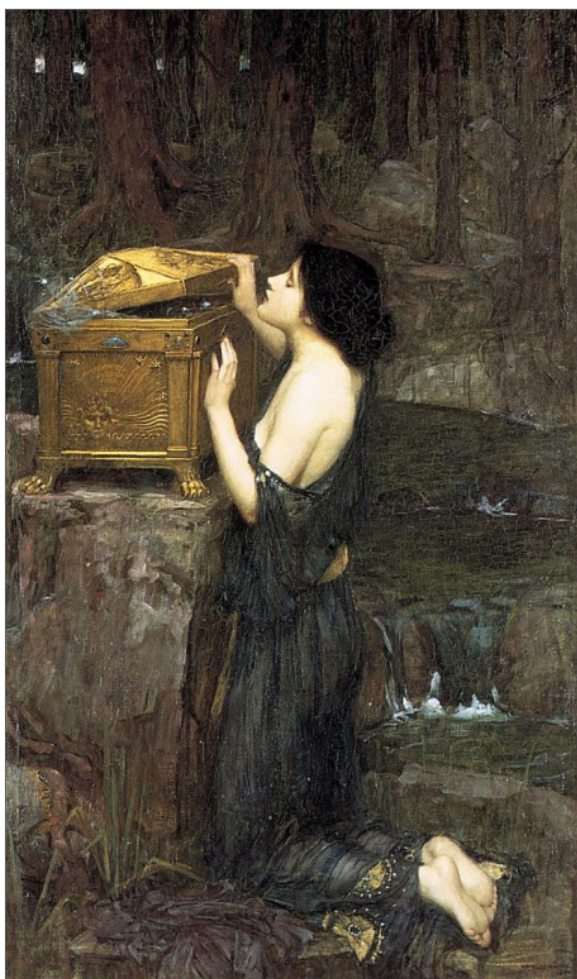
### *Cheeses*

*Selection of noble cheeses from Estonian farms*

### *Сыры*

*Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм*

**14 €**



### *Šokolaad*

*Käsitsi valmistatud šokolaadikommide assortii*

### *Chocolate*

*Hand-made chocolate candy assortment*

### *Шоколад*

*Ассорти шоколадных конфет ручной работы*

**9 €**

*John William Waterhouse «Pandora kast»*  
*John William Waterhouse «The Pandora's box»*  
*Джон Уильям Ватерхаус «Ящик Пандоры»*

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt  
Ask Your waiter about allergens and vegan dishes  
Спрашивайте у официанта об аллергенах и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

#### *Vähesoolane siig*

*Eesti siia filee / kartulikroket /  
mungalille majonees / tillivõi*

#### *Lightly salted white fish*

*Estonian white fish fillet / potato croquette /  
nasturtium mayonnaise / dill butter*

#### *Слабосолённый сиг*

*Филе эстонского сига / картофельный крокет  
/ майонез из настурции / укропное масло*

#### *Surf & Turf*

*Saaremaa hirve filee / kergelt suitsutatud  
skumbria / aioli / peedikrõpsud seemnetega*

#### *Surf & Turf*

*Venison fillet from Saaremaa island / slightly  
smoked mackerel / aioli / beetroot chips with seeds*

#### *Surf & Turf*

*Филе оленя с острова Сааремаа /  
слабокопчёная скумбрия / айоли / чипсы из  
семян и свеклы*

#### *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*

#### *Koha*

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

#### *Pike perch*

*Estonian pike perch fillet / crispy kale / fermented  
white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon*

#### *Судак*

*Филе эстонского судака / чипсы из капусты  
кале / ферментированный белый редис / соус  
Бер Блан с эстрагоном*

#### *Hirv*

*Saaremaa hirve filee / grillitud lehtkapsas /  
selleri steik / küpsetatud sibula kreem /  
punase veini kaste*

#### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa island /  
grilled kale cabbage / celery steak /  
baked onion cream / red wine sauce*

#### *Оленина*

*Филе оленя с острова Сааремаа /  
приготовленная на гриле капуста кале /  
стейк из сельдерея / крем из печёного лука /  
соус из красного вина*

#### *Toffee*

*Toffee kook / karamell / Baileys jäätis*

#### *Toffee*

*Toffee pudding / caramel / Baileys ice cream*

#### *Тоффи*

*Пирог тоффи / карамель / мороженое из  
ликёра Baileys*

**59 €**

*Degustatsioonimenüüd 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*