

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 Aleksandrov 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 Aleksandrovi meisterlikul juhendamisel ammutatakse inspiratsiooni Euroopa erinevatest maitsetest ning iga roog räägib oma erilist lugu.



Écrin flavours

Écrin' maitsed

Opening delight

Avaelamus

Charcoal grilled langoustine

Söel grillitud langustiin

Cauliflower, green peas, langoustine beurre blanc
Lillkapsas, herved, langustiini võikaste

Foie gras

Foie gras

Raspberry, beetroot, elderflower
Vaarikas, punapeet, leeder

Shio Koji halibut

Shio Koji hiidlest

Potato confit, leek, dill, lemon sabayon
Kartuli-confit, porrulauk, till, sidruni-sabayon

Lobster

Homaar

Corn, cucumber, green olive and pistachio sauce
Mais, kurk, roheline oliivi ja pistaatsiapähkli kaste

Open fire pigeon

Avatud tulel küpsetatud tuvi

Currants, radicchio, chanterelles, carrot, madeira-vadouvan sauce
Sõstrad, salatsigur, kukeseened, porgand, madeira-vadouvani kaste

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

Red Citron

Red Citron

Salted lemon, cherry, white chocolate, lemon thyme
Soolatud sidrun, kirss, valge šokolaad, sidruni-liivatee

Petit fours

Petit fours

Tasting menu

149

Degusteerimismenüü

Wine pairing

95

Sobitatud veinivalik

Champagne pairing

170

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

Sõel grillitud langustiin

Cauliflower, green peas, langoustine beurre blanc
Lillkapsas, herved, langustiini võikaste

Lobster 32

Homaar

Corn, tomato and paprika chutney, cucumber, green olive and pistachio sauce
Mais, tomati ja paprika tšatni, kurk, roheline oliivi ja pistaatsiapähkli kaste

Celeriac Mille-Feuille 24

Juurselleri *Mille-Feuille*

Tonburi seeds, sage ice cream, tomato velouté, lovage
Tonburi seemned, salveijäätis, tomati-velouté, leeskputk

Foie gras 30

Foie gras

Raspberry, beetroot, elderflower
Vaarikas, punapeet, leeder

Peter's farm veal 28

Peetri talu vasikaliha

Sweetbread of veal, veal tartar, courgette, asparagus, lemon verbena
Vasika harknääre, vasika tartar, suvikõrvits, 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

Open fire pigeon 48

Avatud tulel küpsetatud tuvi

Currants, radicchio, chanterelles, carrot, Madeira-Vadouvan sauce
Sõstrad, salatsigur, kukeseened, porgand, Madeira-Vadouvani kaste

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, paprikahautis, tomati-confit

Shio Koji halibut 44

Shio Koji hiidlest

Potato confit, leek, dill, lemon sabayon
Kartuli-confit, porrulauk, till, sidruni-sabayon

Mushroom ravioli 36

Seeneravioolid

Truffle, pearl onion, seasonal mushrooms, Gruyère
Trühvel, pärlsibul, hooajalised seened, Gruyère'i juust

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 &
MAGUSTOIDUD

The fig tree

17

Viigipuu

Almond, fig, fig leaf, joconde cake, saffron

Mandel, viigimari, viigipuu leht, joconde kook, safran

Red Citron

14

Red Citron

Salted lemon, cherry, white chocolate, lemon thyme

Soolatud sidrun, kirss, valge šokolaad, sidruni-liivatee

Honey

16

Mesi

Gooseberry, honey in different textures, Timut pepper, yoghurt ice cream

Tikka, mesi erinevate tekstuuridega, Timuti pipar, jogurtijäätis

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

Kui teil esineb 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.