



## Stenus Restaurant

### STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ

---



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

*Peter Paul Rubens «Maa ja vee liit»*

*Питер Пауль Рубенс «Союз земли и воды»*

#### *Surf & Turf*

*Venison tartare / slightly smoked mackerel / aioli / Jerusalem artichoke chips*

#### *Surf & Turf*

*Hirve tartar / kergelt suitsutatud skumbria / aioli / maapirni krõpsud*

#### *Surf & Turf*

*Тартар из оленины / слабокопчёная скумбрия / айоли / чипсы из топинамбура*

**16 €**



*Paul Klee «Fish Magic»*

*Paul Klee «Maagiline kala»*

*Пауль Клее «Магия рыб»*

#### *Eel*

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

#### *Angerjas*

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

#### *Угорь*

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

**20 €**



## Stenhus Restaurant

### STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ

---



*Richard Diebenkorn «Tomato and knife»*

*Richard Diebenkorn «Tomat ja nuga»*

*Ричард Дибенкорн «Томат и нож»*

#### *Goat cheese cream and tomatoes*

*Ramson pesto / mung bean sprouts / tomato consommé*

#### *Kitsejuustukreem ja tomatid*

*Karulaugupesto / mungoa idud / tomatikonsomee*

#### *Крем из козьего сыра и томаты*

*Песто из черемши / бобовые ростки / пена из томатного консоме*

**14 €**



*Vasily Perov «The Birder»*

*Vassili Perov «Linnipüüdja»*

*Василий Перов «Птицелов»*

#### *Quail Confit*

*Quail from Järveotsa farm / parsnip espuma / baked onion*

#### *Vutikonfii*

*Järveotsa talu vutt / pastinaagi espuma / küpsetatud sibul*

#### *Конфи из перепёлки*

*Перепёлка с фермы Ярвеотса / эспума из пастернака / печёный лук*

**14 €**

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции

---



## Stenhus Restaurant

### STARTERS • EELROAD • ЗАКУСКИ

---



*Niko Pirosmäni «Roe deer by a creek»*

*Niko Pirosmäni «Metskitse allikal»*

*Нико Пиросмани «Косуля у ручья»*

#### *Roe deer tataki*

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

#### *Metskitse tataki*

*Saaremaa metskitse filee / küpsetatud sibula kreem / portveinikaste / hanemaks*

#### *Татаки из косули*

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

**18 €**



*Pablo Picasso «Soup»*

*Pablo Picasso «Supp»*

*Пабло Пикассо «Суп»*

#### *Lobster bisque*

*Scallop / tarragon chips / green oil*

#### *Homaaari bisque*

*Kammkarp / estragoni krõps / roheline õli*

#### *Омаровый биск*

*Морской гребешок / чипс из эстрагона / зелёное масло*

**16 €**

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов



## Stenus Restaurant

### MAIN DISHES • PEAROAD • ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---



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



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



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

#### *Pike perch fillet*

*White asparagus / mashed green peas /  
Mousseline sauce*

#### *Kohafilee*

*Valge spargel / roheline herne püree / Mousseline  
kaste*

#### *Филе судака*

*Белая спаржа / пюре из зелёного горошка / соус  
Муслин*

**25 €**

#### *Quail ballotine*

*Quail meat from Järveotsa farm / foie gras  
mousse with mushrooms / chicken jus*

#### *Vuti ballotiin*

*Järveotsa talu vutt / hanemaksamoussee  
seentega / kanaleem*

#### *Баллотин из перепёлки*

*Мясо перепёлки с фермы Ярвеотса / мусс  
из фуа гра с грибами / куриный джус*

**26 €**

#### *Celery*

*Celery steak / grilled Savoy cabbage / baked  
onion cream*

#### *Seller*

*Selleri steik / grillitud Savoy kapsas /  
küpsetatud sibula kreem*

#### *Сельдерей*

*Стейк из сельдерей / приготовленная на  
гриле савойская капуста / крем из печёного  
лука*

**16 €**



## Stenus Restaurant

### MAIN DISHES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---



*Otto Scheuerer «Deer on a clearing»*

*Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»*

*Отто Шойерер «Олень на поляне»*

#### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled Savoy cabbage / slow-cooked parsnip / red wine sauce*

#### *Hirv*

*Saaremaa hirve filee / grillitud Savoy kapsas / mooritud pastinaak / punase veini kaste*

#### *Оленина*

*Филе оленя с острова Сааремаа / Савойская капуста / томлённый пастернак / соус из красного вина*

**30 €**



#### *Beef*

*Estonian beef fillet / roasted sweet potato / tomato marmalade / beef jus with rosemary*

#### *Veis*

*Eesti veisefilee / röstitud bataat / tomatimarmelaad / veiseleem rosmariiniga*

#### *Говядина*

*Филе эстонской говядины / запечённый батат / томатный мармелад / говяжий джус с розмарином*

**32 €**

*Leon Bakst – «Supper»*

*Lev Bakst – «Õhtusöök»*

*Лев Бакст – «Ужин»*



## Stenhus Restaurant

### DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ

---



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

#### *Rhubarb espuma*

*Corn balls with cream caramel / sour milk sorbet / honey chips*

#### *Rabarberi espuma*

*Maisipallid koorekaramelliga / petisorbee / meekrõps*

#### *Эспума из ревеня*

*Маисовые шарики со сливочной карамелью / сорбе из пахты / медовый чипс*

**10 €**



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

#### *Mille-feuille*

*Matcha cream / strawberry sorbet / strawberry coulis*

#### *Mille-feuille*

*Matcha kreem / maasikasorbee / maasika coulis*

#### *Мильфей*

*Крем Матча / клубничное сорбе / клубничное кули*

**11 €**

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

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции

---



## Stenus Restaurant

### DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ

---



*Jean-Étienne Liotard «The chocolate girl»*

*Jean-Étienne Liotard «Šokolaadineiu»*

*Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»*

#### *Chocolate sphere*

*White chocolate mousse / passion fruit gel / dark chocolate mash*

#### *Šokolaadi sfäär*

*Valge šokolaadi mousse / passionivilja geel / tumeda šokolaadi püree*

#### *Шоколадная сфера*

*Мусс из белого шоколада / гель из маракуйи / пюре из тёмного шоколада*

**11 €**



*Pablo Picasso «Still life with cheese»*

*Pablo Picasso «Vaikeli juustuga»*

*Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»*

#### *Cheeses*

*Selection of noble cheeses from Estonian farms*

#### *Juustud*

*Eesti talude väärikaimad juustud*

#### *Сыры*

*Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм*

**19€**

Ask Your waiter about allergens and vegan dishes

Allergeenide ja vegan roogade kohta küsige teenindajalt

Спрашивайте у официанта об аллергиях и блюдах для веганов

These are reproductions | Tegemist on reproduktsioonidega | Репродукции

---



## Stenus Restaurant

### TASTING MENU / DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

#### *Lobster bisque*

*Scallop / tarragon chips / green oil*

#### *Eel*

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

#### *Surf & Turf*

*Venison tartare / slightly smoked mackerel / aioli / Jerusalem artichoke chips*

#### *Pike perch fillet*

*White asparagus / mashed green peas / Mousseline sauce*

#### *Venison*

*Venison fillet from Saaremaa island / grilled Savoy cabbage / slow-cooked parsnip / red wine sauce*

#### *Rhubarb espuma*

*Corn balls with cream caramel / sour milk sorbet / honey chips*

**79 €**





## Stenhus Restaurant

### TASTING MENU / DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

#### *Homaari bisque*

*Kammkarp / estragoni krõps / roheline õli*

#### *Angerjas*

*Kuumsuitsu Eesti angerjas / hanemaksamousse / hapuõuna kreem / tatra popkorn*

#### *Surf & Turf*

*Hirve tartar / kergelt suitsutatud skumbria / aioli / maapirni krõpsud*

#### *Kohafilee*

*Valge spargel / rohelse herne püree / Mousseline kaste*

#### *Hirv*

*Saaremaa hirve filee / grillitud Savoy kapsas / mooritud pastinaak / punase veini kaste*

#### *Rabarberi espuma*

*Maisipallid koorekaramelliga / petisorbee / meekrõps*

**79 €**



## Stenhus Restaurant

### TASTING MENU / DEGUSTATSIOONIMENÜÜ / ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

#### *Омаровый биск*

*Морской гребешок / чипс из эстрагона / зелёное масло*

#### *Угорь*

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

#### *Surf & Turf*

*Тартар из оленины / слабосоленая скумбрия / айоли / чипсы из топинамбура*

#### *Филе судака*

*Белая спаржа / пюре из зелёного горошка / соус Муслин*

#### *Оленина*

*Филе оленя с острова Сааремаа / Савойская капуста / томлённый пастернак / соус из красного вина*

#### *Эспума из ревеня*

*Маисовые шарики со сливочной карамелью / сорбе из пахты / медовый чипс*

**79 €**