





*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



*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 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 €



Vähesoolane siig

Eesti siia filee / kartulikroket / mungalille majonees / forellimari

Lightly salted white fish

Estonian white fish fillet / potato croquette / nasturtium mayonnaise / trout roe

Слабосоленый сиг

Филе эстонского сига / картофельный крокет / майонез из настурции / форелевая икра

14 €

Salvador Dalí «The pearl»

Salvador Dalí «Pärl»

Сальвадор Дали «Жемчужина»

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



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

Kitsejuust ja tomatid

Kitsejuustukreem / kergelt marineeritud tomatid / tomatikonsomee

Goat cheese and tomatoes

Goat cheese cream / slightly marinated tomatoes / tomato consommé

Козий сыр и томаты

Крем из козьего сыра / слегка замаринованные томаты / томатный консоме

12 €



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

Salat kergelt suitsutatud vutiga

Kergelt suitsutatud Järveotsa vutt / Gorgonzola juust / pirni dressing

Salad with lightly smoked quail

Lightly smoked quail from Järveotsa farm / Gorgonzola cheese / pear dressing

Салат с подкопчёной перепёлкой

Подкопчёная перепёлка с фермы Ярвеотса / сыр Горгонзола / грушевая заправка

12 €



Winslow Homer «Mereaed. Korallid Bahama saartel»
Winslow Homer «Sea Garden. Corals in the Bahamas»
Уинслоу Хомер «Морской сад. Кораллы на Багамах»

Rannakarbid

Tom kha / sidrunhein / valge vein

Mussels

Tom kha / lemongrass / white wine

Мидии

Том кха / лимонграсс / белое вино

12 €



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

Kreemsupp Eesti meriforelliga
Kaalikas / sibulakäsn / forellimari

Estonian sea trout cream soup
Rutabaga / onion sponge / trout roe

Крем-суп с эстонской морской форелью
Брюква / луковая губка / икра форели

10 €



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

Metskitse tataki

Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste / hanemaks

Roe deer tataki

Roe deer fillet fom Saaremaa island / baked onion cream / port wine sauce / foie gras

Татаки из косули

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

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

PEAROAD ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



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

Tursafilee

Lehtkapsa krõpsud / fermenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste estragoniga

Cod fillet

Crispy kale / fermented white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon

Филе трески

Чипсы из капусты кале / ферментированный белый редис / соус Бер Блан с эстрагоном

21 €



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

Vuti ballotiin

Järveotsa talu vutt / seenemousse / kanaleem

Quail ballotine

Quail meat fom Järveotsa farm / mushroom mousse / chicken jus

Баллотин из перепёлки

Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / мусс из грибов / куриный джус

22 €



Исаак Ильич Левитан «Весна в Италии»
Isaac Levitan «Spring in Italy»
Issaak Levitan «Kevad Itaalias»

Gnocchi

Kartuli-gnocchi / Gorgonzola juust / valge vein

Gnocchi

Potato gnocchi / Gorgonzola cheese / white wine

Ньокки

Картофельные ньокки / сыр Горгонзола / белое вино

15 €



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 fom 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 €



Antrekoot

Mandelkartul / värske salat / Chimichurri

Entrecôte

Almond potato / fresh salad / Chimichurri

Антрекот

Миндальный картофель / свежий салат / Чимичурри

25 €

Lev Bakst – «Õhtusöök»

Leon Bakst – «Supper»

Лев Бакст – «Ужин»

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



Carl Larsson «Karin koorib rabarberit»
Carl Larsson «Karin peeling rhubarb»
Карл Ларссон «Карин очищает ревень»

Rabarbar

Rabarbari espuma / petisorbee / soolakaaramell

Rhubarb

Rhubarb espuma / sour milk sorbet / salted caramel

Ревень

Эспума из ревеня / сорбе из пахты / солёная карамель

8 €



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

Astelpaju

Kitsejuustukreem / meekäsn / astelpajusorbee

Sea buckthorn

Goat cheese cream / honey sponge / sea buckthorn sorbet

Облепиха

Крем из козьего сыра / медовый спонж / сорбе из облепихи

9 €



Stenhus Restaurant

DESSERDID • DESSERTS • ДЕСЕРТЫ



Hans Zatzka «Magusad unistused»

Hans Zatzka «Sweet dreams»

Ханс Зацка «Сладкие мечты»

Trio

*Crème brûlée / Crema di Fragola /
Vana Tallinna jäätis*

Trio

*Crème brûlée / Crema di Fragola / Vana
Tallinn liqueur ice cream*

Трио

*Крем-брюле / крема ди фрагола / мороженое
с ликёром Вана Таллин*

10 €



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€

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

Vähesoolane siig

Eesti siia filee / kartulikroket / mungalille majonees / forellimari

Kreemsupp Eesti meriforelliga

Kaalikas / sibulakäsn / forellimari

Tursafilee

Lehtkapsa krõpsud / fermenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste estragoniga

Metskitse tataki

Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste / hanemaks

Hirv

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

Astelpaju

Kitsejuustukreem / meekäsn / astelpajusorbee

69 €

Degustatsioonimenüü on võimalik tellida ainult paarisarvu tellimuse puhul

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ /
TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Lightly salted white fish

Estonian white fish fillet / potato croquette / nasturtium mayonnaise / trout roe

Estonian sea trout cream soup

Rutabaga / onion sponge / trout roe

Cod fillet

Crispy kale / fermented white radish / Beurre Blanc sauce with tarragon

Roe deer tataki

Roe deer fillet fom Saaremaa island / baked onion cream / port wine sauce / foie gras

Venison

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

Sea buckthorn

Goat cheese creaaam / honey sponge / sea buckthorn sorbet

69 €

Degustation menu is available in case of even amount orders

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ /
TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Слабосоленый сиг

Филе эстонского сига / картофельный крокет / майонез из настурции / форелевая икра

Крем-суп с эстонской морской форелью

Брюква / луковая губка / икра форели

Филе трески

Чипсы из капусты кале / ферментированный белый редис / соус Бер Блан с эстрагоном

Таtaki из косули

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

Оленина

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

Облепиха

Крем из козьего сыра / медовый спонж / сорбе из облепихи

69 €

Дегустационное меню можно заказать при чётном количестве заказов