





*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 Monahhov!*

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

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры





Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



Peter Paul Rubens «Мая 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
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*

14 €



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

Angerjas

*Kuumsuitsu Eesti angerjas / küpsetatud paprika /
tatrakrõpsud / hapuõuna 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*

15 €

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



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

Metskitse tataki

*Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula
kreem / portveinikaste*

Roe deer tataki

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

Татаки из косули

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

15 €



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

Forelli ballotiin

Marineeritud fenkol / soolarohi / mungalillevaht

Trout ballotine

*Pickled fennel / salicornia / espuma from
nasturtium*

Баллотин из форели

*Маринованный фенхель / саликорния / эспума
из настурции*

12 €



Stenhus 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

7 €

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



Stenhus Restaurant

PEAROAD ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



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 €

Henri Matisse «Kuldkalad»

Henri Matisse «The goldfish»

Анри Матис «Красные рыбки»



Walter Dendy Sadler «Neljapäev»

Walter Dendy Sadler «Thursday»

Уолтер Денди Садлер «Четверг»

Koha

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

Pike perch

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

Судак

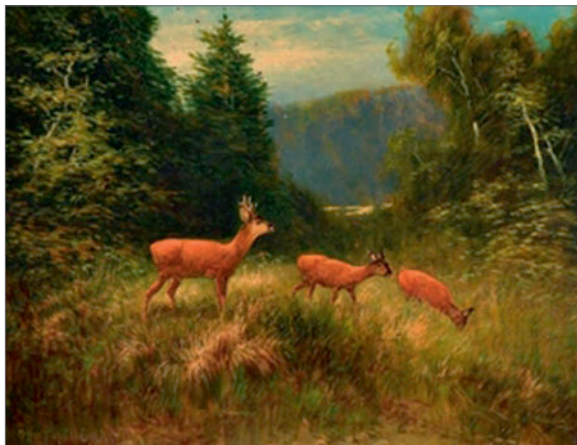
*Филе эстонского судака / чипсы из капусты
кале / ферментированный белый редис / соус
Бер Блан с эстрагоном*

21 €



Stenhus Restaurant

PEAROAD ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»
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 €



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

Spinatiravioolid

Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / varajane Eesti kartul

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / young Estonian potatoes

Равиоли из шпината

Лесные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / молодой эстонский картофель

15 €

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



Stenhus Restaurant

DESSERDID • DESSERTS • ДЕЦЕРТЫ



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

Juustud

Eesti talude väärrikaimad juustud

Cheeses

Selection of noble cheeses from Estonian farms

Сыры

Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм

14 €



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

Vaarika juustukook

Soolane kreemjuust / värsked vaarikas / baskilikujäätis

Raspberry cheesecake

Salted cream-cheese / fresh raspberry / basil ice cream

Малиновый чизкейк

Солёный крем-сыр / свежая малина / мороженое из базилика

8 €



Nikolai Roerich «Valge Himaalaja»
Nicholas Roerich «White Himalayas»
Николай Рерих «Белые Гималаи»

Jäätise ja sorbee valik

Kodune jäätis või sorbee Teie valikul

Ice cream and sorbet selection

Home-made ice cream or sorbet by Your choice

Выбор мороженого и сорбетов

Домашнее мороженое или сорбет на Ваш выбор

6 €



Stenhus Restaurant

DESSERDID • DESSERTS • ДЕСЕРТЫ



Šokolaad

*Mandli mousse / ahjupirni geel / cappuccino
jäätis*

Chocolate

*Almond mousse / baked pear gel / cappuccino ice
cream*

Шоколад

*Миндальный мусс / гель из печёной груши /
мороженое «капучино»*

8€

Jean-Étienne Liotard «Šokolaadineiu»

Jean-Étienne Liotard «The Chocolate Girl»

Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»

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



Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Forelli ballotiin

Marineeritud fenkol / soolarohi / mungalillevaht

Surf & Turf

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

Spinatiravioolid

Metsaseened / hapukoore- ürdikaste / varajane Eesti kartul

Koha

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

Hirv

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

Vaarika juustukook

Soolane kreemjuust / värske vaarikas / basiilikujaätis

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

Trout ballotine

Pickled fennel / salicornia / espuma from nasturtium

Surf & Turf

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

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / young Estonian potatoes

Pike perch

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

Venison

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

Raspberry cheesecake

Salted cream-cheese / fresh raspberry / basil ice cream

59 €

Баллотин из форели

Маринованный фенхель / саликорния / эспума из настурции

Surf & Turf

Филе оленя с острова Сааремаа / слабосоленая скумбрия / айоли / молодой эстонский картофель

Равиоли из шпината

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

Судак

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

Оленина

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

Малиновый чизкейк

Солёный крем-сыр / свежая малина / мороженое из базилика

59 €

