



Stenhus Restaurant

STARTERS ▪ EELROAD ▪ ЗАКУСКИ



Salvador Dalí «The path of the enigma»

Salvador Dalí «Mõistatuse tee»

Сальвадор Дали «Путь загадки»

Mosaic

*Halibut ballotine / chia caviar /
sour cream sauce / nasturtium tuile*

Mosaiik

*Hiidlesta ballotiin / chia kaaviar /
hapukoorekaste / mungalille tuile*

Мозаика

*Баллотин из палтуса / икра из семян чиа /
сметанный соус / тюль из настурции*

23 €



Claude Monet «Haystacks»

Claude Monet «Heinakuhjad»

Клод Моне «Стога сена»

Carpaccio

*Venison fillet from Saaremaa island / hay cream
/ fermented garlic / blackberry and rosemary
dressing*

Carpaccio

*Saaremaa hirve filee / heinakreem /
fermenteeritud küüslauk / põldmarja-
rosmariinikaste*

Карпаччо

*Филе оленя с острова Сааремаа / крем из сена
/ ферментированный чеснок / соус из ежевики
и розмарина*

21 €



Stenhus Restaurant

STARTERS ▪ EELROAD ▪ ЗАКУСКИ



Sandro Botticelli «The birth of Venus»

Sandro Botticelli «Veenuse süünd»

Сандро Боттичелли «Рождение Венеры»

Ceviche

Scallop / black caviar / tarragon espuma / blood orange / green apple

Ceviche

Kammkarp / must kaaviar / estragoni espuma / punane apelsin / roheline õun

Севиче

Морской гребешок / чёрная икра / эспума из эстрагона / красный апельсин / зелёное яблоко

26 €



Alexei Savrasov «Bonfire on the river»

Aleksei Savrassov «Lõke jõe kaldal»

Алексей Саврасов «Костёр у реки»

Smørrebrød

Brioche / smoked eel / apple gel / pickled fennel / foie gras flakes

Smørrebrød

Brioche / suitsutatud angerjas / õunageel / marineeritud apteegitill / foie gras helbed

Смёрребрёд

Бриошь / копчёный угорь / яблочный гель / маринованный фенхель / хлопья из фуа гра

24 €

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



Samuel Peploe «The lobster»

Samuel Peploe «Homaar»

Сэмюэл Пенло «Лобстер»

Lobster bisque

Scallop / tarragon chips / carrot / green oil

Homaari bisque

Kammkarp / estragoni krõps / porgand / roheline õli

Омаровый биск

Морской гребешок / чипс из эстрагона / морковь / зелёное масло

21 €



Jan Brueghel the Younger «Allegory of earth and water»

Pieter Brueghel noorem «Maa ja vee allegooria»

Ян Брейгель Младший «Аллегория земли и воды»

Tataki

Beef fillet / anchovy mayonnaise / cod liver / pickled shallots / parsnip

Tataki

Veisefilee / anšoovise majonees / tursamaks / marineeritud šalottsibul / pastinaak

Tatamaki

Филе говядины / майонез из анчоусов / печень трески / маринованный лук-шалот / пастернак

22 €

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



Vincent van Gogh «The poet's garden»

Vincent van Gogh «Luuletaja aed»

Винсент Ван Гог «Сад поэта»

Salad

Goat cheese from Kalamatsi farm / tomato marmalade / carrot chips / garden dressing

Salat

Kalamatsi farmi kitsejuust / tomatimarmelaad / porgandikrõpsud / aiakaste

Салат

Козий сыр с фермы Каламатси / томатный мармелад / чипсы из моркови / садовый дрессинг

19 €

VEGAN ▪ VEGAN ▪ ВЕГАН



Giuseppe Arcimboldo «Summer»

Giuseppe Arcimboldo «Suvi»

Джузеппе Арчимбольдо «Лето»

Eggplant

Broccolini / nut cream / buckwheat popcorn / plum and teriyaki sauce

Baklažaan

Brokolini / pähklikreem / tatra popkorn / ploomi-teriyaki kaste

Баклажан

Брокколини / ореховый крем / попкорн из гречки / сливовый соус терияки

26 €



Stenhus Restaurant

MAIN COURSES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Winslow Homer «The fog warning»

Winslow Homer «Udu oht»

Уинслоу Хомер «Сигнал тумана»

Halibut

Halibut fillet / mussels / champagne sauce / leek and broccoli sauté / caramelized pearl onion

Hiidlest

Hiidlesta filee / rannakarbid / šampanja kaste / porru-brokolihautis / karamelliseeritud pärlsibulad

Палтус

Филе палтуса / мидии / соус из шампанского / сое из лука-поррея и брокколи / карамелизированный жемчужный лук

36 €



Ivan Shishkin «Spruce Forest»

Ivan Šiškin «Kuusemets»

Иван Иванович Шишкин «Еловый лес»

Venison

Venison fillet from Saaremaa island / ramson pesto / spruce tip mayonnaise / king oyster mushroom / eggplant paper / juniper sauce

Hirv

Saaremaa hirvefilee / karulaugupesto / kuusevõrse majonees / kuningservik / baklažaanilaast / kadakamarjakaste

Оленина

Филе оленя с острова Сааремаа / песто из черемши / майонез из еловых побегов / королевская вешенка / бумага из баклажана / можжевельный соус

32 €

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

MAIN COURSES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Rembrandt «Belshazzar's Feast»

Rembrandt «Belsassari pidu»

Рембрандт «Пир Валтасара»

Beef

Beef fillet / foie gras mousse / slow cooked leek / beetroot / red wine and cherry sauce

Veis

Veisefilee / foie gras mousse / mooritud porrulauk / peet / kirsid ja punase veini kaste

Говядина

Филе говядины / мусс из фуа-гра / томлёный лук-порей / свекла / соус из вишни и красного вина

35 €



Wassily Kandinsky «Black lines»

Vassili Kandinsky «Mustad jooned»

Василий Кандинский «Чёрные линии»

Ravioli

Quail ravioli / celery and white truffle foam / Porcini mushroom espuma / black truffle

Ravioolid

Vutiravioolid / valge trühvli-sellerivaht / puraviku espuma / must trühvel

Равиоли

Равиоли с перепёлкой / пена из сельдерея и белого трюфеля / эспума из боровиков / чёрный трюфель

34 €

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

DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ



Vincent van Gogh «Flowering plum tree»

Vincent van Gogh «Õitsev ploomipuu»

Винсент Ван Гог «Цветущая слива»

Plum

Fermented plums / baked Mirabelle plum cream / salted caramel / oxalis / baked milk sorbet

Ploom

Fermenteeritud ploomid / küpsetatud Mirabelle ploomikreem / soolakaramell / jänesekapsas / hapupiima sorbee

Слива

Ферментированные сливы / крем из запечённых слив Мирабель / солёная карамель / заячья капуста / сорбе из ряженки

12 €



Piet Mondrian «The Red Tree»

Pit Mondrian «Punane puu»

Пит Мондриан «Красное дерево»

Sphere

Chocolate sphere / «Bird's milk» cream / fresh seasonal berries / blackberry sorbet / black currant paper

Sfäär

Šokolaadi sfäär / «Linnupiima» kreem / hooajalise marjad / põldmarja sorbee / mustasõstra laastud

Сфера

Шоколадная сфера / крем из «Птичьего молока» / сезонные ягоды / сорбе из ежевики / бумага из чёрной смородины

12 €

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

DESSERTS ▪ DESSERDID ▪ ДЕСЕРТЫ



Vincent Van Gogh «The starry night»

Vincent van Gogh «Tähistaevas»

Висент Ван Гог «Звёздная ночь»

Bonbon

Mascarpone and Vana Tallinn cream / mango glaze / blueberry / Anchan and almond tea

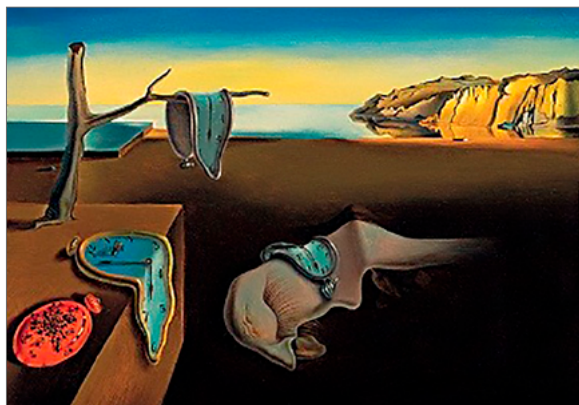
Bonbon

Mascarpone ja Vana Tallinna kreem / mango glasuur / mustikas / mandliga Anchan tee

Бонбон

Крем из маскарпоне и ликёра Vana Tallinn / глазурь из манго / черника / Чай Анчан с миндалём

12 €



Salvador Dalí «The persistence of memory»

Salvador Dalí «Mälu püsivus»

Сальвадор Дали «Постоянство памяти»

Cheese plate

Selection of noble cheeses from Estonian farms

Juustud

Eesti talude väärikaimad juustud

Сыры

Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм

21 €

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

TASTING MENU

Mosaic

Halibut ballotine / chia caviar / sour cream sauce / nasturtium tuile

Smørrebrød

Brioche / smoked eel / apple gel / pickled fennel / foie gras flakes

Tataki

Beef fillet / anchovy mayonnaise / cod liver / pickled shallots / parsnip

Venison

Venison fillet from Saaremaa island / ramson pesto / spruce tip mayonnaise / king oyster mushroom / eggplant paper / juniper sauce

Plum

Fermented plums / baked Mirabelle plum cream / salted caramel / oxalis / baked milk sorbet

89 €

Menu is available only to entire table companies until 9.00 PM



Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

Mosaiik

Hiidlesta ballotiin / chia kaaviar / hapukoorekaste / mungalille tuile

Smørrebrød

Brioche / suitsutatud angerjas / õunageel / marineeritud apteegitill / foie gras helbed

Tataki

Veisefilee / anšoovise majonees / tursamaks / marineeritud šalottsibul / pastinaak

Hirv

Saaremaa hirvefilee / karulaugupesto / kuusevõrse majonees / kuningservik / baklažaanilaast / kadakamarjakaste

Ploom

Fermenteeritud ploomid / küpsetatud Mirabelle ploomikreem / soolakaramell / jänesekapsas / hapupiima sorbee

89 €

Menüüd on võimalik tellida ainult kogu laudkonnale kuni 21:00



Stenhus Restaurant

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Мозаика

Баллотин из палтуса / икра из семян чиа / сметанный соус / тюиль из настурции

Смёрребрёд

Бриошь / копчёный угорь / яблочный гель / маринованный фенхель / хлопья из фуа гра

Татаки

Филе говядины / майонез из анчоусов / печень трески / маринованный лук-шалот / пастернак

Оленина

Филе оленя с острова Сааремаа / песто из черемши / майонез из еловых побегов / королевская вешенка / бумага из баклажана / можжевельный соус

Слива

Ферментированные сливы / крем из запечённых слив Мирабель / солёная карамель / заячья капуста / сорбе из ряженки

89 €

Меню возможно заказать для всей компании за столом до 21:00

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры

