





*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





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

15 €



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

Forelli ballotiin

Kollase peedi gratään / peedimajonees / forellimari / vaarika dressing

Trout ballotine

Yellow beetroot gratin / beetroot mayonnaise / trout roe / raspberry dressing

Баллотин из форели

Гратен из жёлтой свеклы / свекольный майонез / икра форели / малиновый дрессинг

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



Stenus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



Paula Modersohn-Becker - "Still life with a pumpkin"

Paula Modersohn-Becker - "Vaikelu kõrvitsaga"

Паула Модерзон-Беккер - "Натюрморт с тыквой"

Kodune hummus

Kõrvitsahummus / marineeritud meeseened / grillitud Kalamatsi farmi kitsejuust

Home-made hummus

Pumpkin hummus / pickled honey mushrooms / grilled goat cheese from Kalamatsi farm

Домашний хумус

Хумус из тыквы / маринованные опята / гриль-сыр из козьего молока с фермы Kalamatsi

9 €

Vutikonfii

Järveotsa talu vutt / pastinaagi espuma / küpsetatud sibul

Quail Confit

Quail from Järveotsa farm / parsnip espuma / baked onion

Конфи из перепёлки

Перепёлка с фермы Ярвеотса / эспума из пастернака / печёный лук

12 €

Metskitse tatak

Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste / hanemaks

Roe deer tatak

Roe deer fillet from 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

16 €



Vassili Perov «Linnupüüdja»

Vasily Perov «The Birder»

Василий Перов «Птицелов»



Niko Pirosmani «Metskits allikal»

Niko Pirosmani «Roe deer by a creek»

Нико Пиросмани «Косуля у ручья»



Stenus Restaurant

SUPP • SOUP • СУП



Vladimir Belov «Tulilind»

Vladimir Belov «The firebird»

Владимир Белов «Жар-Птица»

Borš

*Pardikonsomee / pardikrokett / kergelt
suitsutatud hapukoor*

Borscht

*Duck consommé / duck croquette / slightly
smoked sour cream*

Борщ

*Утиное консоме / утиный крокет /
подкопчённая сметана*

10 €

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

PEAROAD ▪ MAIN DISHES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



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



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



Пьер Огюст Ренуар – «Женщина в саду»
Pierre-Auguste Renoir - "Woman at the garden"
Pierre-Auguste Renoir – "Naine aias"

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

22 €

Vuti ballotiin

Järveotsa talu vutt / seenemousse / kanaleem

Quail ballotine

Quail meat from Järveotsa farm / mushroom mousse / chicken jus

Баллотин из перепёлки

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

23 €

Seller

Selleri steik / grillitud lehtkapsas / küpsetatud sibula kreem

Celery

Celery steak / grilled kale cabbage / baked onion cream

Сельдерей

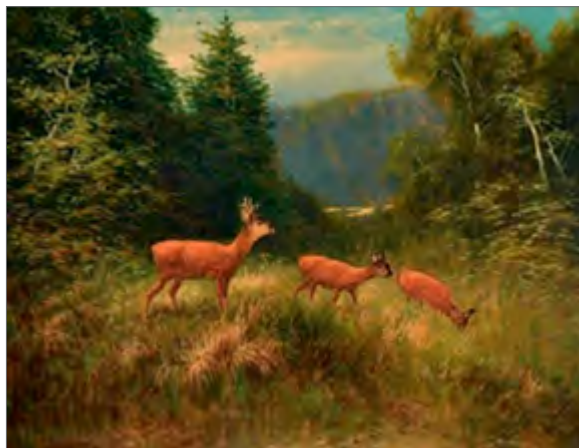
Стейк из сельдерей / приготовленная на гриле капуста кале / крем из печёного лука

14 €



Stenhus 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 / 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

27 €

Lammas

Madalal temperatuuril mooritud Eesti lamba kael / dijoni sinepi ja maapirnikreem / trühvliõli

Lamb

Slow-cooked Estonian lamb neck / Jerusalem artichoke and Dijon mustard cream / truffle oil

Баранина

Томлёная при низкой температуре шейка эстонского барашка / крем из топинамбура и дижонской горчицы / трюфельное масло

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



August Laux – “Põldmarjad korvis”
August Laux - “Blackberries in a basket”
Август Лаукс – “Ежевика в корзине”

Cobbler

Põldmarja purukook / Earl Grey maitseline jäätis / sidrunipuru

Cobbler

Blackberry cobbler / Earl grey ice cream / lemon crumbs

Коблер

Коблер с ежевикой / мороженое из чая Earl Grey / лимонная крошка

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*

18€

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

Kollase peedi gratään / peedimajonees / forellimari / vaarika dressing

Surf & Turf

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

Vutikonfii

Järveotsa talu vutt / pastinaagi espuma / küpsetatud sibul

Tursafilee

Lehtkapsa krõpsud / fermenteeritud valge redis / Beurre Blanc kaste estragoniga

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

Trout ballotine

Yellow beetroot gratin / beetroot mayonnaise / trout roe / raspberry dressing

Surf & Turf

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

Quail Confit

Quail from Järveotsa farm / parsnip espuma / baked onion

Cod 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

Sea buckthorn

Goat cheese cream / honey sponge / sea buckthorn sorbet

69 €

Degustation menu is available in case of even amount orders

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ /
TASTING MENU / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Баллотин из форели

Гратен из жёлтой свеклы / свекольный майонез / икра форели / малиновый дрессинг

Surf & Turf

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

Конфи из перепёлки

Перепёлка с фермы Ярвеотса / эспума из пастернака / печёный лук

Филе трески

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

Облепиха

Крем из козьего сыра / медовый спонж / сорбе из облепихи

69 €

Дегустационное меню можно заказать при чётном количестве заказов