





Stenus Restaurant

STARTERS ▪ EELROAD ▪ ЗАКУСКИ



Aleksei Savrasov «Lõke jõe kaldal»
Alexei Savrasov «Bonfire on the river»
Алексей Саврасов «Костёр у реки»

Smørrebød

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

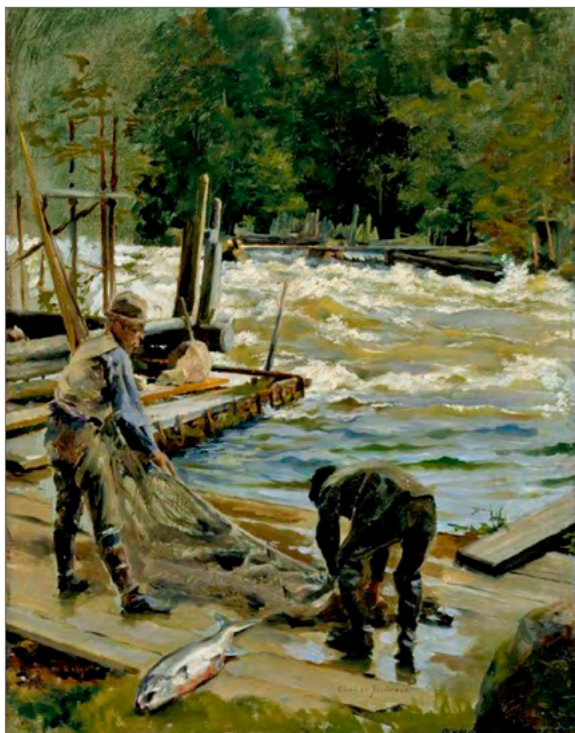
Smørrebød

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

Смёрребрёд

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

24 €



Gunnar Berndtson «Lõhepüük»
Gunnar Berndtson «Salmon fishing»
Гуннар Берндтсон «Ловля лосося»

Mungalill

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee /
mungalille espuma / tšüia kaaviar

Nasturtium

Lightly salted trout fillet from Pähkla farm /
nasturtium espuma / chia caviar

Настурция

Слабосоленое филе форели с фермы Пяхкля /
эспума из настурции / икра из семян чиа

LF

21 €

V - Vegan, LF - Laktoosivaba, GF - gluteenivaba
V - Vegan, LF - Lactose free, GF - Gluten free
V- Веган, LF - Не содержит лактозы, GF - Не содержит глютена



Stenus Restaurant

STARTERS ▪ EELROAD ▪ ЗАКУСКИ



Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»
Otto Scheuerer «Deer on a clearing»
Отто Шойерер «Олень на поляне»

Tartar

Saaremaa hirvefilee / marineeritud seened /
musta küüslaugukreem / must trühvel

Tartare

Saaremaa venison fillet / pickled mushrooms /
black garlic cream / black truffle

Тартар

Филе оленя с острова Сааремаа /
маринованные грибы / крем из чёрного чеснока
/ чёрный трюфель

24 €



Samuel Peploe «Homaar»
Samuel Peploe «The lobster»
Сэмюэл Пенло «Лобстер»

Homaari bisque

Kammkarp / estragoni Tuile / tšüia kaaviar

Lobster bisque

Scallop / tarragon tuile / chia caviar

Омаровый биск

Морской гребешок / эстрагоновый чипс
/ икра из семян чиа

21 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärsetelt partneritelt
We source our fish from trusted sustainable suppliers
Используемая в меню рыба заказывается у проверенных поставщиков, придерживающихся устойчивого развития

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenus Restaurant

STARTERS ▪ EELROAD ▪ ЗАКУСКИ



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

Metskitse tataki

Saaremaa metskitsefilee / küpsetatud sibulakreem / portveinikaste / foie gras

Roe deer tataki

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

LF / GF

24 €



Pierre-Auguste Renoir «Suvikõrvits, tomatid ja baklažaan»
Pierre-Auguste Renoir «Zucchini, tomatoes and eggplant»
Пьер Огюст Ренуар «Кабачки, помидоры и баклажаны»

Munataim tonnato

Grillitud ja marineeritud baklažaan / päkklikreem / tonnato kaste / laagerdunud juust

Eggplant tonnato

Grilled and marinated eggplant / nut cream / tonnato sauce / aged cheese

Баклажан тоннато

Жареные и маринованные баклажаны / ореховый крем / соус тоннато / выдержанный сыр

19 €



Stenus Restaurant

MAIN COURSES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Ivan Šiškin «Kuusemets»
Ivan Shishkin «Spruce Forest»
Иван Иванович Шишкин «Еловый лес»

Hirv

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

Venison

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

Оленина

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

LF

32 €



Rembrandt «Belsassari pidu»
Rembrandt «Belshazzar's Feast»
Рембрандт «Пир Валтасара»

Veis

Veisefilee / foie gras mousse / mooritud porrulauk / peet / punase veini ja kirsikaste

Beef

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

Говядина

Филе говядины / мусс из фуа-гра / томлённый лук-порей / свекла / винный соус с вишней

36 €



Stenus Restaurant

MAIN COURSES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Winslow Homer «Udu oht»

Winslow Homer «The fog warning»

Уинслоу Хомер «Сигнал тумана»

Hiidlest

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

Halibut

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

Палтус

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

GF

36 €



Vincent van Gogh «Luuletaja aed»

Vincent van Gogh «The poet's garden»

Висент Ван Гог «Сад поэта»

Seller

Selleri steik / grillitud Savoy kapsas / küpsetatud sibulakreem / pähklikreem

Celery

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

Сельдерей

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

GF / LK / V

24 €

V - Vegan, LF - Laktoosivaba, GF - gluteenivaba
V - Vegan, LF - Lactose free, GF - Gluten free
V - Веган, LF - Не содержит лактозы, GF - Не содержит глютена



Stenus Restaurant

MAIN COURSES ▪ PEAROAD ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Edgar Degas «Tantsija rohelistes»

Edgar Degas «The green dancer»

Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»

Spinatiraviolid

Metsaseened / hapukoore-ürdikaste / kartuli popcorn / puraviku vaht

Spinach ravioli

Wild mushrooms / sour cream and herb oil sauce / potato popcorn / porcini foam

Равиоли из шпината

Сезонные грибы / сметанный соус с травами / картофельный попкорн / пена из буравиков

26 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärsetelt partneritelt

We source our fish from trusted sustainable suppliers

Используемая в меню рыба заказывается у проверенных поставщиков, придерживающихся устойчивого развития

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenus Restaurant

DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ



Vincent van Gogh «Õitsev ploomipuu»
Vincent van Gogh «Flowering plum tree»
Висент Ван Гог «Цветущая слива»

Ploom

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

Plum

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

Слива

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

GF

12 €



Vincent van Gogh «Tähistaevas»
Vincent Van Gogh «The starry night»
Висент Ван Гог «Звёздная ночь»

Bonbon

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

Bonbon

Mascarpone and Vana Tallinn cream / cottage cheese / mango glaze / Anchan and almond tea

Бонбон

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

GF

12 €

V - Vegan, LF - Laktoosivaba, GF - gluteenivaba
V - Vegan, LF - Lactose free, GF - Gluten free
V- Веган, LF - Не содержит лактозы, GF - Не содержит глютена



Stenus Restaurant

DESSERTS • DESSERDID • ДЕСЕРТЫ



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

Toffee

Toffee kook / vürtsikas karamelli-kõrvitsakaste / plombiir / kõrvitsaseemneõli

Toffee

Toffee pudding / spiced caramel-pumpkin sauce / plombir / pumpkin seed oil

Тоффи

Тоффи пудинг / пряная тыквенная карамель / пломбир / масло из тыквенных семечек

12 €



Salvador Dalí «The persistence of memory»
Salvador Dalí «Mälu püsivus»
Сальвадор Дали «Постоянство памяти»

Juustud

Eesti talude väarikaimad juustud

Cheese plate

Selection of noble cheeses from Estonian farms

Сыры

Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм

21 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärsetelt partneritelt
We source our fish from trusted sustainable suppliers
Используемая в меню рыба заказывается у проверенных поставщиков, придерживающихся устойчивого развития

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

Mungalill (LF)

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee / mungalille espuma / tšii kaaviar

Smørrebrød

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

Tartar

Saaremaa hirvefilee / marineeritud seened / musta küüslaugukreem / must trühvel

Hirv (LF)

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

Toffee

Toffee kook / vürtsikas karamelli-kõrvitsakaste / plombiir / kõrvitsaseemneõli

92 €

Menüüd on võimalik tellida kuni 21:00



Stenhus Restaurant

TASTING MENU

Nasturtium (LF)

Lightly salted trout fillet from Pähkla farm / nasturtium espuma / chia caviar

Smørrebrød

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

Tartare

Saaremaa venison fillet / pickled mushrooms / black garlic cream / black truffle

Venison (LF)

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

Toffee

Toffee pudding / spiced caramel-pumpkin sauce / plombir / pumpkin seed oil

92 €

Menu is available until 9:00 PM



Stenus Restaurant

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Настурция (LF)

Слабосоленое филе форели с фермы Пяхкла / эспума из настурции / икра из семян чиа

Смёрребрэд

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

Тартар

Филе оленя с острова Сааремаа / маринованные грибы / крем из чёрного чеснока / чёрный трюфель

Оленина (LF)

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

Тоффи

Тоффи пудинг / пряная тыквенная карамель / пломбир / масло из тыквенных семечек

92 €

Меню возможно заказать до 21:00

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры

