





Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

Homaar

Kartuli pavé / must trühvel / homaari tartar / estragon / Bisque-kaste

Lobster

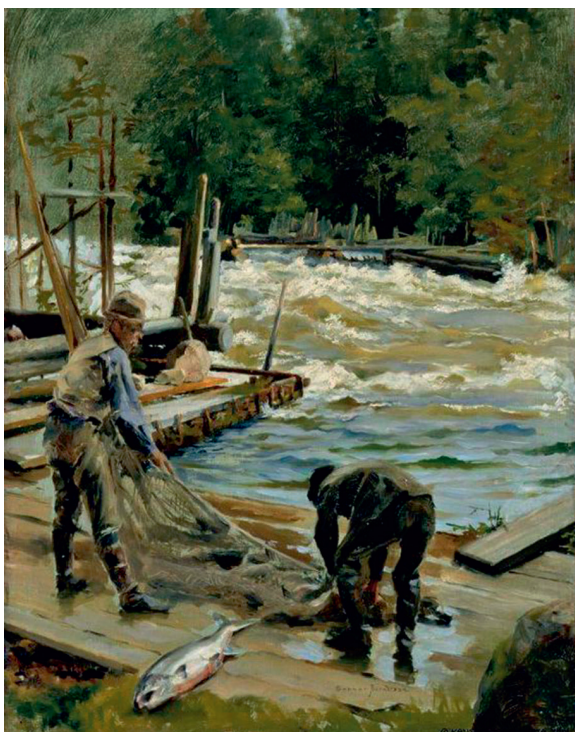
Potato pavé / black truffles / lobster tartare / tarragon / Bisque sauce

Лобстер

Картофельный павэ / чёрный трюфель / тартар из лобстера / эстрагон / соус Биск

GF

26 €



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

Mungalill

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee / mungalille espuma / tšiia kaaviar

Nasturtium

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

Настурция

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

LF

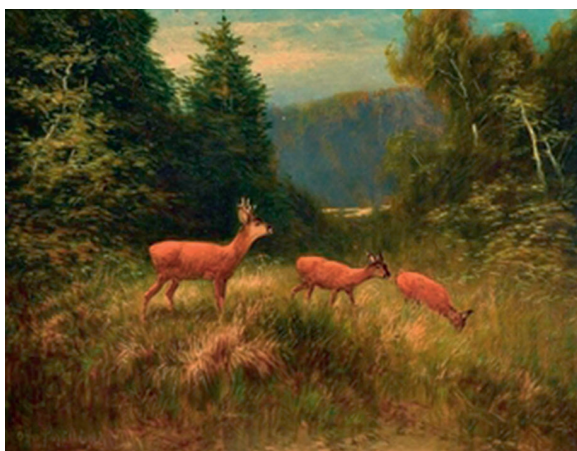
22 €

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



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ 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 €



Niko Pirosmäni «Metskits allikal»
Niko Pirosmäni «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

Тамаки из косули

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

LF / GF

24 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärselt partneritelt

We source our fish from trusted sustainable suppliers

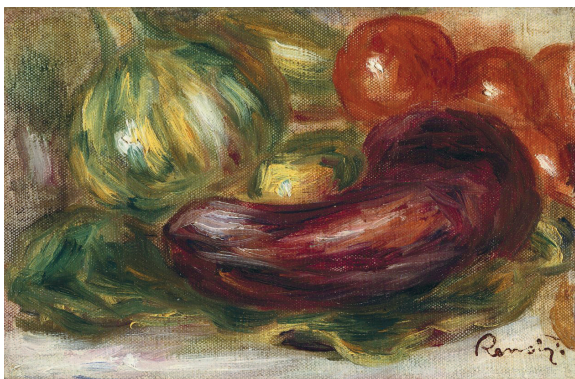
Используемая в меню рыба заказывается у проверенных поставщиков, придерживающихся устойчивого развития

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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 /
pähklikreem / 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*

20 €

V - Vegan, LF - Laktoosivaba, GF - gluteenivaba

V – Vegan, LF – Lactose free, GF – Gluten free

V- Веган, LF - Не содержит лактозы, GF - Не содержит глютена



Stenhus Restaurant

PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ 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
из трав / майонез из еловых побегов /
королевская вешенка / бумага из баклажана /
можжевельный соус*

LF

34 €



Caravaggio – Õhtusöök Emmauses

Caravaggio – Supper at Emmaus

Караваджо - Ужин в Эммаусе

Rossini

*Veisefilee / foie gras / kartulisuflee / must trühvel /
punase veini ja šalottsibula geel*

Rossini

*Beef fillet / foie gras / potato soufflé / black truffle
/ red wine and shallot gel*

Россини

*Филе говядины / фуа-гра / картофельное суфле
/ чёрный трюфель / гель из красного вина и
лука шалот*

39 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärselt 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

PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ РОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Odilon Redon – Ophelia Among the Flowers
Odilon Redon — Ofelia lillede keskel
Оделон Редон — Офелия среди цветов

Koha

Marineeritud kollane peet / suvikõrvitsa õis /
küpsetatud õunakreem / estragoni beurre blanc
kaste / roosa lõhemari

Pike Perch

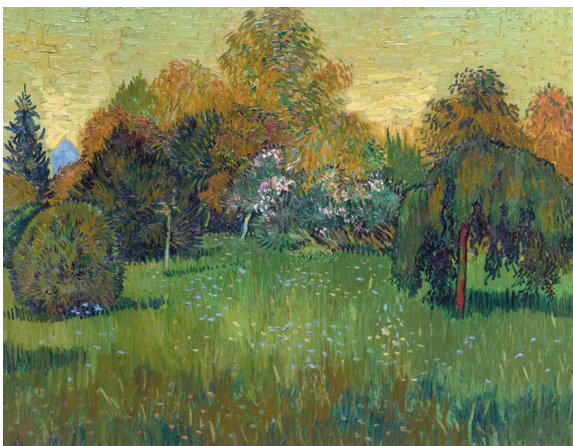
Marinated yellow beetroot / squash blossom /
baked apple cream / tarragon Beurre Blanc / pink
salmon roe

Судак

Маринованная жёлтая свёкла / цветы
цуккини / крем из печёного яблока / соус бер
блан с эстрагоном / икра горбуши

GF

32 €



Vincent van Gogh «Luuletaja aed»
Vincent van Gogh «The poet's garden»
Висент Ван Гог «Сад поэта»

Orsotto

Must küüslauk / maapirn / must trühvel / salvei

Orzotto

Black garlic / Jerusalem artichoke / black truffle
/ sage

Орзотто

Чёрный чеснок / Топинамбур / чёрный
трюфель / шалфей

V; LF; GF

26 €



Stenhus Restaurant

DESSERDID • DESSERTS • ДЕЦЕРТЫ



Georges Rochegrosse - Rüütel lilledega
Georges Rochegrosse - The Flower Knight
Жорж Рошгросс - Рыцарь с цветами

Rabarber & Leedriõis

Crème Anglaise kreem / rabarberikompott / vaarika-vahuveini Tuille / peti-leedriõie sorbett

Rhubarb & Elderflower

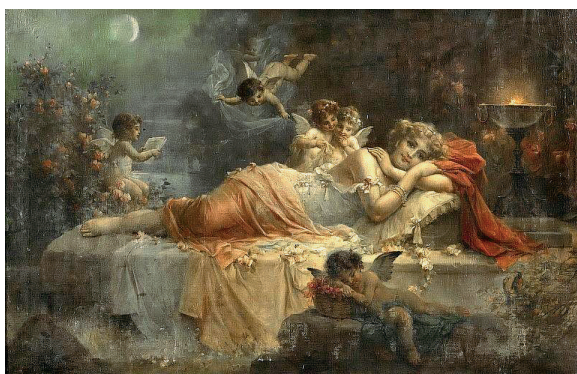
Crème Anglaise / rhubarb confit / raspberry and Champagne Tuile / buttermilk and elderflower sorbet

Ревень и бузина

Крем Англез / конфи из Ревеня / тюль из малины и шампанского / сорбет из пахты и бузины

GF

14 €



Hans Zatzka - Magusad unistused
Hans Zatzka - Sweet dreams
Ханс Затцка - Сладкие мечты

Sarapuupähkel

Sarapuupähklikreem / virsik / iirise-banaani jäätis / soolakaramell

Hazelnut

Hazelnut cream / peach / banana toffee ice cream / salted caramel

Фундук

Крем из лесного ореха / персик / мороженое с бананом и тоффи / солёная карамель

14 €

Kestlikkuse põhimõtteid järgides pärineb menüüs kasutatud kala meie usaldusväärselt 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

Munataim tonnato

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

Mungalill (LF)

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee / mungalille espuma / tšii kaaviar

Metskitse tataki (LF) / (GF)

Saaremaa metskitsefilee / küpsetatud sibulakreem / portveinikaste / foie gras

Hirv (LF)

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

Rabarber & Leedriõis (GF)

Crème Anglaise kreem / rabarberikompott / vaarika-vahuveini Tuille / peti-leedriõie sorbett

92 €

Menüüd on võimalik tellida kuni 21:00



Stenhus Restaurant

TASTING MENU

Eggplant tonnato

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

Nasturtium (LF)

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

Roe deer tataki

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

Venison (LF)

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

Rhubarb & Elderflower (GF)

*Crème Anglaise / rhubarb confit / raspberry and Champagne Tuile / buttermilk and elderflower
sorbet*

92 €

Menu is available until 9:00 PM



Stenhus Restaurant

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

Баклажан тоннато

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

Настурция (LF)

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

Татаки из косули

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

Оленина (LF)

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

Ревень и бузина (GF)

Крем Англез / конфи из Ревеня / тюль из малины и шампанского / сорбет из пахты и бузины

92 €

Меню возможно заказать до 21:00

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры



