

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 tartar, courgette, asparagus, lemon verbena

Vasika harknääre, vasika tartar, suvikõrvits, spargel, sidrunaloisia

Lamb

Tall

Fermented Kampot pepper, fava beans, pistachio, grilled spring onion, Chèvre

Fermenteeritud Kampoti pipar, pöldoad, pistaatsia, grillitud roheline sibul, Chèvre'i

kitsejuust

Honey

Mesi

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

Tikker, mesi erinevate tekstuuridega, Timuti pipar, jogurtijäätis

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.