

# 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.



# Lunch Menu

## *Lõunamenüü*

3 courses / 3 käiku

65

2 courses / 2 käiku

50

Please select two courses from the options available.

Palun valige alljärgnevast kaks käiku.

## Peter's Farm Veal

### Peetri talu vasikaliha

Sweetbread of Veal, Veal Tartare, Courgette, Asparagus, Lemon Verbena

Veise harknääre, veise tartar, kabatšokk, spargel, sidrunaloisia

## Wild Seabass

### Huntahven

Saffron, Braised mussels, artichoke, fennel, peperonata, tomato confit

Safran, hautatud rannakarbid, artišokk, apteegitill, peperonata, tomati-confit

## Fleur de Rhubarb

### Fleur de Rhubarb

Elderflower, Batak Berry, Rhubarb, Sablée

Leedriõis, Bataki mari, rabarber, sablée

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.