

Afternoon Teatime Menu

Pärastlõunatee menüü

Welcome to Teatime, where we celebrate the art of afternoon tea.

An Ode to Afternoon Elegance by Alexey

Under the masterful hand of our Head Chef Alexey, this teatime experience unfolds in two exquisite movements – first, a savoury symphony, then a crescendo of delicate sweetness. Inspired by time-honoured traditions, the refinement of Classical English Teatime, and the artistry of French cuisine, each creation is a testament to the harmony between heritage and innovation.

Tere tulemast tähistama pärastlõunatee traditsiooni.

Tee-elamus peakokalt Alexeylt

Peakokk Alexey meistrikäe all kureeritud menüü avaneb kahes osas – esmalt soolased, seejärel magusad maitsed. Ammutades inspiratsiooni ajaloolistest traditsioonidest, klassikalisest Inglise pärastlõunateest ja Prantsuse köögi kunstipärasusest, peegeldab iga roog tasakaalu traditsiooni ja uuenduste vahel.

Menu price

75

Menüü hind

Menu with a glass of

Klaasiga

Krug Grande Cuvée 172eme Édition Brut NV

95

Charles Heidsieck Blanc de Blancs Brut NV

80

Billecart-Salmon Rosé Brut NV

85

Additional glass

Lisaklaas

Krug Grande Cuvée 172eme Édition Brut NV

45

Charles Heidsieck Blanc de Blancs Brut NV

19

Billecart-Salmon Rosé Brut NV

25

Tea Selection

Teevalik

WHITE TEA *VALGE TEE*

Jasmine Silver Tip

A deep and heady aroma with a light, gentle flavour and a *natural* sweetness.

Sügav ja lummas aroom, kerge ja õrn maitse ning loomulik magusus.

First Flush Himalayan White

Silky texture with fruity and floral notes of mango, vanilla, violet and elderflower.

Siidine tekstuur, milles põimuvad mango, vanilli, kannikese ja leedriõie puuviljased ning õrnad lillelised noodid.

GREEN TEA *ROHELINE TEE*

Fukamushi Shincha

Long steamed to accentuate the sweeter, less astringent characteristics of the tea, making a buttery smooth infusion enriched with fragments of leaf.

Pikem aurutamine toob esile tee loomuliku magususe, andes tulemuseks siidiselt kreemja tõmmise koos peente leheosakestega.

Nepalese Himalayan Spring

Tropical fruit notes of mango, cooked pineapple and lychee, yet low in acidity.

Troopiliste puuviljade nootidega, nagu mango, küpsetatud ananass ja litši, kuid madala happesusega.

OO LONG

Da Hong Pao (Big Red Robe)

Dark amber in colour with a deep flavour. Notes of nutty chocolate, and a rounded, biscuity aroma like a vintage champagne.

Sügav merevaigukollane toon ja rikkalik maitse. Pähklise šokolaadi nüansid ning täidlane biskviitaroom, mis meenutab šampanjat.

21st Century Afternoon

The flavour develops with each infusion of this clean but complex tea. The first infusions are rich with flavours of tart stewed apple and cookie dough. This leads into bright sencha greens and sherbert. Later infusions have a soft digestive biscuit note and a final mineral finish.

Iga tõmmisega muutub tee maitse sügavamaks. Esimesed tõmmised pakuvad rikkalikke hapuka hautatud õuna ja küpsisetaina noote, millele järgneb erk sencha roheline ning õrnalt kihisev šerbeti värskus. Viimastes tõmmistes kerkib esile pehme digestiivküpsise varjund ja mineraalne järelmaitse.

BLACK TEA
MUST TEE

Lost Malawi

Deep, rich and malty, it has notes of caramel and burnt sugar. Delicious black, becoming sweet and chocolatey with the addition of milk.

Sügav, rikkalik ja linnaseline tee, kus on tunda karamelli ning röstitud suhkru nüansse. Nauditav mustalt, ent piim toob esile meeldiva magususe ja šokolaadise maitse.

Earl Grey

A clean and exceptionally bright infusion. A malty base with exhilarating citrus notes.

Selge ja erakordselt särav tõmmis. Linnaseline sügavus, mida täiustavad tsitrusenoodid.

HERBAL
INFUSIONS
TAIMETEED

Himalayan Ginger & Lemongrass

From soft grassy notes of fresh hay this bright infusion develops into sweet lemon drops combined with the rich tingle of spice.

Värske heina pehmetest rohustest nootidest areneb see särav tee magusate sidruninüansside ja rikkaliku vürtsikuseni.

Wild Rooibos

A richly delicious infusion with deep earthy notes, bright red berries and cedar.

Täidlane ja hõrk tõmmis, milles põimuvad sügavad mahedad noodid, erksad punased marjad ja õrn seedriaktsent.

Spanish Almond Blossom

The spring pollen gives the flowers a delicious honey flavour and sweetness, combined with rich notes of almonds, and a soft, green note of buttery globe artichokes.

Kevadine õietolm annab õitele hõrgu mee maitse ja magususe, mis põimub mandli täidlaste nootide ning õrna, rohelse ja siidiselt pehme artišokivarjundiga.

Recovery Tea

A blend of green and white loose leaf teas with a sprinkling of restorative herbs. Together they create a graciously gentle, effective and lovely panacea.

Rohelise ja valge lahtise tee segu, millele on lisatud kosutavaid ürte. Üheskoos pakuvad need tõelist heaolutunnet.

Tea of choice is included in the menu.

Valitud tee sisaldub menüü hinnas.

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

Kui teil esineb mistahes allergiat, siis palun teavitage sellest

enne tellimuse esitamist meie töötajaid.

Savory Delicacies

Soolased hõrgutised

Blini Sandwich

Blini-võileib

Cured Salmon Tartare, Rossini Baerii Caviar
Õrnsoolalõhe tartar, Rossini Baerii kaaviar

Smoked Eel on Sourdough

Suitsuangerjas juuretisesaial

Parsley Rémoulade, Onion Marmelade
Peterselliremulaad, sibulamoos

Waffle with Chicken Liver Pâté

Vahvel kanamaksapasteediga

Apple Purée, Apple Meringue
Õunapüree, õunamaitseteline besee

Egg Salad Brioche

Munasalatiga briošš

Smoked Mayonnaise, Compressed Cucumber, Shallot Brunoise
Suitsune majonees, pressitud kurk, šalottsibula brunoise

Roast Beef Sandwich

Võileib rostbiifiga

Horseradish Cream, Egg Yolk Purée, Cherry Confit, Puffed Capers
Mädarõikakreem, munakollase püree, kirsiköni, paisutatud kapparid

Please note that the menu is subject to change.

Palume arvestada, et menüü sisu võib muutuda.

Sweet Delicacies

Magusad hõrgutised

Sea Buckthorn Tart

Astelpajutartalett

Italian Meringue, Sable Biscuit

Itaalia besee, liivataignapõhi

Strawberry Brillat-Savarin Mousse

Maasika Brillat-Savarini vaht

White Chocolate, Marzipan, Ladyfingers

Valge šokolaad, martsipan, biskviitküpsised

Paris-Bronte

Paris-Bronte

Pistachio Mousseline Cream, Choux Dough

Pistaatsia mousseline-kreem tuuletaignal

Delicate Yuzu Cake

Õrn yuzu-keeks

Citrus glaze, yuzu gel

Tsitrusseglasuur, yuzu-geel

Scone

Skoon

Strawberry jam, rich clotted cream

Maasikamoos, rikkalik klopitud koor

Chocolate Macaron

Šokolaadimakroon

Dark chocolate brownie ganache, hazelnut praline

Tumedast šokolaadist brownie-ganache, sarapuupähklipralinee

Please note that the menu is subject to change.

Palume arvestada, et menüü sisu võib muutuda.