





Stenhus Restaurant

DEGUSTATSIOONIMENÜÜ

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 guides my work as Executive Chef at Seasons Restaurant in Riga, Latvia, which has been recognised by the Michelin Guide for two consecutive years. In 2026, I was also honoured with the Michelin Young Chef Award in Latvia, recognising creativity, precision and a distinctive culinary voice.

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 Monakhov

Executive Chef

Stenhus Restaurant & Seasons Restaurant

MUNATAIM TONNATO

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

TATAKI (GF)

Saaremaa metskitsefilee / küpsetatud sibulakreem / portveinikaste / foie gras

FORELL

Forellifilee / marineeritud kollane peet / küpsetatud õunakreem / estragoni beurre blanc kaste / roosa lõhemari

HIRV (LF)

Saaremaa hirvefilee / hirve jus kasemahlaga / kuusevõrse emulsioon / pähkline savoy kapsas / soolas küpsetatud juurseller

PLOOM (GF)

Marineeritud ploomid / küpsetatud Mirabelle ploomikreem / jänese kapsas / rjaženka sorbee

96 €

Menüüd on võimalik tellida kuni 21:00



Stenhus Restaurant

TASTING MENU

EGGPLANT TONNATO

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

TATAKI (GF)

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

TROUT

Trout fillet / marinated yellow beetroot / baked apple cream / tarragon beurre blanc sauce / pink salmon roe

VENISON (LF)

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

PLUM (GF)

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

96 €

The menu is available until 21:00



Stenhus Restaurant

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ

БАКЛАЖАН ТОННАТО

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

ТАТАКИ (GF)

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

ФОРЕЛЬ

Филе фореля / маринованная жёлтая свёкла / крем из печёного яблока / соус бер блан с эстрагоном / икра горбуши

ОЛЕНИНА (LF)

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

СЛИВА (GF)

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

96 €

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



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 /
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

22 €



Niels Holbak «Väike tüdruk küpsetamas aebleskivereid»
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 cream /
mushroom garum gel / porcini tuile

ЭБЛЕСКИВЕР

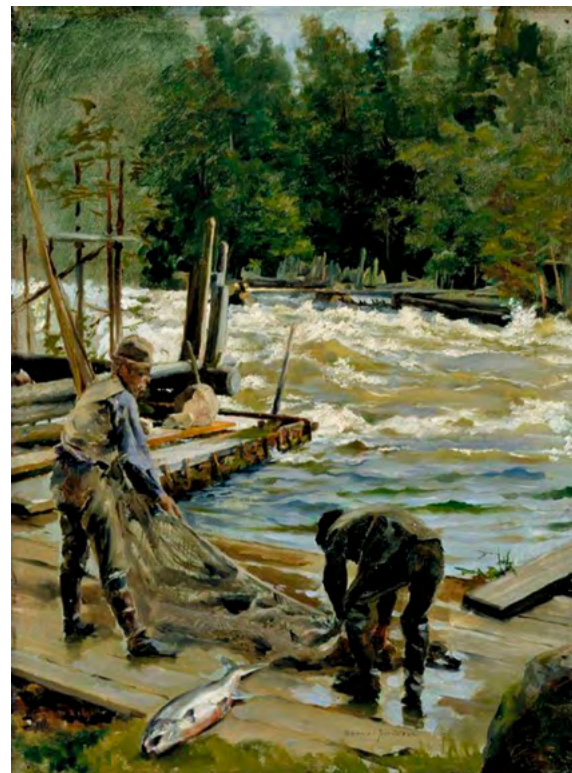
Эблескивер / чёрный трюфель / крем из корня
сельдерея / гель из грибного гарума / тюиль из
белых грибов

24 €



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

MUNGALILL (LF)

Kergelt soolatud Pähkla farmi forellifilee /
mungalille espuma / tšii kaaviar

NASTURTIVM (LF)

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

НАСТУРЦИЯ (LF)

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

22 €



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

BISQUE

Kammkarp / estragoni Tuile / tšii kaaviar

BISQUE

Scallop / tarragon tuile / chia caviar

БИСК

Морской гребешок / эстрагоновый чипс /
икра из семян чиа

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

Tegemist on reproduktsioonidega | These are reproductions | Репродукции



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

TARTAR

Saaremaa hirvefilee / marineeritud kännuseened
/ musta küüslaugu kreem / must trühvel

TARTARE

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

TARTAP

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

26 €



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

MERI & MAA (GF)

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

SURF & TURF (GF)

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

МОРЕ И СУША (GF)

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

26 €



Stenhus Restaurant

EELROAD ▪ STARTERS ▪ ЗАКУСКИ



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

TATAKI (GF)

Saaremaa metskitsefilee / küpsetatud sibulakreem
/ portveinikaste / foie gras

TATAKI (GF)

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

TATAKI (GF)

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

26 €



Stenhus Restaurant

PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Caravaggio «Õhtusook 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 €



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

HIRV (LF)

Saaremaa hirvefilee / hirve jus kasemahlaga / kuusevõrse emulsioon / pähkline savoy kapsas / soolas küpsetatud juurseller

VENISON (LF)

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

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

36 €



Stenhus Restaurant

PEAROAD ▪ MAIN COURSES ▪ ОСНОВНЫЕ БЛЮДА



Odilon Redon «Ophelia lilledes keskel»
Odilon Redon «Ophelia among the Flowers»
Одилон Редон «Офелия среди цветов»

FORELL

Forellifilee / marineeritud kollane peet / küpsetatud õunakreem / estragoni beurre blanc kaste / roosa lõhemari

TROUT

Trout fillet / marinated yellow beetroot / baked apple cream / tarragon beurre blanc sauce / pink salmon roe

ФОРЕЛЬ

Филе форели / маринованная жёлтая свёкла / крем из печёного яблока / соус бер блан с эстрагоном / икра горбуши

32 €



Edvard Munch «Mees kapsapõllul»
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 crumble / velouté sauce / black garlic cream / dill oil

КАПУСТА

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

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



Stenhus Restaurant

MAGUSTOIDUD ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ



Hans Zatzka «Magusad unistused»

Hans Zatzka «Sweet dreams»

Ханс Зацка «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 €



Vincent van Gogh «Õitsev ploomipuu»

Vincent van Gogh «Flowering plum tree»

Висент Ван Гог «Цветущая слива»

PLOOM (GF)

Marineeritud ploomid /
küpsetatud Mirabelle ploomikreem /
jänesekapsas / rjaženka sorbee

PLUM (GF)

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

СЛИВА (GF)

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

14 €



Stenhus Restaurant

MAGUSTOIDUD ▪ DESSERTS ▪ ДЕСЕРТЫ



Vincent van Gogh «Tähistaevas»

Vincent van Gogh «The Starry Night»

Висент ван Гог «Звёздная ночь»

BONBON (GF)

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

BONBON (GF)

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

БОНБОН (GF)

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

14 €



Pablo Picasso «Vaikelu juustuga»

Pablo Picasso «Still Life With Cheese»

Пабло Пикассо «Натюрморт с сыром»

JUUSTUD

Eesti talude väarikaimad juustud

CHEESES

Selection of fine Estonian farmhouse cheeses

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

Meie partnerid / Our partners / Наши партнёры

