





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

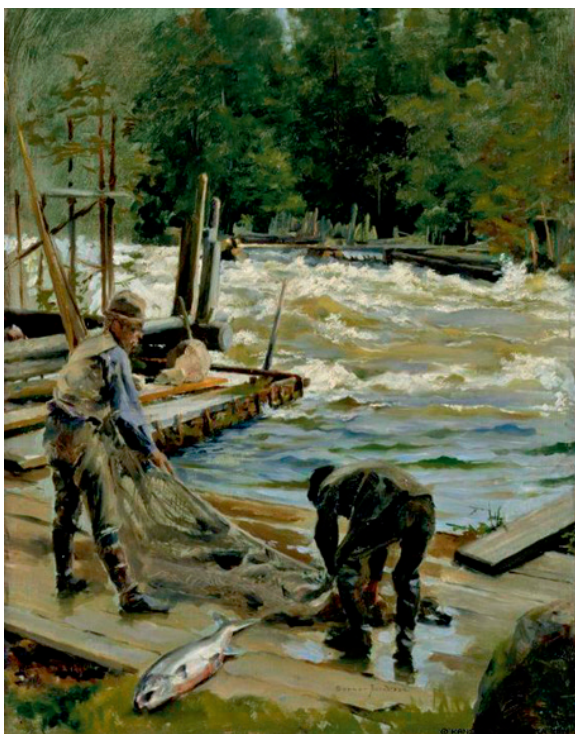
Eggplant tonnato

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

Баклажан тоннато

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

20 €



Gunnar Berndtson «Lõhepüük»

Gunnar Berndtson «Salmon fishing»

Гуннар Берндтсон «Ловля лосося»

Mungalill

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee / mungalille espuma / tšii kaaviar

Nasturtium

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

Настурция

Слабосоленое 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



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 €



Otto Scheuerer «Hirv lagendikul»

Otto Scheuerer «Deer on a clearing»

Отто Шойерер «Олень на поляне»

Tartar

*Saaremaa hirvefilee / marineeritud kannuseened
/ musta küüslaugukreem / must trühvel*

Tartare

*Venison fillet from Saaremaa island / pickled
honey mushrooms / black garlic cream / black
truffle*

Таптар

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

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



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

Homaar

Kartuli pavé / homaar / estragon / Bisque-kaste / vahuveinivaht

Lobster

Potato pavé / lobster / tarragon / Bisque sauce / champagne foam

Лобстер

Картофельный паве / лобстер / эстрагон / соус Биск / пена из шампанского

26 €



Edgar Degas «Tantsija rohelises»
Edgar Degas «The Green Dancer»
Эдгар Дега «Танцовщица в зеленом»

Spinatiravioolid

Hooajalised seened / hapukoore- ürdikaste / puravikuvahht

Spinach ravioli

Seasonal mushrooms / sour cream and herb oil sauce / porcini foam

Равиоли из шпината

Сезонные грибы / соус из сметаны и зелёного масла / пена из буравиков

22 €



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 €



John Wainwright «Natiüurmort seentega»

John Wainwright «Still Life with Mushrooms»

Джон Уэйнрайт «Натюрморт с грибами»

Seenerisotto

Hooajalised seened / must trühvel / Andre talu laagerdatud juust / ürdiõli / röstitud kõrvitsa-seemned

Mushroom risotto

Seasonal mushrooms / black truffle / aged Andre Farm cheese / herb oil / toasted pumpkin seeds

Ризотто с грибами

Сезонные грибы / чёрный трюфель / выдержанный сыр с фермы Андре / масло из трав / обжаренные тыквенные семечки

26 €

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 ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Caravaggio – Õhtusöök Emmauses

Caravaggio – Supper at Emmaus

Караваджо - Ужин в Эммаусе

Rossini

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

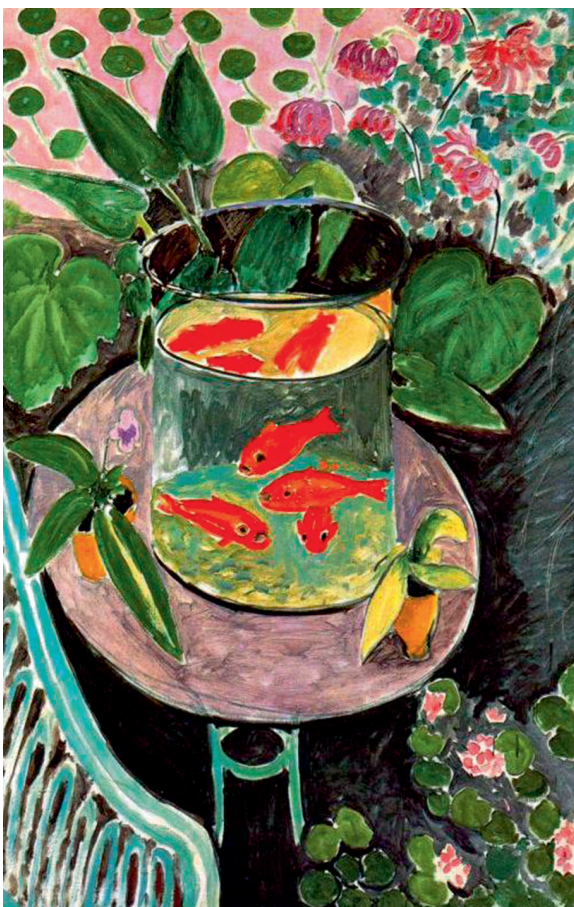
Rossini

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 €



Henri Matisse «Kuldkalad»

Henri Matisse «The goldfish»

Анри Матис «Красные рыбки»

Forell

*Marineeritud kollane peet / küpsetatud õuna-
kreem / estragoni beurre blanc kaste / roosa
lõhemari*

Trout

*Marinated yellow beetroot / baked apple cream /
tarragon Beurre Blanc sauce/ pink salmon roe*

Форель

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

GF

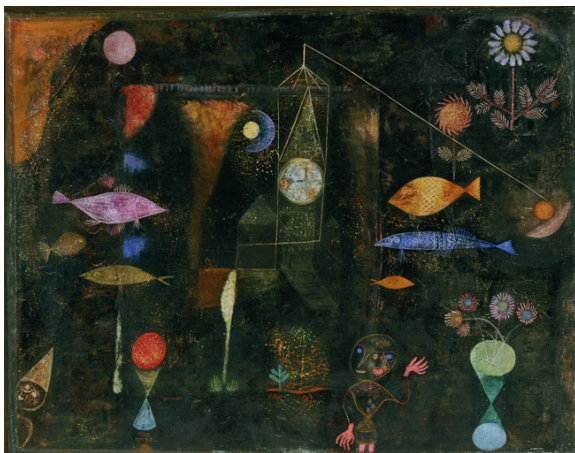
32 €

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



Paul Klee «Maagiline kala»

Paul Klee «Fish Magic»

Пауль Клее «Магия рыб»

Tuur

*Sabayon kalamarjaga / nuikapsas / Beluga
läätsed / mandlikreem*

Sturgeon

*Caviar sabayon / kohlrabi / Beluga lentils /
almond cream*

Ocëmp

*Икорный сабайон / кольраби / чечевица Белуга
/ миндальный крем*

39 €

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

DESSERDID ▪ DESSERTS ▪ ДЕЦЕРТЫ



Vincent van Gogh «Oitsev ploomipuu»

Vincent van Gogh «Flowering plum tree»

Висент Ван Гог «Цветущая слива»

Ploom

*Marineeritud ploomid / küpsetatud Mirabelle
ploomikreem / jänesekapsas / Rjaženka sorbee*

Plum

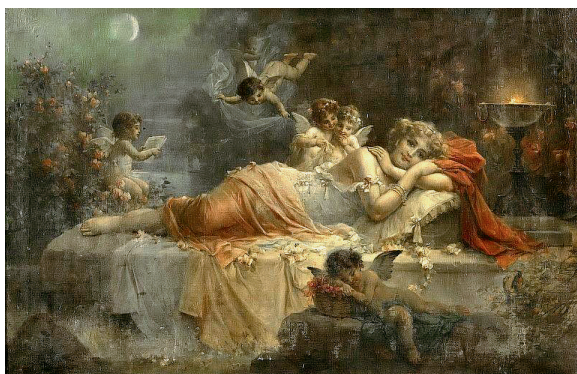
*Pickled plums / baked Mirabelle plum cream /
oxalis / baked milk sorbet*

Слива

*Маринованные сливы / крем из запечённых
слив Мирабель / кислица / сорбе из ряженки*

GF

14 €



Hans Zatzka «Magusad unistused»

Hans Zatzka «Sweet dreams»

Ханс Затцка «Сладкие мечты»

Toffee

*Toffee kook / vürtsikas kõrvits /
soolakaramellikaste / kõrvitsaseemneõli /
vaniljevaht*

Toffee

*Toffee pudding / spiced pumpkin / salted caramel
sauce / pumpkin seed oil / vanilla foam*

Тоффи

*Тоффи пудинг / пряная тыква / соус из солёной
карамели / масло из тыквенных семечек /
ванильная пена*

14 €

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

DESSERDID ▪ DESSERTS ▪ ДЕЦЕПТЫ



Adriaen Coorte «Natüürmort sarapiupähtlitega»

Adriaen Coorte «Still Life with Hazel-nuts»

Адриен Коорте «Натюрморт с лесными орехами»

Sarapiupäbkel

*Sarapiupäbkkikreem /virsik / iirise-banaani
jäätis / soolakaramell*

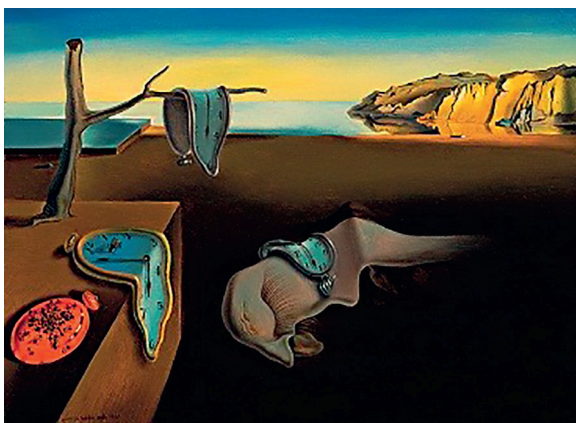
Hazelnut

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

Фундук

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

14 €



Salvador Dali «Malu pusivus»

Salvador Dali «The persistence of memory»

Сальвадор Дали «Постоянство памяти»

Juustud

Eesti talude väärrikaimad juustud

Cheeses

Selection of noble cheese from Estonian farms

Сыры

*Ассорти из благородных сыров с эстонских
ферм*

19 €

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

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

Ploom (GF)

Marineeritud ploomid / küpsetatud Mirabelle ploomikreem / jänesekapsas / Rjaženka sorbee

94 €

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 (LF) (GF)

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*

Plum (GF)

Pickled plums / baked Mirabelle plum cream / oxalis / baked milk sorbet

94 €

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 (LF) (GF)

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

Оленина (LF)

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

Слива (GF)

Маринованные сливы / крем из запечённых слив Мирабель / кислица / сорбе из ряженки

94 €

Меню возможно заказать до 21:00

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры

