

The Story

Drawing inspiration from the elegant pearl, a symbol of beauty and perfection, Écrin, the modern European restaurant, provides a precious and unforgettable gastronomic adventure. Under the masterful guidance of Executive Chef Alexey exquisite ingredients are transformed into innovative dishes with unexpected twists that never fail to delight.

Restoran Écrin, mille suurejooneline kaaviarivalik on inspireeritud pärlist ja selle haruldusest, pakub gastronoomilist elamust. Peakokk Alexey meisterlikul juhendamisel ammutatakse inspiratsiooni Euroopa erinevatest maitsetest ning iga roog räägib oma erilist lugu.



Écrin Flavours

Écrini maitseed

Opening Delight

Avaelamus

Charcoal Grilled Langoustine

Söel Grillitud Langustiin

Cauliflower, Green Peas, Langoustine Beurre Blanc Sauce
Lillkapsas, hernerd, Langoustine Beurre Blanci kaste

Foie Gras

Foie gras

Coffee, Green apple, Raspberry
Kohv, roheline õun, vaarikas

Shio Koji Halibut

Shio Koji hiidlest

Potato Confit, Leek, Dill, Lemon Sabayon
Kartuli-confit, porrulauk, till, sidruni-sabayon

Aged Guinea Fowl

Laagerdatud pärlkana

Foie Gras, Beetroot, Blueberry, Mushroom Foam
Foie gras, punapeet, mustikad, seenevaht

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.

Prelude

Prelüüd

Baba Royale

Baba Royale

Baerii Caviar, Rum, Shiso, Coconut
Baerii kaaviar, rumm, shiso, kookos

Petit Fours

Petit Fours

Tasting Menu

149

Degusteerimismenüü

Wine Pairing

90

Sobitatud veinivalik

Champagne Pairing

110

Sobitatud šampanjavalik

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.

Dinner Menu

Õhtusöögimenüü

STARTERS EELROAD

Charcoal Grilled Langoustine 39

Söel Grillitud Langustiin

Cauliflower, Green Peas, Langoustine Beurre Blanc Sauce
Lillkapsas, herved, Langoustine Beurre Blanci kaste

Lightly Cured Yellowtail 30

Õrnsoolatud hiidseriool

Kohlrabi Crafted in Varied Styles, Grapefruit
Mitmel viisil valmistatud nuikapsas, greip

Celeriac Mille-Feuille 24

Selleri Mille-Feuille

Tonburi Seeds, Sage Ice Cream, Tomato Velouté, Lovage
Tonburi seemned, salveijäätis, tomati-velouté, leeskputk

Foie Gras 30

Foie gras

Coffee, Green apple, Raspberry
Kohv, roheline õun, vaarikas

Peter's Farm Veal 28

Peetri talu vasikaliha

Sweetbread of Veal, Veal Tartare, Courgette, Asparagus, Lemon Verbena
Veise harknääre, veise tartar, kabatšokk, spargel, sidrunaloisia

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.

MAIN COURSE
PEAROAD

Aged Guinea Fowl 49

Laagerdatud pärlkana

Foie Gras, Beetroot, Blueberry, Mushroom Foam
Foie gras, punapeet, mustikad, seenevaht

Spring Lamb 46

Tall

Fermented Kampot Pepper, Fava Beans, Pistachio, Grilled Spring Onion, Chèvre
Fermenteeritud Kampoti pipar, põldoad, pistaatsia, grillitud roheline sibul,
Chèvre'i kitsejuust

Wild Seabass 46

Huntahven

Saffron, Braised mussels, artichoke, fennel, peperonata, tomato confit
Safran, hautatud rannakarbid, artišokk, apteegitill, *peperonata*, *tomati-confit*

Shio Koji Halibut 44

Shio Koji hiidlest

Potato Confit, Leek, Dill, Lemon Sabayon
Kartuli-*confit*, porrulauk, till, sidruni-*sabayon*

Mushroom Ravioli 36

Seeneraviolid

Truffle, Pearl Onion, Gruyère, Seasonal Mushrooms
Trühvlid, pärlsibul, Gruyère'i juust, hooajalised seened

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.

DESSERTS &
CHEESE
*MAGUSTOIDUD
JA JUUSTUVALIK*

Baba Royale 30

Baba Royale

Baerii Caviar, Rum, Shiso, Coconut
Baerii kaaviar, rumm, shiso, kookos

Red Citron 14

Red Citron

Salted Lemon, Cherry, White Chocolate, Lemon Thyme
Soolatud sidrun, kirss, valge šokolaad, sidrun-liivatee

Fleur de Rhubarb 16

Fleur de Rhubarb

Elderflower, Batak Berry, Rhubarb, Sablée
Leedriõis, Bataki mari, rabarber, sablée

Cheese 30

Juustuvalik

Explore a selection of cheeses from our raffineur, served with
seasonal condiments and French baguette

Valik juustusid, mida serveeritakse hooajaliste maitseainete ja
Prantsuse baguette'iga

If you have any food allergies, please inform our staff before ordering.

Kui teil esineb mistahes toiduallergiat, siis palun teavitage sellest enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

10% service charge will be added for your convenience.

Arvele lisandub 10% teenindustasu.

All prices are inclusive of VAT.

Kõik hinnad sisaldavad käibemaksu.