



*From the Chef*

*At Stenhus Restaurant, this menu represents a concept developed over time - where cuisine meets art, and each dish is paired with a painting to reflect seasonality, colour, and composition.*

*The same philosophy continues at Seasons Restaurant, where I serve as Executive Chef. In Riga, Latvia, this work has been recognised by the Michelin Guide for two consecutive years, alongside receiving the Young Chef Award Latvia 2026 - a recognition that highlights creativity, precision, and a distinct culinary voice within the new generation of chefs.*

*At Stenhus, the focus remains deeply rooted in Estonia - working with local farms and trusted producers, and interpreting these ingredients in a modern way. It is about respecting origin while allowing each element to evolve into something contemporary and expressive.*

*For me, it is a continuous process — refining, exploring, and allowing each season to shape the menu in its own way.*

*Thank you for being part of this journey.*

*Timofei Monahhov*



# Stenus Restaurant

## DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

---

### **SIIG** (GF, LF)

*Kergelt soolatud siig / austri sfäär / nuikapsas / õuna-tillivaht / mädarõika geel*

### **ÆBLESKIVER**

*Æbleskiver / must trühvel / juursellerikreem / seene garum geel / kivi puraviku tuile*

### **KOHA** (GF)

*Nuikapsas / vadaku beurre blanc kaste / kompressitud kurk / hooajalised mikroürdid*

### **HIRV** (LF)

*Saaremaa hirvefilee / hirve jus kasemahlaga / kuuseemulsioon / pähkline savoy kapsas / sool-  
küpsetatud juurseller*

### **LEEDRIÕIS & RABARBER** (GF)

*Vaniljekreem / rabarberi sabayon / leedriõiesorbett / mandliõli / bese*

**94 €**

*Menüüd on võimalik tellida kuni 21:00*

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

## TASTING MENU

---

### *WHITEFISH* (GF, LF)

*Lightly cured whitefish / oyster sphere / kohlrabi / apple and dill foam / horseradish gel*

### *ÆBLESKIVER*

*Æbleskiver / black truffle / celeriac purée / mushroom garum gel / porcini tuile*

### *PIKE PERCH* (GF)

*Pike perch / kohlrabi / whey-based beurre blanc / compressed cucumber / seasonal microgreens*

### *VENISON* (LF)

*Venison fillet from Saaremaa Island / venison jus with birch sap / spruce emulsion / savoy cabbage with nuts / salt-baked celeriac*

### *ELDERFLOWER & RHUBARB* (GF)

*Vanilla cream / rhubarb sabayon / elderflower sorbet / almond oil / meringue*

**94 €**

*The menu is available until 21:00*

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

## ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

---

### **СИГ** (GF, LF)

*Слабосоленый сиг / устричная сфера / кольраби / яблочно-укропная пена / гель из хрена*

### **ЭБЛЕСКИВЕР**

*Эблескивер / чёрный трюфель / крем из корня сельдерея / гель из грибного гарума / тюиль из белых грибов*

### **СУДАК** (GF)

*Кольраби / соус бер блан на молочной сыворотке / компрессированный огурец / сезонная микрозелень*

### **ОЛЕНИНА** (LF)

*Филе оленины с острова Сааремаа / соус из оленины с берёзовым соком / эмульсия из хвои / савойская капуста с орехами / запечённый в соли корень сельдерея*

### **БУЗИНА И РЕВЕНЬ** (GF)

*Ванильный крем / сабайон из ревеня / сорбет из бузины / миндальное масло / безе*

**94 €**

*Меню возможно заказать до 21:00*

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

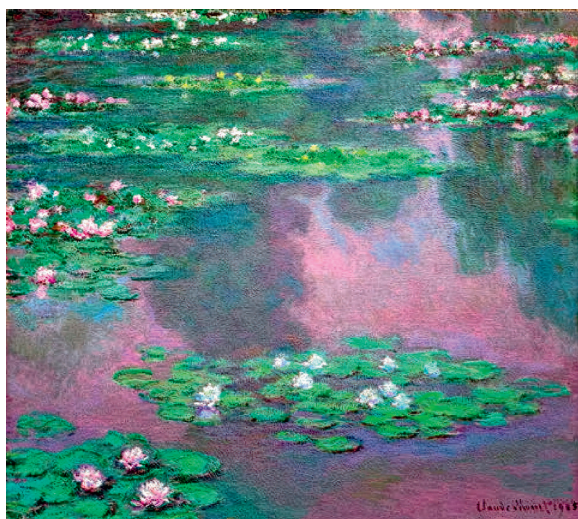
---



## Stenus Restaurant

### EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ

---



Claude Monet «Vesiroosid»  
Claude Monet «Water lilies»  
Клод Моне «Кувшинки»

#### LANGUSTIIN

*Langustiinid / arbuusi dashi / kompressitud kurk / estragoniõli / yuzu kosho emulsioon*

#### LANGOUSTINE

*Langoustine / watermelon dashi / compressed cucumber / tarragon oil / yuzu kosho emulsion*

#### ЛАНГУСТИН

*Лангустины / арбузный даши / компрессированный огурец / эстрагоновое масло / эмульсия из юдзу кошо*

LF

**26 €**



Wassily Kandinsky «Must suhe»  
Wassily Kandinsky «Black relationship»  
Василий Кандинский «Чёрная связь»

#### TARTAR

*Hirve ja suitsuangerja tartar / musta küüslaugu emulsioon / pohlad / Oscietra kaaviar*

#### TARTARE

*Venison and smoked eel tartare / black garlic emulsion / lingonberry / Oscietra caviar*

#### ТАРТАР

*Тартар из оленины и копчёного угря / эмульсия из чёрного чеснока / брусника / икра Oscietra*

**26 €**

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

### EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ

---



*Konrad Mägi «Oberstdorf motiiv»*  
*Konrad Mägi «Oberstdorf motif»*  
*Конрад Мяги «Мотив Оберstdорфа»*

#### *AED*

*Rosmariini sablé / muhammara / kitsejuustu ja rjaženka kreem / marineeritud juurviljad / mesi*

#### *GARDEN*

*Rosemary sablé / muhammara / goat cheese and buttermilk cream / pickled vegetables / honey*

#### *САД*

*Розмариновое сабле / мухаммара / крем из козьего сыра и ряженки / маринованные овощи / мёд*

**19 €**



*Niels Holbak «Väike tüdruk küpsetamas æbleskivereid»*  
*Niels Holbak «A little girl baking aebleskiver»*  
*Нильс Холбак «Маленькая девочка, пекущая эблескивер»*

#### *ÆBLESKIVER*

*Æbleskiver / must trühvel / juursellerikreem / seene garum geel / kivipuraviku tuile*

#### *ÆBLESKIVER*

*Æbleskiver / black truffle / celeriac purée / mushroom garum gel / porcini tuile*

#### *ЭБЛЕСКИВЕР*

*Эблескивер / чёрный трюфель / крем из корня сельдерея / гель из грибного гарума / тюиль из белых грибов*

**24 €**

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



## Stenus Restaurant

### EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ

---



*Salvador Dalí «Pärl»*  
*Salvador Dalí «The Pearl»*  
*Сальвадор Дали «Жемчужина»*

#### **SIIG**

*Kergelt soolatud siig / austri sfäär / nuikapsas / õuna-tillivaht / mädarõika geel*

#### **WHITEFISH**

*Lightly cured whitefish / oyster sphere / kohlrabi / apple and dill foam / horseradish gel*

#### **СИГ**

*Слабосоленый сиг / устричная сфера / кольраби / яблочно-укропная пена / гель из хрена*

GF, LF

**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

---



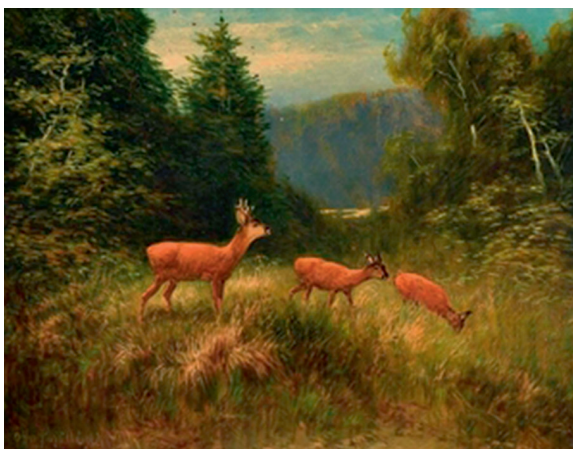
## Stenus Restaurant

### PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---



*Alexei Savrasov «Lõke jõel»*  
*Alexei Savrasov «Bonfire on the river»*  
*Алексей Саврасов «Костёр у реки»*



*Otto Scheuerer «Hirved metsalagendikul»*  
*Otto Scheuerer «Deer on a clearing»*  
*Отто Шойерер «Олень на поляне»*

#### *MERI & MAA*

*Lamba ja suitsuangerja ballotiin / peedi-angerja demi-glance / šalottsibula ja punase veini kreem / estragon ja porru*

#### *SURF & TURF*

*Lamb and smoked eel ballotine / beetroot and eel demi-glance / shallot and red wine cream / leek and tarragon*

#### *МОРЕ И СУША*

*Баллотин из ягнёнка и копчёного угря / демиглас из свёклы и угря / крем из шалота и красного вина / порей и эстрагон*

GF

**36 €**

#### *HIRV*

*Saaremaa hirvefilee / hirve jus kasemahlaga / kuuseemulsioon / pähkline savoy kapsas / sool-küpsetatud juurseller*

#### *VENISON*

*Venison fillet from Saaremaa Island / venison jus with birch sap / spruce emulsion / savoy cabbage with nuts / salt-baked celeriac*

#### *ОЛЕНИНА*

*Филе оленины с острова Сааремаа / соус из оленины с берёзовым соком / эмульсия из хвои / савойская капуста с орехами / запечённый в соли корень сельдерея*

LF

**34 €**

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



## Stenus Restaurant

### PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

---



*Odilon Redon «Ophelia lillede keskel»*  
*Odilon Redon «Ophelia among the Flowers»*  
*Одильон Редон «Офелия среди цветов»*

#### **КОНА**

*Nuikapsas / vadaku beurre blanc kaste /  
kompressitud kurk / hooajalised mikroürdid*

#### **PIKE PERCH**

*Pike perch / kohlrabi / whey-based beurre blanc /  
compressed cucumber / seasonal microgreens*

#### **СУДАК**

*Кольраби / соус бер блан на молочной  
сыворожке / компрессированный огурец /  
сезонная микрозелень*

GF

**32 €**



*Edvard Munch «Mees kapsaröllul»*  
*Edvard Munch «Man in the Cabbage Field»*  
*Эдвард Мунк «Человек в капустном поле»*

#### **KAPSAS**

*Kapsas / misovõi / tilliemulsioon / oliivipuru /  
velouté kaste / musta küüslaugu kreem / tilliõli*

#### **CABBAGE**

*Cabbage / miso butter / dill emulsion /  
olive crumb / velouté sauce / black garlic cream /  
dill oil*

#### **КАПУСТА**

*Капуста / мисо-масло / укропная эмульсия /  
крошка из оливок / соус велюте /  
крем из чёрного чеснока / укропное масло*

V

**26 €**

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

### MAGUSTOIDUD ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ

---



Carl Larsson «Karin koorib rabarbarit»

Carl Larsson «Karin peeling rhubarb»

Карл Ларссон «Карин чистит ревень»

#### LEEDRIÕIS & RABARBER

*Vaniljekreem / rabarberi sabayon / leedriõiesorbett / mandliõli / besee*

#### ELDERFLOWER & RHUBARB

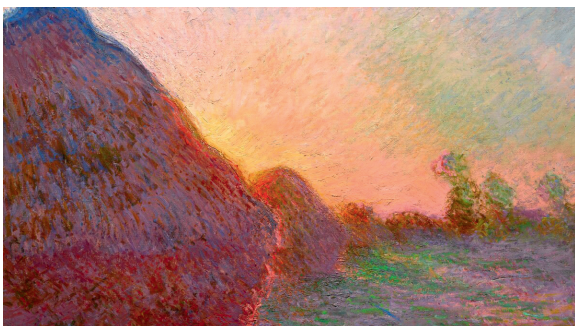
*Vanilla cream / rhubarb sabayon / elderflower sorbet / almond oil / meringue*

#### БУЗИНА И РЕВЕНЬ

*Ванильный крем / сабайон из ревеня / сорбет из бузины / миндальное масло / безе*

GF

**14 €**



Claude Monet «Päikeseloojang»

Claude Monet «Grainstack (Sunset)»

Клод Моне «Сток сена на закате»

#### PÕLENUD PIIM & HEIN

*Suitsutatud juustukook / heinavaht / kõrvetatud piima karamell / õunasorbett / kaera tuile*

#### BURNT MILK & HAY

*Smoked cheesecake / hay-infused cream / burnt milk caramel / apple sorbet / oat tuile*

#### ТОПЛЁНОЕ МОЛОКО И СЕНО

*Копчёный чизкейк / крем из сена / карамель из топлёного молока / яблочный сорбет / овсяный тюиль*

**14 €**

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

MAGUSTOIDUD ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ

---



*Pablo Picasso «Vaikelu juustuga»  
Pablo Picasso «Still Life With Cheese»  
Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»*

### *JUUSTUD*

*Eesti talude väärikaimad juustud*

### *CHEESES*

*Selection of noble cheeses from Estonian farms*

### *СЫРЫ*

*Ассорти из благородных сыров с эстонских ферм*

**19 €**

*Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры*



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

---